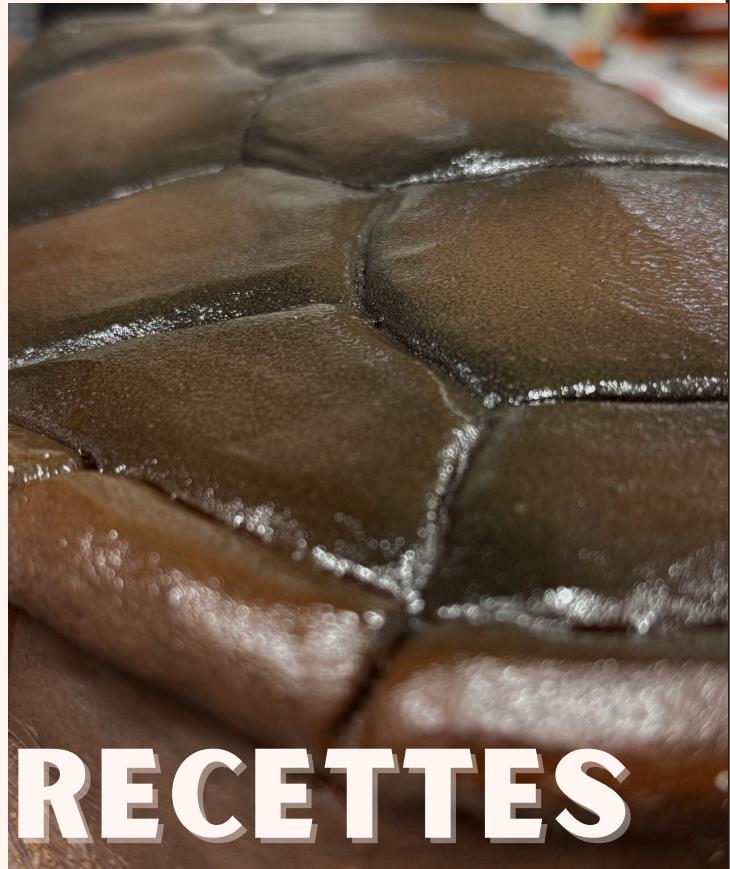


FINALE ROMANDE ET TESSINOISE DES JEUNES CONFISEURS

Édition 2025



LIVRE DE RECETTES



Jonathan Bettex

Sommaire

01.

INTRODUCTION

Pour cette édition confiserie 2.0, l'important est d'inclure dans ce thème l'impact lié à la pollution et au changement climatique. La confiserie 2.0 peut être à la fois eco responsable et préventive. Soyons donc attentif aux signaux.

02.

LES PRODUITS

03.-04.-05.

BONBONS

06.-07.

MIGNARDISES

08.-09.

ENTREMETS & PÂTISSERIE

10.

SPECIALITÉ



LES PRODUITS

1. Intérieurs Tonka - Café
2. Intérieurs Passion-Coco
3. Intérieurs Mandarine - Yuzu
4. Intérieurs Cacao intense
5. Bonbons moulés Pomme - Cannelle
6. Babas Poire Williamine
7. Tartelettes Noisettes intense
8. Entremets montés Figue - Miel
9. Petits gâteaux Figue - Miel
10. Spécialités Cointreau - Agrumes



Bonbons

INTÉRIEUR TONKA-CAFÉ

1. Croustillant café

7g amandes + 80g noisettes
275g sucre
5g café
1g fleur de sel
100g de couverture lait
20g beurre de cacao

2. Ganache Tonka

130g crème
1 fève de Tonka
15g sorbitol en poudre
15g sirop de glucose
12g sucre inverti
50g beurre laitier
350g Costa Rica 70%



INTÉRIEUR PASSION-COCO

1. Croustillant coco

60g noix de coco râpée
20g noisettes et amandes râpées
200g sucre
1g fleur de sel
40g graisse de coco

3. Ganache fruit de la passion
50g purée passion
31g glucose
37g sorbitol
170g Rio Huimbi 42%
13g beurre cacao
92g beurre laitier

2. Confit passion
200g purée passion
20g sucre
20g pulpe passion

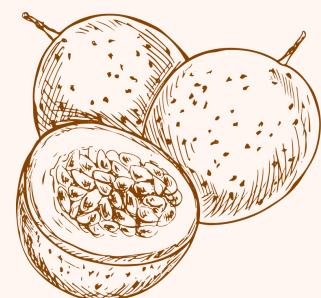
Mixer le sucre caramélisé, mixer la noix de coco et les amandes jusqu'à l'obtention d'une masse praliné, puis ajouter la fleur de sel, ensuite la couverture tempérée et la couler en cadre.

Mixer le sucre caramélisé, mixer la noix de coco et les amandes jusqu'à l'obtention d'une masse praliné, puis ajouter la fleur de sel, ensuite la couverture tempérée et la couler en cadre.

Porter à ébullition la purée passion avec le glucose, et le sorbitol. Couler en trois fois sur la couverture, avec le beurre de cacao. Faire une émulsion, ajouter le beurre laitier, mixer couler en cadre. Laisser cristalliser 24h, puis chablonner, couper et tremper

Mixer le sucre caramélisé, mixer les amandes les noisettes et le café jusqu'à l'obtention d'une masse praliné puis ajouter la fleur de sel, ensuite la couverture tempérée, et la couler en cadre.

Chauffer la crème et faire infuser la Tonka durant 30 minutes. Ajouter le sorbitol et le glucose et le sucre inverti, porter à ébullition et faire une émulsion avec la couverture Costa Rica. Ajouter le beurre laitier, mixer, couler en cadre puis laisser cristalliser 24 heures chablonner, séparer et tremper.



Bonbons

BONBON MOULÉ EXOTIQUE

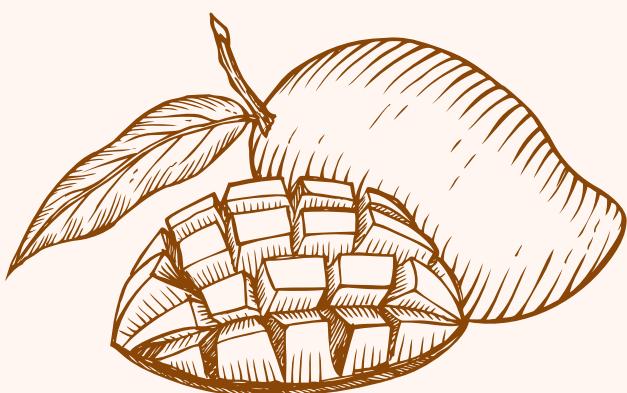
1. Caramel Exotique

12g purée banane
198g purée passion
31g purée mangue
59g sucre
271g lait Opus
12g beurre de cacao
60g beurre
2g sel
2g de vanille
35g sorbitol



Chauffer les purées ensemble.

Réaliser un caramel à sec et décuire avec les purée chaudes. Verser sur la couverture, le beurre, le beurre de cacao, la vanille et le sel. Faire une émulsion. mixer et couler.



Bonbons

GANACHE MANDARINE-YUZU

1. Croustillant

230g masse praliné amandes noisettes
150g Rio Huimbi 42%
20g feuillantine concassée

2. Confit zeste agrumes

150g jus agrumes
20g sucre
80g zeste agrumes

3. Ganache mandarine

120g crème
64g beurre
39g sorbitol
23g sucre inverti
40g purée mandarine
5g purée Yuzu
345g Rio Huimbi 42%

Mixer le sucre caramélisé avec les fruits à coque, ajouter la fleur de sel puis la couverture tempérée. Couler en cadre.

Chauffer la crème avec les sucres à 60°C ajouter la purée mandarine et Yuzu puis laisser refroidir à 32°C. Chauffer la couverture à 32°C. Faire une émulsion, ajouter le beurre mixer et couler en cadre.
Laisser cristalliser 24h, chablonner, découper.

GANACHE CACAO INTENSE

Ganache cacao

335g pâte de cacao

405g crème

70g dextrose

95g sucre inverti

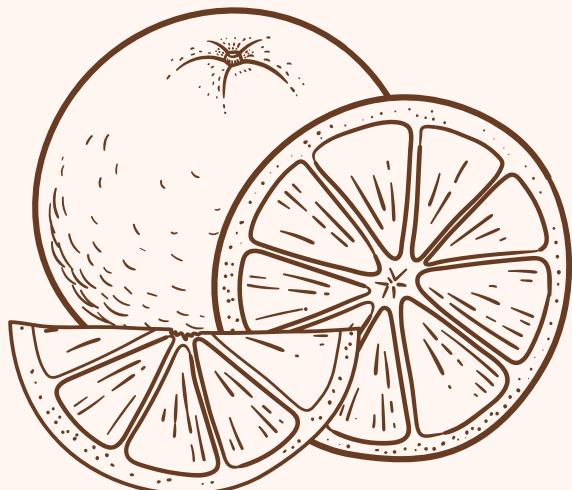
85g sorbitol

90g beurre de cacao

120g sucre



Chauffer la crème et les sucres, puis laisser refroidir à 32°C. Chauffer la pâte de cacao avec le beurre de cacao à 32°C. Faire une émulsion, puis couler en cadre.
Laisser cristallisé 24h. chablonner, découper.



Mignardises

BABAS POIRE - WILLIAMINE

1. Pâte à babas

130g lait
11g levure
45g sucre
2g zeste de citron vert
15g sel
356g oeufs
345g farine
34g beurre mou

3. Sirop pour babas

1000g eau
750g sucre
34g pectine NH
138g purée poire
2g de cannelle
8g gousse de vanille Bourbon

5. Chantilly mascarpone

1300g crème
665g sucre
1 gousse vanille
95g masse gélatine
1000g mascarpone
2000g crème liquide

2. Crèmeux poire

129g purée poire
23g sucre
12g Maïzena
3g pectine x58
60g beurre
23g masse gélatine

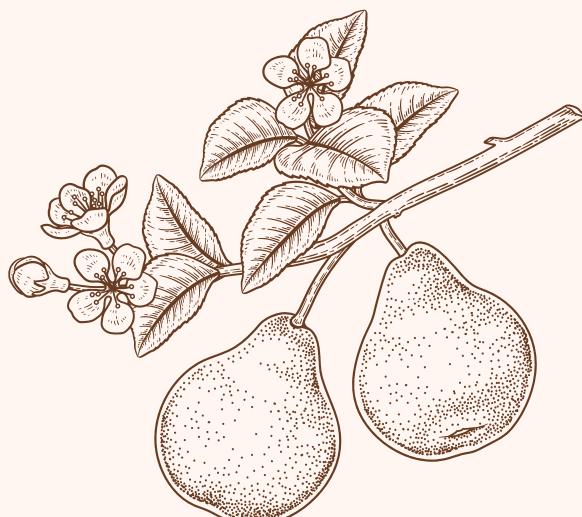
4. Brunoise poire

345g jus de poire
50g sucre
2 gousses vanille
60g masse gélatine
400g poire en cube

Laisser infuser les babas préalablement découpés, dans le sirop durant 30 minutes.

Préparer la bûche poire et le crèmeux poire. Monter la chantilly mascarpone avec la willamine au batteur puis commencer le montage. Disposer un fond baba sur une cuillère, ajouter la bûche puis le crèmeux, et lisser.

Dresser une pointe avec la chantilly mascarpone willamine. Décorer avec trois suprêmes de poire.



Mignardises

TARTELETTES NOISETTE INTENSE

1. Praliné noisettes

29g noisettes
12g sucre
1g fleur de sel

2. Gianduja noisettes

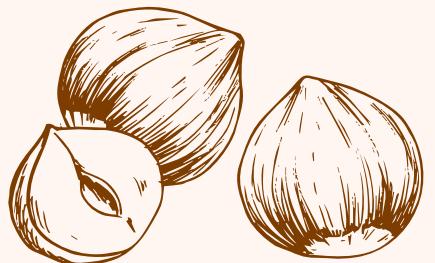
150g noisettes
100g sucre glace
5g huile pépin de raisin

3. Croustillant noisettes

312g noisettes
61g sucre
210g feuillantine
5g huile pépin de raisin
5g beurre de cacao

4. Ganache noisettes

345g crème
60g pâte de noisettes
230g couverture Alba
60g mascarpone
45g masse gélatine



Tapisser les fonds amandes avec le gianduja, ajouter un biscuit pain de gène, et le remplir avec la masse praliné noisettes. Ajouter le croustillant noisettes. Lisser avec la ganache montée noisette, compléter avec la masse praliné puis disposer à l'aide du tamis de la vanille râpée. Disposer une demi noisette caramélisée pour finaliser le dressage.



Entremets & Pâtisserie

ENTREMETS FIGUE - MIEL

1. Ganache miel

234g crème
135g miel
65g masse gélatine
207g couverture Alba
675g crème liquide
194g mascarpone

3. Figues pochées

456g figue en cube
35g sucre
65g purée figue

5. Fonds sablés

678g beurre cuisine
480g sucre glace
20g sel
378g farine fleur
1 gousse vanille

2. Confit figues

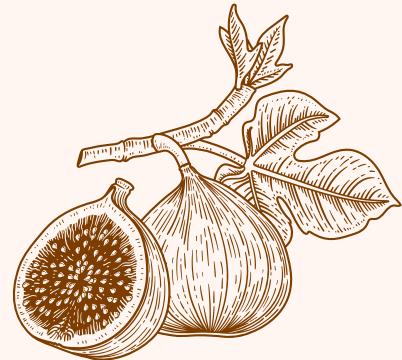
300g jus figue
10g pectine NH
25g sucre

4. Ganache figues

30g crème
138g masse gélatine
190g purée figue
297g crème liquide
284g couverture Alba
236g mascarpone

6. Nappage

1000g eau
2400g sucre
715g glucose
193g sucre
28g pectine
23g jus de citron



Chauffer la crème avec la purée figue puis ajouter la gélatine. Faire une émulsion avec la couverture, ajouter la deuxième partie de crème et la Mascarpone. Mixer et stocker en poche sous vide au frigo durant 12 heures.

Chauffer la crème avec le miel puis ajouter la gélatine. Faire une émulsion avec la couverture, mixer et stocker en poche sous vide au frigo durant 12 heures.

Cuire le sucre avec les figues en cube et déglacer avec la purée figue. Laisser réduire.

Disposer le biscuit pain de gène sur le fond sablé. Monter la ganache figue puis dresser des points régulier tout autour du biscuit. Ajouter les figues pochées au dessus du biscuit pain de gène. Poser un fond en chocolat noir sur le dessus. Monter la ganache miel puis dresser plusieurs points de différentes tailles. Faire des creux sur certain point avec une cuillère parisienne puis les remplir avec le confit figue.

Disposer plusieurs suprêmes de figues pour décorer. Pulvériser avec le nappage.

Entremets & Pâtisserie

PÂTISSERIE FIGUE - MIEL

1. Ganache miel

189g crème
55g miel
34g masse gélatine
85g couverture Alba
123g crème liquide

2. Confit figues

300g jus figue
12g pectine NH
25g sucre

3. Figue pochées

278g figue en cube
35g sucre
38g purée figue

4. Ganache figues

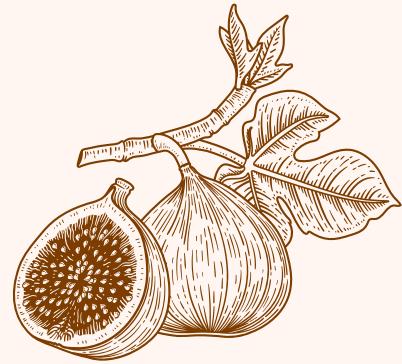
200g crème
100g masse gélatine
300g purée figue
785g crème liquide
490g couverture Alba

5. Fond sablés

800g beurre cuisine
480g sucre glace
34g sel
790g farine fleur
1 gousse vanille

6. Nappage

1600g eau
1890g sucre
715g glucose
193g sucre
89g pectine
77g jus de citron



Chauffer la crème avec la purée figue puis ajouter la gélatine. Faire une émulsion avec la couverture, ajouter la deuxième partie de la crème et la mascarpone. Mixer et stocker en poche sous vide au frigo durant 12 heures.

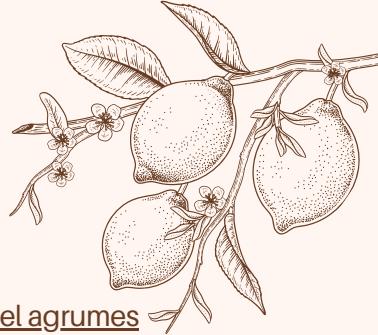
Chauffer la crème avec le miel puis ajouter la gélatine. Faire une émulsion avec la couverture, mixer et stocker en poche sous vide au frigo durant 12 heures.

Cuire le sucre avec les figues en cube et déglacer avec la purée figue. Laisser réduire.

Disposer le biscuit pain de gène sur le fond sablé. Monter la ganache figue puis dresser des points régulier tout autour du biscuit. Ajouter les figues pochées au dessus du biscuit pain de gène. Poser un fond en chocolat noir sur le dessus. Monter la ganache miel puis dresser plusieurs points de différentes tailles. Faire des creux sur certain point avec une cuillère parisienne puis les remplir avec le confit figue.

Disposer plusieurs suprêmes de figues pour décorer. Pulvériser avec le nappage.

Spécialité Cointreau Agrumes



1. Fond sablés

870g beurre cuisine
480g sucre glace
20g sel
789g sel farine fleur
1 gousse vanille

2. Confit zestes d'agrumes

80g jus agrumes
60g sucre
30g zeste agrumes

3. Pain de gène

300g amandes moulues
200g sucre glace
127g farine
4g poudre à lever
12g sel
275g blancs d'œuf
345g jaunes d'œuf
1g zeste citron
250g beurre fondu

4. Caramel agrumes

100g purée agrumes
280g sucre
234g sirop glucose
400g crème fraîche
180g beurre

5. Sirop Cointreau

120g sirop de sucre
45g Cointreau 60%
100g purée orange sanguine

6. Glaçage rocher

130g amandes en cube
345g couverture 65%
70g beurre de cacao
100g huile de pépin de raisin

Cuire à ébullition les zestes blanchis, le sucre et le mélange d'agrumes. Laisser réduire.

Faire un caramel à sec avec le sucre puis déglacé avec le mélange d'agrumes. Ajouter les sucres et cuire à 102°. Couler en 3 fois sur la couverture et faire une émulsion. Mixer et stocker en poche.

Disposer sur le fond sablé le biscuit pain de gène préalablement imbiber avec le sirop Cointreau. Remplir l'intérieur avec le confit zeste et le caramel agrumes. Disposer le décor tortue sur le dessus de la spécialité.

Tremper la spécialité à hauteur dans le glaçage croquant. Disposer une feuille d'or sur le dos de la tortue pour la finition.



27^e ÉDITION

SAMEDI 27 SEPTEMBRE 2025

