

27ÈME EDITION

CONFISERIE
2.0

SABDI GOMEZ PRIEGO

LES PRODUITS

ENTREMET MATCHA-FRAMBOISE

MIGNARDISE POMME CARAMEL SALÉE

MIGNARDISE CHOUX CITRON MERINGUÉ

PRALINÉ GANACHE MADAGASCAR

PRALINÉ CAFÉ-TONKA

PRALINÉ PISTACHE-GRIOTTE

PRALINÉ FRAMBOISE-AMANDE

BONBON MOULLÉ CITRON ET NOISETTE

SPÉCIALITÉ CANNEBERGE-GRIOTTE ET COINTREAU

ENTREMET MATCHA-FRAMBOISE



INSERT FRAMBOISE

250G FRAMBOISE

50G PURÉE FRAMBOISE

150G SUCRE CARAMÉLISÉ

4G PECTINE NH

2G ACIDE CITRIQUE

3G EAU

CHAUFFER LES FRAMBOISES+PURÉE+UNE PARTIE DE SUCRE CARAMÉLISÉ

MÉLANGER L'AUTRE PARTIE DU SUCRE CARAMÉLISÉ AVEC LA PÉCTINE NH

MÉLANGER L'ACIDE CITRIQUE DANS L'EAU

QUAND LA FRAMBOISE BOUE LÉGÈREMENT, AJOUTER LE SUCRE CARAMÉLISÉ+PECTINE.

BIEN MÉLANGER

LAISSEZ FRÉMIR UN PEUT ET AJOUTER L'ACIDE CITRIQUE. BIEN MÉLANGER ET COULER

DANS LE PETIT CADRE

CRÉMEUX VANILLE MADAGASCAR

120G LAIT ENTIER

120G CRÈME LIQUIDE

50G JAUNES D'ŒUFS

40G SUCRE

12G MASSE GÉLATINE

100G CHOCOLAT BLANC

2G VANILLE MADAGASCAR

CHAUFFER LE LAIT+CRÈME+VANILLE. BLANCHIR LE SUCRE+JAUNES

VERSER MÉLANGE LAIT SUR LES JAUNES. MÉLANGER ET REMETTRE À CUIRE JUSQU'À

82°C

AJOUTER LA GÉLATINE QUI A ÉTÉ FONDUE AVEC UNE PARTIE DE LAIT, AU MÉLANGE

PUIS VERSER SUR LE CHOCOLAT BLANC. MIXER UN PETIT COUP

COULER DANS LE PETIT CADRE

BISCUIT D'ACQUOISE AVEC AMANDES BROYÉES

75G BLANCS D'OEufs

25G SUCRE

75G AMANDES BROYÉES

75G DE SUCRE GLACE

MONTER LES BLANCS+SUCRE

INCORPORER LE SUCRE GLACE+AMANDES BROYÉES

ÉTALER SUR UNE PLAQUE À 1CM D'ÉPAISSEUR

CUIRE 12MIN À 180°C

DÉCOUPER LES FORMES DEDANS

MOUSSE MATCHA MASCARPONE

625G MACARPONE

625G CRÈME DOUBLE

200G SUCRE GLACE

75G GÉLATINE

13G MATCHA

MONTER LA CRÈME EN CHANTILLY LÉGÈREMENT BAVEUSE

FOUETTER MASCARPONE+MATCHA+SUCRE GLACE

FONDRE LA GÉLATINE DANS UNE PARTIE DE CRÈME

AJOUTER AU MÉLANGE MACARPONE. MÉLANGER

INCORPORER DÉLICATEMENT LA CHANTILLY

GLACAGE MIROIR NEUTRE

450G CHOCOLAT BLANC

225G EAU

450G SUCRE

450G GLUCOSE

300G CRÈME LIQUIDE

162G MASSE GÉLATINE

CHAUFFER EAU+SUCRE+GLUCOSE JUSQU'À 103°C

AJOUTER LA GÉLATINE. MÉLANGER

VERSER SUR LA CRÈME CHAUDE+CHOCOLAT BLANC

MÉLANGER DOUCEMENT ET MIXER POUR ENLEVER LES GRUMEAUX

FILMER AU CONTACTE ET METTRE AU FRIGO

RÉALISATION DE L'ENTREMET

POCHER LA MOUSSE DANS LE MOULE EN METTANT UNE BONNE COUCHE SUR LES BORDS ET AU FOND

DÉMOULER L'INSERT+CRÉMEUX ET LE POUSSER GENTIMENT DANS LA MOUSSE

POCHER SUR LES CÔTÉS UNE BONNE COUCHE DE MOUSSE

LISSEUR UN PEUT ET METTRE LE BISCUIT AU DESSUS EN POUSSANT LÉGÈREMENT

LISSEUR ET TAPOTER LÉGÈREMENT

METTRE LE MOULE DANS LE CONGEL

DÉMOULER PAR LA SUITE QUAND IL ES BIEN FIGER ET GLACER AVEC LE GLAÇAGE MIROIR VERT

SOPOUDRER UN PEUT DE MATCHA PAR DESSUS

METTRE AU FRIGO

SORTIR ET DÉCORER AVEC FRUIT ET CHANTILLY



MIGNARDISE POMMEE-CARAMEL



INSERT GEL POMME

33G POMME EN CUBE

66G PURÉE DE POMME VERTE

60G CARAMEL SALÉ

2G PECTINE NH

10G SUCRE

2G ACIDE CITRIQUE

3G EAU

CHAUFFER LA POMME+PURÉE+CARAMEL SALÉ

MÉLANGER LA PECTINE+SUCRE

MÉLANGER L'ACIDE CITRIQUE+EAU

AJOUTER LA PECTINE. MÉLANGER

LAISSEZ FRÉMIR ET AJOUTER L'ACIDE CITRIQUE HORS FEU. MÉLANGER

METTRE DANS UNE POCHE

STREUSEL CLASSIQUE

100G BEURRE

100G CASSONADE

100G FARINE

100G POUDRE DE CAJOU

1PC DE SEL

MÉLANGER TOUT LES INGRÉDIENTS AVEC UNE FEUILLE

ÉTALER À 3-4MM

BLOQUER AU FROID

EMPORTER DES RONDS DE 3.5-4CM

CUIRE À 160°C ENVIRON 15MIN

LAISSEZ REFROIDIR



MOUSSE POMME VERTE

300G PURÉE DE POMME GRANNY SMITH

60G SUCRE

30G JUS DE CITRON

48G MASSE GÉLATINE

200G CRÈME DOUBLE

CHAUFFER $\frac{1}{3}$ DE LA PURÉE+SUCRE+JUS DE CITRON

AJOUTER LA GÉLATINE HORS DU FEUX. MÉLANGER

AJOUTER L'AUTRE PARTIE DE LA PURÉE POUR REDESCENDRE LA TEMPÉRATURE À 28–30°C

FOUETTER LA CRÈME DOUBLE POUR OBTENIR UNE TEXTURE BAVEUSE

AJOUTER PAR LA SUITE LA CRÈME FOUETTÉE A LA PURÉE AVEC LA MARIS

CROQUANT CHOCOLAT NOIR-AMANDE

100G CAJOU BROYÉS

200G COUVERTURE NOIR

MÉLANGER DANS UN BOL LA COUVERTURE ET LES CAJOUX BROYÉES

ÉTALER SUR UNE PLAQUE ET EMPORTER DES RONDS QUAND C'EST PRESQUE BIEN FIGER

MONTAGE

POCHER LA MOUSSE DANS LE MOULES EN RAMENANT BIEN TOUT SUR LES BORDS ET EN
METTANT ASSÉ AU FOND

LISSEZ LÉGÈREMENT UN FOND DE MOUSSE ET POCHER

RECOUVRIR DÉLICATEMENT AVEC LA MOUSSE

LISSEZ ET AJOUTER LE CROQUANT CHOCOLAT NOIR

METTRE AU CONGÉLATEUR ET DÉMOULER QUAND TOUT A FIGER

GLACER AVEC LE GLAÇAGE MIROIR

DÉCORER



CHOUX CRÈME CITRON MERINGUÉ



PÂTE À CHOUX

125G EAU
125G LAIT
75G BEURRE
3G SEL
5G SUCRE
150G DE FARINE
200-220G D'OEufs

CHAUFFER EAU+LAIT+BEURRE+SEL+SUCRE

METTRE À BOUILLIR

AJOUTER LA FARINE ET MÉLANGER

BIEN RAMENER LA MASSE DANS LA CASSEROLE À FIN DE BIEN DESSÉCHER ET LAISSER UNE
FINE COUCHE AU FOND

METTRE DANS UN BATTEUR ET AJOUTER LES OEUFS PETIT À PETIT

METTRE DANS UNE POCHE ET POCHER DANS DES MOULES SPHÈRES OU DEMI SPHÈRES
POUR AVOIR LE BON POIDS DE MASSE

METTRE AU CONGÉLATEUR. DÉMOULER QUAND C'EST FIGER ET LAISSER UN MOMENT
DEHORS

AJOUTER LE CRAQUELIN ET CUIR AU FOUR

CRAQUELIN ZESTE DE CITRON

50G BEURRE
50G CASSONADE
50G FARINE
1PC DE ZESTE

MÉLANGER LE TOUT AVEC UNE FEUILLE
ÉTALER, EMPORTER DES PETITS DISQUE ET BLOQUER AU FROID



CRÈME CITRON VERT

50G JUS DE CITRON
1PC ZESTE DE CITRON
100G OEUFS ENTIERS
100G BEURRE

CHAUFFER JUS+ZESTE+SUCRE
AJOUTER LES OEUFS
CUIRE JUSQU'À ÉPAISSEMENT
INCORPORER LE BEURRE ET MÉLANGER
METTRE DANS UN BOL FILMER AU CONTACT ET METTRE AU FRIGO

MERINGUE ITALIENNE

60G BLANCS D'OEUVS
150G SUCRE
50G EAU

CUIRE EAU+SUCRE JUSQU'À 118°C
VERSER SUR LES BLANCS MONTÉS DÉLICATEMENT
REBATTRE LE TOUT ENSEMBLE

CRÈME POUR GARNIR

176G DE CRÈME CITRON
176G CRÈME DOUBLE

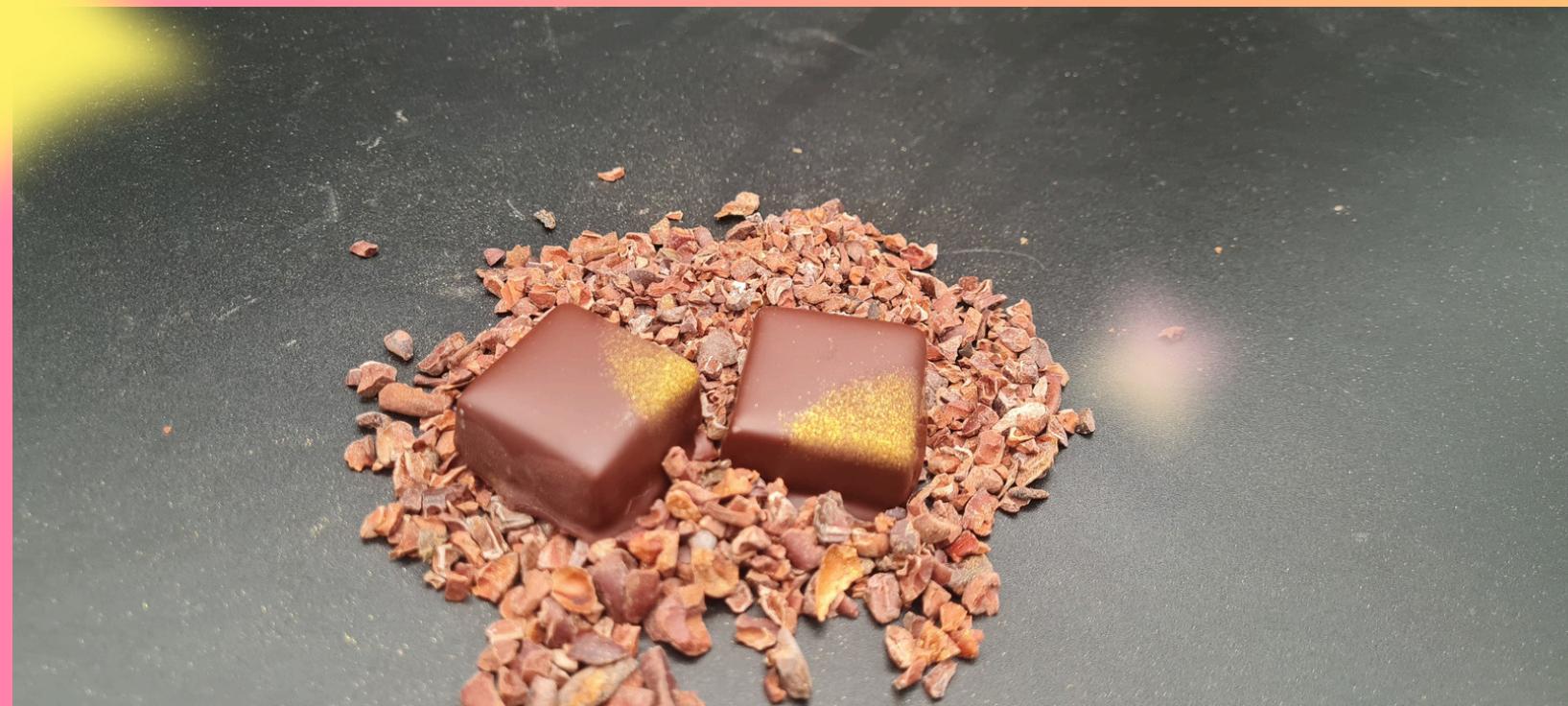
MÉLANGER DÉLICATEMENT ENSEMBLE

FABRICATION

POCHER LA CRÈME DANS LES CHOUX
FAIRE DES PETITES POINTES EN MERINGUE SUR LE CHOUX
DÉCORER



GANACHE MADAGASCAR 75%



50G GLUCOSE

50G SORBITOL

500G DOUBLE CRÈME

500G COUVERTURE MADAGASCAR 75%

1G ACIDE SORBIQUE

CHAUFFER GLUCOSE+SORBITOL+DOUBLE CRÈME CHAUFFER À 55°C

VERSER SUR LA COUVERTURE+ACIDE SORBIQUE

MÉLANGER ET MIXER POUR ENLEVER LES MORCEAUX

COULER DANS UN CADRE

GANACHE CAFÉ-TONKA



50G GLUCOSE
50G SORBITOL
500G CRÈME DOUBLE
334G COUVERTURE SAO TOMÉ 70%
167G CHOCI-OLAT AU CAFÉ
3-4 FÈVES DE TONKA
1G ACIDE SORBIQUE

MÊME PROCESSUS QUE POUR LA GANACHE MADAGASCAR MAIS EN INFUSANT LA CRÈME+SORBITOL...
AVEC LES FÈVES LORSQUE ON CHAUFFE. FILMER AU CONTACTE ET LAISSER PRENDRE
RÉCHAUFFER UN COUP CAR ELLE AURA REFROIDIE
VERSER SUR LA COUVERTURE+ACIDE SORBIQUE
MÉLANGER ET MIXER
COULER DANS UN CADRE

PRALINÉ PISTACHE—GRIOTTES



400G PRALINÉ PISTACHE
200G COUVERTURE BLANCHE
6G MAGIC TEMPER

MÉLANGER LE TOUT ENSEMBLE ET DONNER UN PETIT COUP DE MIXER
COULER DANS LE CADRE ET METTRE AU FRIGO

128G PURÉE GRIOTTES
128G CRÈME DOUBLE
30G GLUCOSE
30G SORBITOL
275G SAO TOMÉ
1G ACIDE SORIQUE

CHAUFFER PURÉE+CRÈME+GLUCOSE+SORBITOL JUSQU'À 55°C
VERSER SUR LA COUVERTURE
MÉLANGER ET DONNER UN PETIT COUP DE MIXER
COULER PAR DESSUS LE PRALINÉ PISTACHE

PRALINÉ FRAMBOISE-AMANDE



56G SUCRE

11G PECTINE RUBAN JAUNE

375G PURÉE FRAMBOISE

150G GLUCOSE

300G SUCRE

4G EAU

4G ACIDE CITRIQUE

CHAUFFER LA PURÉE

AJOUTER LE SUCRE 56G+LA PECTINE

LAISSEZ FRÉMIR

AJOUTER LE SUCRE 300G+GLUCOSE

BIEN MÉLANGER ET MONTÉ JUSQU'À 103°C

AJOUTER L'ACIDE+EAU HORS FEUX

BIEN MÉLANGER ET COULER DANS LE CADRE

400G PRALINÉ AMANDE

200G COUVERTURE RIO HUMBI 42°C

6G MAGIC TEMPER

MÉLANGER LE TOUT ET DONNER UN PETIT COUP DE MIXER

COULER PAR DESSUS LA PÂTE DE FRUIT QUAND ELLE EST BIEN

REFROIDIE

PRALINÉS MOULÉS CITRON



GEL CITRON

125G SUCRE CARAMÉLISÉ

25G SUCRE

8G PECTINE NH

250G PURÉE CITRON

3G ACIDE CITRIQUE

• 3G EAU



CHAUFFER LA PURÉE+SUCRE CARAMÉLISÉ

AJOUTER LA PECTINE+SUCRE

MÉLANGER, LAISSER CHAUFFER ET AJOUTER ACIDE+EAU

LAISSER REFROIDIR ET MIXER QUAND LE TOUT A FIGER

CRÉMEUX PRALINÉ NOISETTE

300G PRALINÉ NOISETTE

0,4G ACIDE SORBIQUE

0,6G FLEUR DE SEL

80G CRÈME DOUBLE

MÉLANGER LE TOUT DANS UN BATTEUR POUR

OBTENIR UNE TEXTURE LISSE ET CRÈMEUSE

FABRICATION

NETTOYER LE MOULE AVEC DU COTON

FAIRE DES DÉCORS BLANCS ET DORÉ DANS LE FOND DU MOULE AVEC
UN PINCEAU

LAISSER FIGER ET MOULER UNE COUCHE AVEC LA COUVERTURE LAIT
POCHER UN PETIT NIVEAU DE GEL CITRON ET PAR DESSUS DE CRÈMEUX
EN ALLANT DÉLICATEMENT

METTRE AU FRIGO POUR FIGER UN PEUT

SORTIR ET FAIRE LES FERMETURE AVEC LA COUVERTURE



SPÉCIALITÉ AU CHOCOLAT



GEL CANNEBERGE GRIOTTES

125G SUCRE CARAMÉLISÉ

25G SUCRE

13G PECTINE NH

250G PURÉE CANNEBERGE+GRIOTTE

3G ACIDE CITRIQUE

3G EAU

CHAUFFER LA PURÉE+SUCRE CARAMÉLISÉ

AJOUTER LA PECTINE+SUCRE

BIEN MÉLANGER ET LAISSER CHAUFFER

AJOUTER ACIDE+EAU HORS FEU

GANACHE AU COINTREAU

175G CRÈME DOUBLE

15G GLUCOSE

15G SORBITOL

200G COUVERTURE GRENADA 65%

20G DE COINTREAU

1G ACIDE SORBIQUE

CHAUFFER LA CRÈME+GLUCOSE+SORBITOL JUSQU'À 55°C

VERSER SUR LA COUVERTURE+ACIDE SORBIQUE

MÉLANGER ET MIXER UN PETIT COUP

AJOUTER LE COINTREAU. MÉLANGER

FABRICATION

NETTOYER LE FONDS DES MOULES AVEC UN COTON

METTRE UN TRAIT DE COLORANT BEURRE DE CACAO AU FOND

LAISSER FIGER ET MOULER UNE COUCHE

POCHER UNE PETITE COUCHE DE GEL AU FOND PUIS PAR DESSUS LA GANACHE

METTRE AU FRIGO POUR FIGER

SORTIR ET FERMER AVEC LA COUVERTURE

DEMOULER ET PASSER UN PEUT DE DORER SUR LE COTÉ

