

CONFISERIE 2.0

27ÈME ÉDITIONS JEUNES CONFISEURS



RECETTES DE
Christelle Da Nave

SOMMAIRE

PRALINÉS

- BERRY BLISS
 - BEURRE CACAHUÈTE, GELÉE FRAISE
- SPICY FUSION
 - PISTACHE, GINGEMBRE FRAIS, PASSION
- HIKARI
 - YUZU, MATCHA

- GOLDEN POP → CARMEL BEURRE SALÉ, POP-CORN
- AUTUMN JEWEL → GRAINE DE COURGE, GANACHE POTIRON

SPÉCIALITÉS

- SATURNE → GANACHE COINTREAU, GEL
- KUMQUAT, GRANOLA

PÂTISSERIES

- CRUNCHY PARADISE (DEUX FOIS LISTÉ) → LITCHI, FRAMBOISE

ENTREMETS

- XXX

MIGNIARDISES

- SOUCOPE TROPICAL → MERINGUE, GANACHE MONTÉE COCO, MANGUE, MENTHE POIVRÉE
- CITRUS WHISPER → FOND SABLÉ, CITRON, BAVAROISE PETIT POIS, MENTHE

PRALLI NÉES



BERRY BLISS

Pâte de fruit fraise

- 170g purée de fraise
- 8g pectine
- 38g de sucre
- 113g eau
- 263g sucre
- 128g glucose
- 3g acide citrique
- 3g eau

•
Chauffer la purée de fraise et l'eau, ajouter petit à petit le pré-mélange pectine et sucre, mélanger avec le fouet puis ajouter le glucose, ensuite le sucre en trois fois. Cuire jusqu'à 104°C, hors feu ajouter l'acide citrique. Couler dans un cadre et laisser tirer au frigo



Ganache Cacahuète

- 300g couverture ivoire
- 50g beurre cacao
- 40g beurre cacahuètes
- 150g crème

•
Porter à ébullition la crème avec le beurre cacahuètes et verser sur la couverture ivoire. Bien mélanger et couler directement dans le cadre et laisser tirer au frigo.

Finition Berry Bliss

- Avec l'aide d'un pinceau faire le fond. Avec un emporte-pièce rond emporter délicatement, puis couper en 4. Tremper dans la couverture lait. Avec des paillettes dorées et du beurre cacao rouge tracé un joli trait à l'aide d'un pinceau.

SPICY FUSION

Praliné Pistache

- 120g pistache rôtie
- 80g noisettes rôtie
- 35g pâte à pistache
- 200g de sucre



• Faire rôtir les fruits à coques 10 minutes au four.
Dans une casserole en cuivre fondre le sucre, verser les fruits à coques, mélanger puis verser le tout sur un silpat.
Laisser refroidir, mixer jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

ganache passion

- 175g couverture ivoire
- 65g purée passion
- 65g de crème
- 5g de glucose

• Chauffer la purée de passion, la crème et le glucose.
Verser le tout sur la couverture ivoire puis bien mélanger,
Laisser bien tirer avant utilisation,

marmelade gingembre

- 200g de sucre
- 6g de pectine
- moitié de gingembre

Mixer le gingembre frais et cuire avec un peu d'eau dans une bassine en cuivre. Ajouter la pectine pré-mélanger avec un peu de sucre et mélanger. Ajouter ensuite tout le sucre et laisser cuire 15 minutes, mélanger de temps en temps. Cuire jusqu'à ce que l'eau s'évapore. Laisser refroidir une nuit avant d'utiliser.

Finition spicy fusion

- Bien water le moule, avec un pinceau faire des giclées avec peinture cacao jaune puis avec pinceau coloré les traits en vert.
Couler la couverture ivoire laisser tirer un instant. Avec une poche à douille mettre la marmelade gingembre au au fond, laisser tirer puis mettre le praliné pistache et terminer avec la ganache passion laisser tirer au frigo puis fermer les pralinés laisser tirer au frigo et démouler.

HIKARI

Ganache Yuzu

- 300g de couverture ivoire
- 50g de beurre cacao
- 50g de purée de Yuzu
- 50g de crème
- 10g de glucose

• Porter à ébullition la crème, la purée de Yuzu et le glucose et verser sur la couverture ivoire, bien mélanger et mixer puis verser dans le cadre.

Ganache Matcha

- 300g de couverture ivoire
- 10g de beurre cacao
- 10g de Matcha
- 100g de crème

• Diluer la poudre Matcha avec un peu de crème chaude. Porter à ébullition et verser sur la couverture ivoire, bien mélanger et mixer puis verser dans le cadre.

Finition Hikari

- Démouler du cadre avec l'aide d'un couteau, avec un pinceau faire un fond laisser tirer au frigo, couper à la guitare en petit carré puis tremper dans la couverture ivoire. Utiliser un petit tamis pour saupoudrer la moitié du praliné de poudre Matcha.



GOLDEN POP

Caramel beurre salé

- 250g de sucre
- 20g d' eau
- 50g de beurre
- 150g de crème
- 200g de couverture ivoire
- 1 pincée de fleur de sel

• Faire fondre le sucre et l'eau, cuire légèrement ambrer. Ajouter la crème tiède délicatement, ajouter ensuite le beurre et fleur de sel. Fixer et verser sur la couverture ivoire. Couler dans le cadre (26°C - 28°C).

Finition Golden Pop

- Démouler du cadre avec l'aide d'un couteau, avec un pinceau faire un fond laisser tirer au frigo, couper à l'aide de la guitare des petits carrés puis tremper dans la couverture lait puis déposer un pop-corn caramel dessus



AUTUMN JEWEL

Masse praliné liée graines de courge

- 100g de sucre glace
- 100g d'amandé effilées rôtie
- 100g de graines de courge
- 50g de masse praliné
- 450g de couverture vanille



• Rôtir les amandes effilées et les graines de courge, puis mixer au robot-cop avec le sucre glace et la masse pralin. Broyer le tout puis ajouter la couverture vanille, étaler sur une plaque laisser tirer puis avec un emporte-pièce rond 2cm emporter des ronds laisser tirer au frigo.

Ganache Potiron

- 95g de purée de potiron
- 40g de crème
- 5g de glucose
- 210g de couverture ivoire

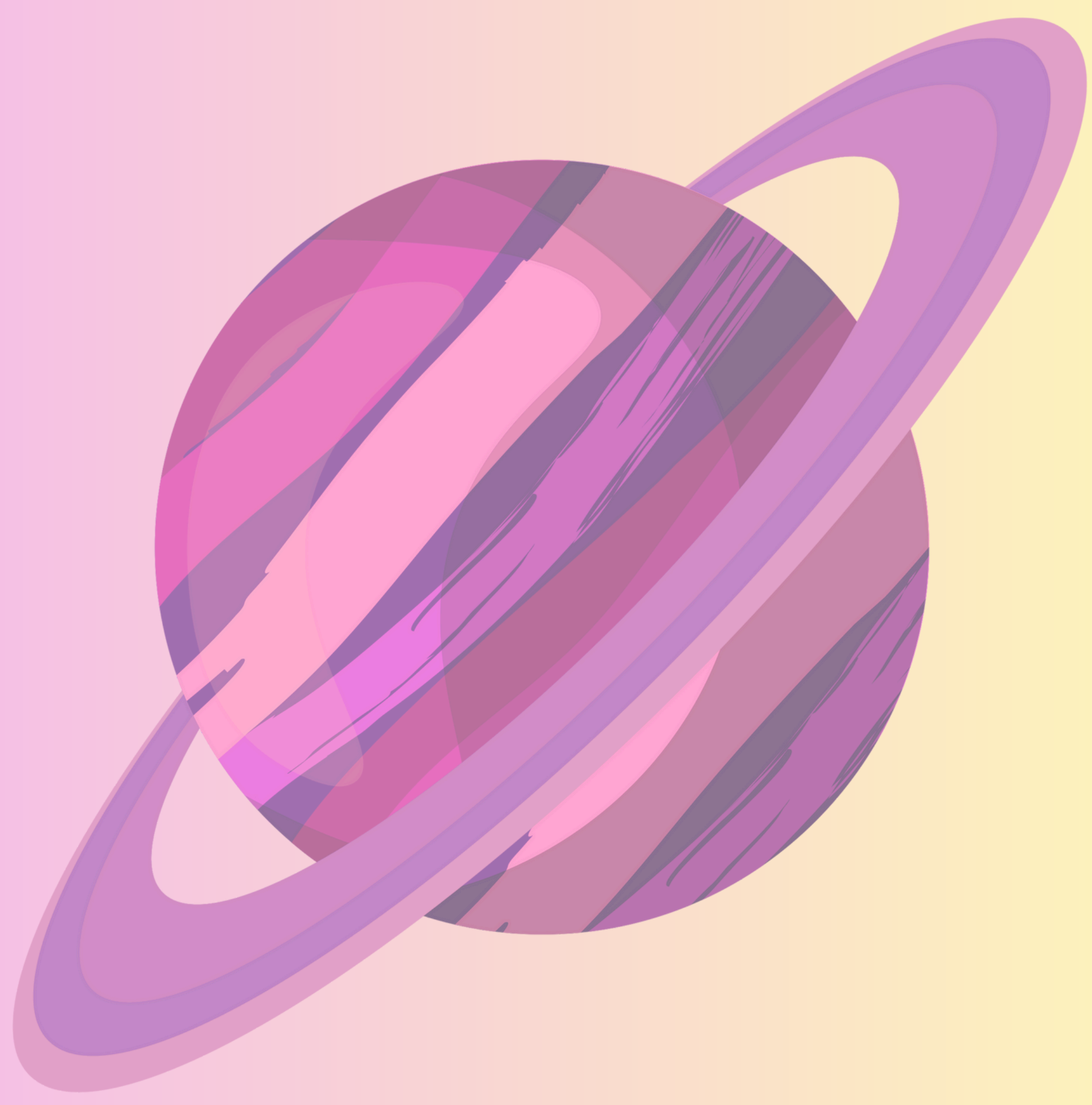
• Porter à ébullition la purée de potiron, la crème et le glucose puis verser verser sur la couverture ivoire. Laisser tirer au frigo.

Finition Autumn Jewel

- Sur les petits fonds ronds de graine de courge, dresser avec l'aide d'une douille cannelée de 8mm des pointes basses, laisser sécher une nuit. Le lendemain tremper dans la couverture vanille puis déposer sur le dessus une tige verte de massa-ticino.



Sépiciiaii téss



SATURNE

Ganache Cointreau

- 100g de crème
- 35g de beurre
- 10g de glucose
- 120g couverture vanille
- 30g de cointreau



• Porter la crème, le beurre et le glucose à ébullition puis verser sur la couverture vanille. Mélanger délicatement et ajouter le Cointreau.

Gel Kumquat

- 100g de jus de Kumquat
- 10g de pectine
- 40g de sucre

• Cuire dans une bassine en cuivre le jus de kumquat et ajouter la pectine près-mélanger avec un peu de sucre et mélange. Ajouter ensuite le tout de sucre et laisser cuire 15 minutes en mélangeant de temps en temps. Cuire jusqu'à l'eau s'évapore. Laisser refroidir une nuit au frigo avant utilisation

Granola

- 200g de flocons d'avoine
- 1 c.c de cannelle
- 1 c.c de sel
- prémélanger ces ingrédients
- 60g de graisse de coco
- 60g de sirop d'érable
- Mélanger le tout avec les matières sèches au batteur si souhaité

• Étaler le tout sur une plaque de cuisson avec une feuille de cuisson ou silpa. Cuire à 175°C pendant 20-25 minutes jusqu'à que la masse prenne de la couleur. Mélanger quelques fois pendant la cuisson pour avoir une couleur uniforme.

Tuile Cointreau

- 150g de poudre d'amande
- 150g de sucre
- 40g de Cointreau
- 75g de beurre fondue
- 75g de jus d'orange
- Laisser reposer minimum 30 minutes

• Tout mélanger dans une bassine puis sur une plaque avec papier sulfurisé chablonner avec une spatule et avec un emporte-pièce rond 6cm emporter des anneaux. Cuire à 180°C 6minutes.



Finition Saturne

- Water le moule puis avec une petite éponge tapoter de beurre de cacao rouge, blanc et orange, laisser sécher, puis couler une première fois avec la couverture ivoire, retourner le moule et bien tapoter, racler puis laisser tirer au frigo 5 minutes. Une fois tirer avec une poche à douille remplir de gel kumquat et de ganache Cointreau, mettre un peu de Granola. Assemblé deux demi-sphère ensemble en placent l'anneaux au centre.

passeris

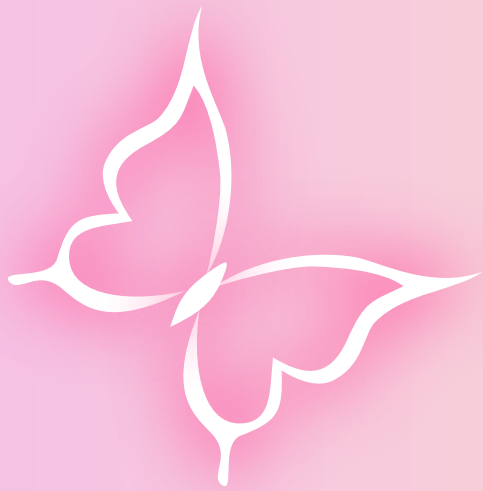


CRUNCHY PARADISE

Biscuit madeleine pavot

- 176g d'œuf
- 160g de sucre
- 4g de sel
- 12g de miel
- 60g de lait
- 168g de farine
- 6g de poudre à lever
- 6g de zeste citron
- 6g de graine pavot
- 176g de beurre fondue

• Fouetter les œufs, le sucre et le sel, ajouter la moitié du lait et miel ensuite ajouter la farine, zeste de citron et graine pavot puis bien mélanger, ajouter le beurre fondue et le reste du miel, lait, mélange. Couler le tout sur une plaque avec papier sulfurisé avec une spatule coudée faire un beau rectangle puis cuire à 200°C avec tirage ouvert pendant 10-12 minutes. Avec un cercle 6cm et 3cm emporter des anneaux.



Insert framboise

- 300g de purée de framboise
- 60g de sucre
- 3 feuilles de gélatine

• Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la purée de framboise puis ajouter en trois fois le sucre. Hors feu ajouter la gélatine puis couler en réparti dans les moules à pâtisserie et dans un anneau de 11cm et 16cm. Laisser reposer une nuit au congélateur.



Croquant riz soufflé et chocolat blanc

- 90g de riz soufflé
- 60g de couverture ivoire tempérée

• Dans une bassine mélanger le riz soufflé et la couverture blanche à l'aide d'une spatule. Sur une plaque avec papier sulfurisé étaler la masse puis avec un cercle de 6cm et 3cm emporter des anneaux laisser tirer au frigo puis décoller délicatement du papier.

Sirop litchi

- 80g de purée de litchi
- 40g de sucre
- 40g d'eau

• Chauffer l'eau et le sucre et ajouter la purée de litchi hors feu. Verser dans un bac puis conserver au frigo.

Mousse Mascarpone et litchi

- 500g de mascarpone
- 120g de sucre
- 500g de crème montée
- 500g de purée de litchi
- 10. feuilles de gélatine

• Tremper la gélatine dans de l'eau froide., monter la crème souple, lisser la mascarpone avec une maryse. Chauffer 100g de purée de litchi ajouter la gélatine ramollie. Mélanger avec le reste de purée, incorporer à la mascarpone, mélanger et incorporer délicatement la crème montée.

Finition Crunchy Paradise

• Dans les moules avec une poche à douille verser une première couche de la mousse, incorporer l'insert, délicatement, remettre une bonne couche de mousse puis imbiber légèrement l'anneau pavot de sirop de litchi et placer l'anneaux de riz soufflé dessus et déposer sur la mousse. Laisser reposer au congélateur démouler les pâtisseries puis avec des sprays velours blanc, rose et rouge gicler la moitié de la pâtisserie. Décorer avec une rosace de chantilly, des feuilles de rose et des morceaux de litchi. Déposer sur un cercle de pâtisserie.



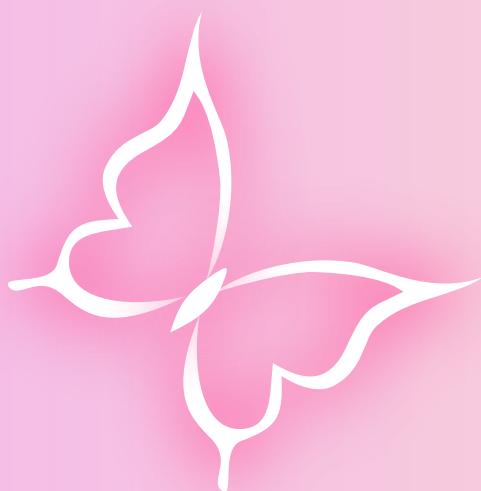
CRUNCHY PARADISE

ENTREMETS

Biscuit madeleine pavot

- 176g d'œuf
- 160g de sucre
- 4g de sel
- 12g de miel
- 60g de lait
- 168 de farine
- 6g de poudre à lever
- 6g de zeste citron
- 6g de graine pavot
- 176g de beurre fondue

- Fouetter les œufs, le sucre et le sel, ajouter la moitié du lait et miel ensuite ajouter la farine, zeste de citron et graine pavot puis bien mélanger, ajouter le beurre fondue et le reste du miel, lait, mélange. Verser le tout sur une plaque avec papier sulfurisé avec une spatule coudée faire un beau rectangle puis cuire à 200°C avec tirage ouvert pendant 10-12 minutes. Avec un cercle 6cm et 3cm emporter des anneaux.



Insert framboise

- 300g de purée de framboise
- 60g de sucre
- 3 feuilles de gélatine

- Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la purée de framboise puis ajouter en trois fois le sucre. Hors feu ajouter la gélatine puis couler en réparti dans les moules à pâtisserie et dans des anneaux de 11cm et 16cm. Laisser reposer une nuit au congélateur.

Croquant riz soufflé et chocolat blanc

- 90g de riz soufflé
- 60g de couverture blanche tempérée

- Dans une bassine mélanger le riz soufflé et la couverture blanche à l'aide d'une spatule. Sur une plaque avec papier sulfurisé étaler la masse puis avec un cercle de 6cm et 3cm emporter des anneaux laisser tirer au frigo puis décoller délicatement du papier.

Sirop litchi

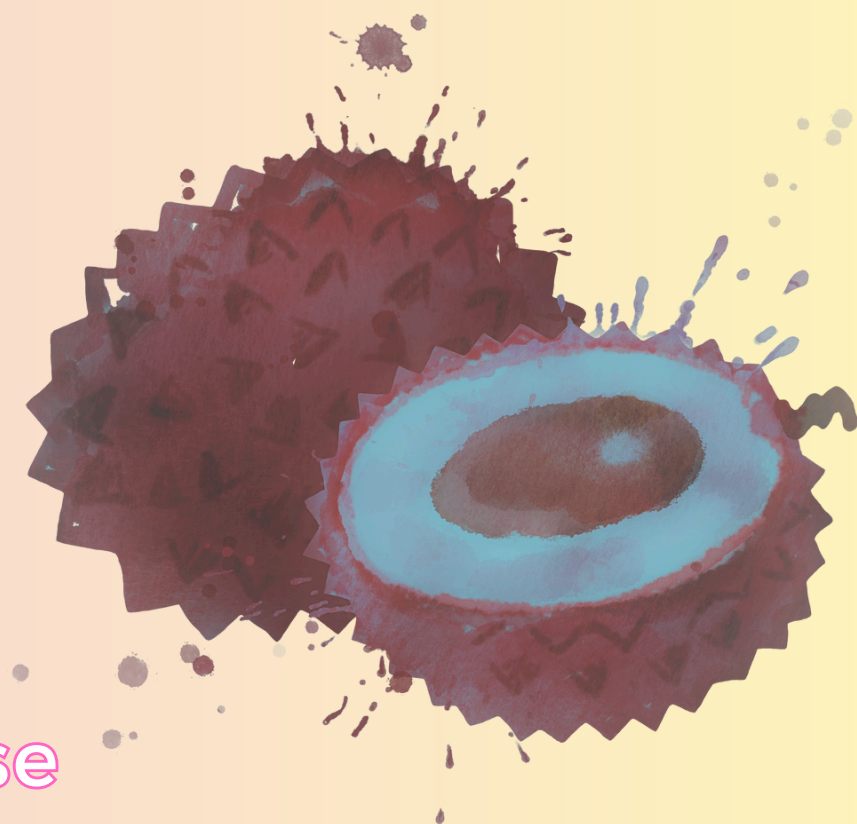
- 80g de purée de litchi
- 40g de sucre
- 40g d'eau

- Chauffer l'eau et le sucre et ajouter la purée de litchi hors feu. Verser dans un bac puis conserver au frigo.

Mousse Mascarpone et litchi

- 500g de mascarpone
- 120g de sucre
- 500g de crème montée
- 500g de purée de litchi
- 10. feuilles de gélatine

- Tremper la gélatine dans de l'eau froide., monter la crème souple, lisser la mascarpone avec une maryse. Chauffer 100g de purée de litchi ajouter la gélatine ramollie. Mélanger avec le reste de purée, incorporer à la mascarpone, mélanger et incorporer délicatement la crème montée.



Finition Crunchy Paradise

- Dans les moules avec une poche à douille verser une première couche de la mousse, incorporer l'insert, délicatement, remettre une bonne couche de mousse puis imbiber légèrement l'anneau pavot de sirop de litchi et placer l'anneaux de riz soufflé dessus et déposer sur la mousse. Laisser reposer au congélateur démouler les pâtisseries puis avec des sprays velours blanc, rose et rouge gicler la moitié de la pâtisserie. Décorer avec une rosace de chantilly, des feuilles de rose et des morceaux de litchi. Déposer sur un cercle de pâtisserie.

M
I
G
N
I
A
R
D
I
S
E



SOUCOUPE TROPICAL

Fonds meringue

- 200g de blancs d'œuf
- 400g de sucre
- 50g de fécule

- Battre les blancs en neige avec le sucre, ajouter le sucre en trois fois. Avec une poche à douille et une douille lisse 15mm dresser des boules sur le moule à demi-sphère retourner à l'envers, cuire à 100°C pendant 90minutes. Doubler la plaque



Ganache montée Coco

- 80g de mascarpone
- 200g de crème coco
- 150g de crème
- 2x de feuilles de gélatine
- 30g de Couverture ivoire

- Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer la crème coco, la mascarpone et verser le tout sur la couverture ivoire et la gélatine essorée mélanger et verser les 150g de crème liquide, filmer et laisser reposer au frigo 1 nuit.

Biscuit Cigarette

- 100g de beurre mou
- 15g de sucre glace
- 4g de sel
- 150g de farine
- 200g de blancs d'œuf
- colorant jaune.

- Mélanger le beurre mou avec le sucre glace et le sel, ajouter la farine tamisée et ajouter les blancs d'œufs et bien mélanger avec le fouet. Séparer en deux, dans une bassine mettre le colorant jaune. Dans le moule silicone abeille, mettre un peu de la masse blanche et jaune et étaler avec une spatule coudée, cuire à 180°C tirage ouvert 3 à 4 minutes, démouler directement et avec un emporte-pièce cannelé 5,5 cm emporter des ronds.



Finition Soucoupe tropical

- Isoler les coques de meringues avec de la masse à glacer, râper un peu le dessous. Montée la ganache coco au kitchenaid puis couper des morceaux de mangues et déposer au fonds. Avec une douille cannelée 8mm dresser des belles rosaces de ganache coco, sur le dessus déposer un cercle de mangue et ciselé des feuilles de menthe poivrée et déposer une tuiles par dessus.



CITRUS WHISPER

Pâte sablée breton

- 360g de beurre pommade
- 140g de sucre glace
- 320g de farine de fleur
- 2g de zeste de citron
- Fouetter le beurre pommade et le sucre glace. Ajouter la farine et le zeste de citron à la maryse. Laisser 10 minutes au frigo puis abaisser à 3mm et avec un emporte-pièce rond 3.5mm emporter les fonds et les cuire dans le moule à petit florentin.



Crème Citron

- 1x un citron
- 67g de oeuf
- 100g de sucre
- 50g de beurre
- 1x de feuille gélatine
- Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer le beurre, le sucre, les œufs et le jus de citron jusqu'à que ça épaississe (82°C) stopper la cuisson puis ajouter la gélatine essorée hors feu. Passer la crème dans une passoire afin d'enlever les grumeaux et verser la crème dans une mesure. Laisser dans une bassine pour utilisation prochaine.

Bavaroise petit pois

- 150g de lait
- 100g de petit pois
- 30g de sucre
- 1/2 c.a.c de vanille mix
- 40g de jaune
- 6g de poudre vanille
- 20g de sucre
- 3x feuilles de gélatine
- 160g crème battue

- Dans une casserole cuire les petits pois avec du lait, puis mixer le tout et tamiser, rajouter le sucre, vanille et faire bouillir. Faire mousser les jaunes, la poudre vanille et le sucre jusqu'à blanchissement, ajouter le mélange petit pois puis chauffer à 82°C en mélangeant constamment ajouter la gélatine hors feu, mélange filmer au contacter et laisser reposer une nuit au frigo, le lendemain ajouter la crème battue, puis avec une poche à douille remplir le moule à petite sphère et laisser tirer au congélateur.



Finition Citrus Whisper

- Sur les fonds sablée breton, avec une poche à douille dressée un peu de crème citron puis déposer une boule de petit pois. Avec une poche à douille et une douille cannelée 18cm dresser une fleur sur le dessus, et déposer un petit pois au centre.