

27 ème édition

**Finale Romande et Tessinoise des jeunes
confiseurs**



Confiserie 2.0

Chloé Mauroux

Introduction

Le but est de créer des pâtisseries et des chocolats, avec un maximum de produits locaux et de saison, car selon moi c'est la représentation et

l'avenir de la confiserie 2.0 : une confiserie respectueuse de l'environnement, durable et locale. C'est pourquoi j'ai utilisé toutes sortes de produits de la région comme la Fleur des Alpes (mines de sel de Bex), les poires et jus de poires Williams (Valais) ou encore le miel de Gryon (entreprise Charlet).

Le but est aussi de créer des visuels modernes à l'aide de la chefcut. Cette nouvelle machine permet de faire de magnifiques décors avec des formes très diversifiées en créant des programmes personnalisés. Je n'ai tout de fois pas voulu tout faire avec la chefcut pour montrer le savoir-faire artisanal.

Je vous souhaitez une belle découverte à travers mes créations.

Les produits

- **Galaxie mûres-café-masacrpone**

Entremet mascarpone, café, mûres et chocolat

- **Fleur cosmique**

Pavlovas crème double, verveine et cassis

- **Eclipse Gourmande**

Tartelettes à la Reine-des-prés, poires et caramel

- **Pixel Gourmand**

Bonbons moulés bolet et coing

- **Fusion Cointreau-cacao**

Spécialités au chocolat au Cointreau

- **Algorithme**

Bonbons citron et thym

- **Astro-menthe**

Bonbons menthe et framboise

- **Lune de miel**

Bonbons miel et graines de tournesol

- **Cristal salin**

Bonbons Fleur des Alpes

Entremet mascarpone, café, mûres et chocolat

Croustillant café:

100g amandes

70g sucre

14g café en grains

Torréfier les amandes, faire un caramel avec le sucre, refroidir, puis mixer avec les grains de café

170g couverture MCD

170g crêpes dentelles

Mélanger le praliné avec la couverture tempérée et les crêpes dentelles.

Crèmeux café:

560g crème

100g café

160g jaunes d'oeufs

70g sucre

8g gélatine

56g eau froide

Bouillir la crème avec le café et laisser infuser une dizaine de minutes. Mettre à tremper la gélatine. Passer la crème au tamis, puis porter à nouveau à ébullition. Mélanger les jaunes et le sucre, ajouter à la crème et cuire à 82°C et y ajouter la gélatine.

Biscuit chocolat sans farine:

210g blancs d'oeufs

58g sucre

140g jaunes d'oeufs

295g beurre

295g Couverture MCD 52%

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre en 3 fois. Ajouter les jaunes d'oeufs puis la couverture et le beurre. Mélanger délicatement. Couler en cadre et cuire à 200°C une vingtaine de minutes.

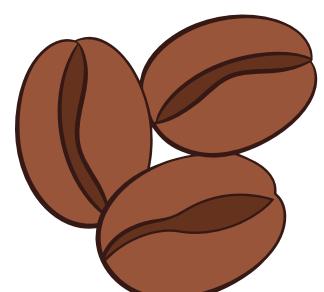
Confit mûres:

700g purée de mûres

70g sucre

7g pectine

Porter à ébullition la purée de mûres. Mélanger le sucre et la pectine. Ajouter à la purée et cuire encore 1 minute.



Mousse au mascarpone:

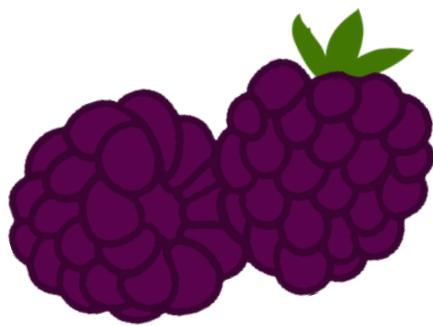
55g eau
180 sucre
100g jaunes d'oeufs
7g gélatine
40g eau
277g mascarpone
355g crème

Mettre à tremper la gélatine avec l'eau. Faire une pâte à bombe avec un sirop à 118°C et y ajouter la gélatine fondu. Monter le mascarpone et la crème. Mélanger la pâte à bombe avec la crème.

Glacage noir:

275g eau
433g sucre
616g nappage
95g cacao en poudre
95g masse à glacer
95g cacao pâte
30g gélatine
184g eau

Mettre à tremper la gélatine dans l'eau. Porter à ébullition l'eau, le sucre et le nappage. Ajouter le cacao, la masse à glacer et la pâte de cacao. Cuire à 103°C. Y ajouter la gélatine et mixer. Refroidir. Chauffer à 38°C pour l'utilisation.



Pavlova crème double, verveine et cassis

Meringues:

100g blancs d'oeufs frais
100g sucre
50g sucre

Chauffer les blancs d'oeufs avec la première partie du sucre à 40°C puis battre la meringue en ajoutant en 3 fois la deuxième partie du sucre. Pocher et cuire à 100°C pendant environ 2 heures

Confit cassis:

300g purée cassis
3g pectine NH
30g sucre

Porter à ébullition la purée de cassis. Mélanger le sucre et la pectine puis ajouter à la purée de cassis, cuire encore 1 minute. Refroidir au frigo.

Crème double à la verveine:

250g crème double
150g crème entière
20g verveine fraîche
40g sucre

Porter la crème et le sucre à ébullition et y faire infuser la verveine une vingtaine de minutes, puis passer au tamis. Refroidir au frigo, puis monter la crème au batteur.



Tartelettes à la Reine-des-prés et poires caramélisées

Tartelettes:

90g beurre mou
1 pincée de sel
45g sucre glace
45g poudre d'amandes
1 oeuf
180g farine

Mélanger tous les ingrédients. Laisser la pâte au frigo 2 heures. Etaler la pâte au laminoir à 1,3. Foncer les tartelettes. Cuire au four à 170°C et à mi-cuisson badigeonner de jaunes d'oeufs à l'intérieur et à l'extérieur de la tartelette.

Confit de poire:

300g purée de poire
30g sucre
3g pectine

Porter la purée à ébullition . Mélanger le sucre et la pectine, puis ajouter à la purée et cuire encore 1 minute.
Refroidir au frigo.

Poires caramélisées:

300g poires
30g sucre
10g beurre

Couper les poires en petits cubes. Faire un caramel avec le sucre, puis décuire avec le beurre. Ajouter les poires et les cuire. Les refroidir au frigo.

Caramel:

100g sucre
100g crème
50g beurre

Faire un caramel avec le sucre, puis décuire avec la crème chaude. Mixer ensuite avec le beurre et refroidir au frigo.

Crème à la Reine-des-prés:

300g crème
7g Reine-des-prés
30g sucre
2g gélatine + 14g eau

Mélanger la gélatine et l'eau froide. Bouillir la crème et le sucre, y ajouter la gélatine et la Reine-des-prés. Laisser infuser une dizaine de minutes.

Voile au jus de poires:

300g jus de poires
30g sucre
2,4g agar agar

Porter à ébullition le jus de poires. Mélanger le sucre et l'agar agar et ajouter au jus. Cuire encore 2 minutes. Etaler finement sur une plaque et découper des cercles de 5,5cm.



Bonbons moulés bolet et coing

Ganache bolet:

120g crème
14g glucose
110g couverture noire (Suhum 60%)
20g bolets séchés

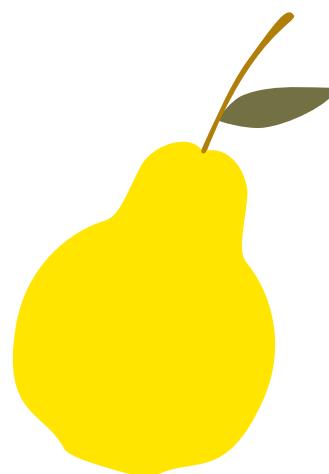
Gelée de coing:

650g coing
175g sucre
15g jus de citron

Bouillir la crème et le glucose. Puis, ajouter les bolets séchés et laisser infuser une quinzaine de minutes. Passer au tamis la crème, puis repeser la crème et ajouter le poids qu'il manque. Bouillir la crème à nouveau et fondre le chocolat en parallèle.

Mélanger les deux ensemble en ajoutant la crème en 3 fois puis mixer. Pocher la ganache quand elle est à 31°C.

Cuire les coings pour en récupérer le jus. Cuire le jus de coings avec le sucre et le jus de citron environ une trentaine de minutes.





Spécialités au chocolat au Cointreau

Confit à l'orange:

350g jus d'orange
80g sucre
20g sucre
8g pectine NH

Porter à ébullition le jus d'oranges avec la première partie du sucre. Mélanger la deuxième partie du sucre avec la pectine et l'ajouter au jus d'oranges. Cuire encore 1 minute. Refroidir au frigo.

Ganache au Cointreau:

160g crème
25g glucose
210g couverture MCD
25g beurre
45g Cointreau

Bouillir la crème et le glucose puis laisser refroidir à 35°C. Ajouter à la couverture fondu puis mixer avec le beurre et ajouter le Cointreau.

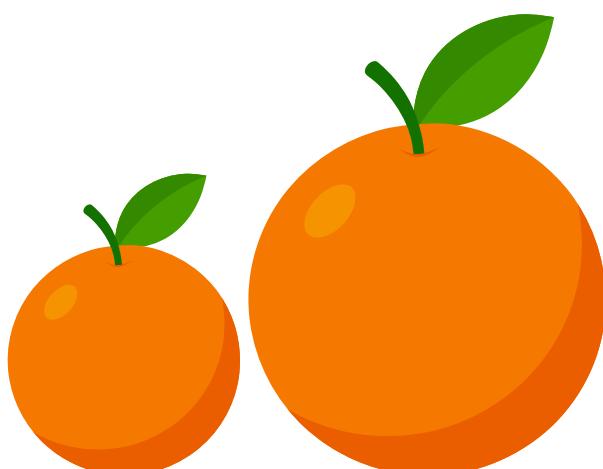
Praliné à l'orange:

300g noisettes
200g sucre
5 pièces orange (zeste)

212g praliné
85g couverture MCD 52%

Torréfier les noisettes et faire un caramel avec le sucre. Refroidir et mixer avec les zestes d'oranges.

Mélanger le praliné avec la couverture fondu.





Bonbons citron et thym

Praliné citron:

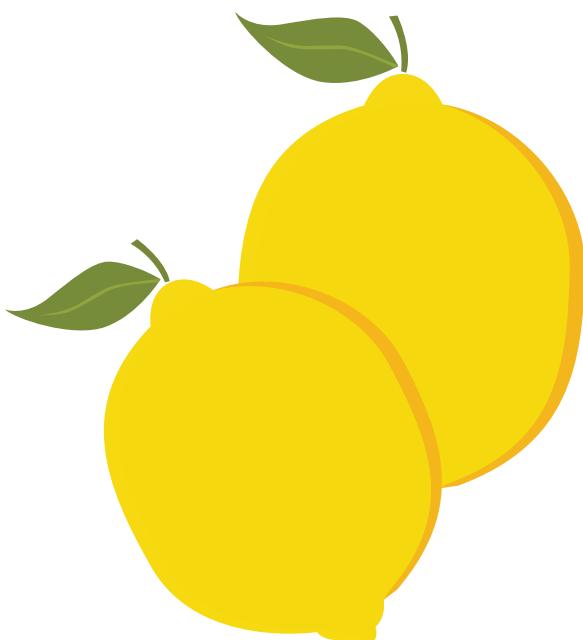
94g couverture lait (Ambra 36%)
10g beurre de cacao
177g praliné amande (50/50)
2pcs citron zesté

Ganache au thym:

70g crème
18g beurre
11g glucose
103g couverture lait (42%)
13g sucre inverti
4g thym frais

Faire un praliné amande 50/50. Y ajouter la couverture et le beurre de cacao fondu puis y zester les citrons verts.
Couler dans un cadre.

Bouillir la crème, le beurre et le glucose puis y ajouter le thym et laisser infuser une dizaine de minutes. Passer au tamis et ajouter la crème manquante. Bouillir à nouveau la crème et ajouter à la couverture et au sucre inverti en 3 fois puis mixer. Couler par dessus le praliné citron.





Bonbons menthe framboise

Pâte de fruit framboise:

204g purée framboise

20g sucre

5g pectine

172g sucre

16g glucose

3g acide citrique

Ganache menthe

90g crème

5g sorbitol

12g beurre

67g couverture bolivia (68%)

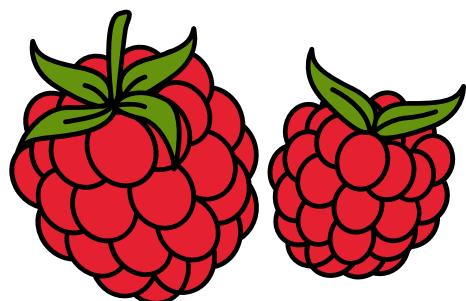
67g couverture elvesia (36%)

10g sucre inverti

12g menthe

Chauffer la purée de framboises à 40°C, y ajouter le sucre et la pectine et bouillir le mélange. Y ajouter la deuxième partie de sucre et le glucose. Cuire le mélange à 103°C puis y ajouter l'acide citrique et couler en cadre.

Bouillir la crème, le sorbitol et le beurre puis y ajouter la menthe et laisser infuser une dizaine de minutes. Passer un tamis puis ajouter la crème manquante. Bouillir à nouveau la crème puis ajouter en 3 fois aux couvertures et au sucre inverti puis mixer. Couler par dessus la pâte de fruits.





Bonbons miel et graines de tournesol

Praliné graines de tournesol:

100g graines de tournesol
50g amandes
100g sucre
125g couverture lait (36% Ambra)

Ganache au miel:

68g crème
8g sorbitol
10g beurre
165g couverture lait (Elvesia 42%)
20g miel



Faire un caramel avec le sucre. Torréfier les amandes et les graines de tournesol. Laisser refroidir puis mixer le tout ensemble. Y ajouter la couverture tempérée et couler en cadre.

Bouillir la crème, le sorbitol, le beurre et le miel. L'ajouter à la couverture en 3 fois puis mixer. Couler en cadre par-dessus le praliné aux graines de tournesol.





Bonbons Fleurs des Alpes

Ganache Fleur des Alpes:

210g crème
56g beurre
32g glucose
275g couverture noire (bolivia 68%)
2g Fleur des Alpes

Bouillir la crème, le beurre, le glucose et la Fleur des Alpes. Puis, ajouter en 3 fois à la couverture et mixer. Couler en cadre.

