

27ÈME EDITION

# CONFISERIE 2.0

SABDI GOMEZ PRIEGO



# LES PRODUITS



EENTREMET MATCHA-FRAMBOISE



MIGNARDISE POMME CARAMEL SALÉE



MIGNARDISE CHOUX CITRON MERIIBGUÉ

PRALINÉ GANACHE MADAGASCAR

PRALINÉ CAFÉ-TONKA

PRALINÉ PISTACHE-GRIOTTE

PRALINÉ FRAMBOISE-AMANDE



BONBON MOUILLÉ 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  
LAISSER FRÉMIR UN PEUT ET AJOUTER L'ACIDE CTTRIQUE. 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'OEUF  
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 GRUMEUX  
FILMER AU CONTACTE ET METTRE AU FRIGO

## RÉALISATION DE L'ENTRÉMET

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  
LISSER UN PEUT ET METTRE LE BISCUIT AU DESSUS EN POUSSANT LÉGÈREMENT  
LISSER 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  
SOUPOUDRER 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  
LAISSER 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  
LAISSER 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

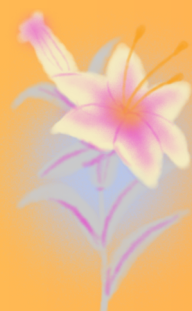
RECOUVRIR DÉLICATEMENT AVEC LA MOUSSE

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 POCHÉ 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 OEUF ENTIER  
100G BEURRE

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

## MERINGUE ITALIENNE

60G BLANCS D'OEUF  
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 MADAGASCAR 75%



# 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

LAISSER 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 CRÉMEUX  
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

