

C
O
N
F
I
S
E
R
I
E
2
.
0

J
U
S
T
I
C
H
A
R
D



FINALE ROMANDE ET TESSINOISE
DES JEUNES CONFISEURS 27E

Le thème "Confiserie 2.0" m'a d'abord semblé un peu flou. Mais très vite, je l'ai interprétée comme une invitation à réinventer la confiserie traditionnelle en la projetant dans l'air du temps - celui de 2025, tourné vers l'innovation, la durabilité et l'originalité.

Dans cette optique, j'ai voulu créer des confiseries qui sortent des sentiers battus, tant au niveau des saveurs que de leur aspect visuel. J'ai explorée des associations gustatives inattendues, rarement vues dans l'univers sucré, tout en respectant une certaine authenticité des matières premières.

Représentant le canton du Valais, j'ai également voulu ancrer ma démarche dans des valeurs locales : respect de la nature, simplicité des ingrédients, et mise en avant du goût vrai, sans artifice superflu.

Un autre objectif important de ce travail a été de limiter l'usage de colorants chimiques. Sur l'ensemble de mes créations, seules les tuiles contiennent des colorants artificiels. Pour tout le reste, les couleurs proviennent exclusivement d'ingrédients naturels : fruits, fleurs, épices ou plantes.

À travers cette approche, j'espère avoir proposé une interprétation moderne et responsable de la confiserie, qui reste fidèle à l'esprit artisanal tout en s'ouvrant à la créativité et aux enjeux d'aujourd'hui.



SOMMAIRE

Bonbons café / safran	3-4
Bonbons sésame noir / citrons	5-6
Bonbons tournesol / miel	7-8
Bonbons pavots / Limoncello	9-10
Bonbons Valaisan	11-12
Spécialité au Cointreau	13-14
Perles des Cimes	15-16
Aube Provençale	17-18
Tonka des Alpes	19-22



BONBONS CAFÉ / SAFRAN



Praliné café

- Praliné noisette 400
- Café moulu 15
- Couverture Opus
lait 38% tempérée 300
- Beurre de cacao 30

Préparation

Mélanger le praliné noisette et le café.

Rajouter la couverture tempérée et le beurre de cacao fondu. Mélanger les 2 masses et couler dans un cadre fin.

Ganache Safran

- Crème 35 % 200
- Glucose 40
- Couverture
blanche Dominica
36% pastille 300
- Couverture Opus
lait 38% en pastille 300
- Beurre 30
- Safran 10-20 pistils
- Acide sorbique 1

Préparation

Chauffer la crème à 60°C, ajouter le safran, filmer et laisser infuser 20 min.

Ajouter le glucose dans la crème infuser et chauffer. Verser la crème sur la couverture et l'acide. Mixer. A 35°C ajouter le beurre et mixer. Couler en dessus du praliné dans le cadre.

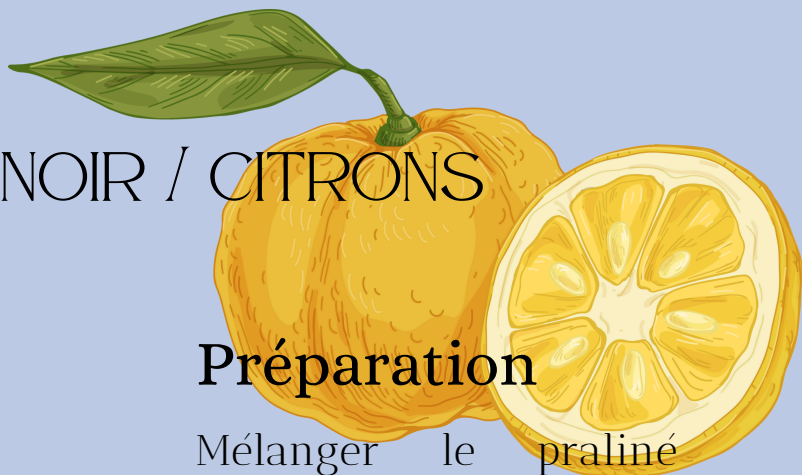
Finition du praliné

Faire le pied en lait des deux côtés. Couper avec la guitare moyenne. Tremper dans la couverture lait et déposer le décor sur le dessus juste avant que la couverture tire.





BONBONS SÉSAME NOIR / CITRONS



Praliné sésame noir

- Praliné sésame noir 528
- Couverture vanille Felcor 52% tempéré 250
- Beurre de cacao 15

Préparation

Mélanger le praliné sésame noir et la couverture vanille, rajouter le beurre de cacao fondu. Couler dans un cadre fin.

Pâte de fruit citron

- Purée de citron vert 250
- Purée de citron jaune 150
- Eau 210
- Glucose 295
- Sucre 590
- Sucre 84
- Pectine ruban jaune 42
- Acide citrique 16

Préparation

Chauffé les purées et l'eau. Quand ça bout mettre le glucose et la grande partie de sucre. Quand c'est fondue, ajouter le sucre et la pectine en pluie tout en remuant, puis cuire jusqu'à 106°C. Eteindre le feu et ajouter l'acide citrique. Couler dans un cadre fin.

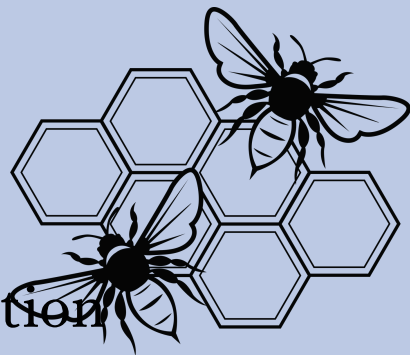
Finition du praliné

Faire le pied en vanille dessous le praliné. Emporter les pralinés en rond. Tremper les côtés mais pas le dessus en laissant la pâte de fruit apparent. Déposer une petite feuille d'or dessus.





BONBONS TOURNESOL / MIEL



Praliné Tournesol

- Praliné tournesol 660
- Couverture Opus lait 38% tempéré 450
- Beurre de cacao 15
- Fleur de sel 2

Préparation

Mélanger le praliné tournesol et la couverture lait, rajouter le beurre de cacao fondu. Couler dans un cadre fin.

Ganache au miel

- Crème 35 % 200
- Miel de forêt 80
- Couverture lait en pastille 300
- Couverture vanille felcor 52% en pastille 170
- Beurre 40
- Acide sorbique 1

Préparation

Chauffer la crème avec le miel 60°C. Verser sur les pastilles de couvertures et l'acide. Mixer. A 35°C ajouter le beurre et mixer. Couler en dessus du praliné dans le cadre.

Tuile décoration

- Beurre pommade 50
- Sucre 7
- Sel 2
- Farine 80
- Blancs d'oeufs 100
- Colorant jaune 1

Préparation

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à une consistance homogène. Etaler sur les moules et cuire à 170°C, 4 min.

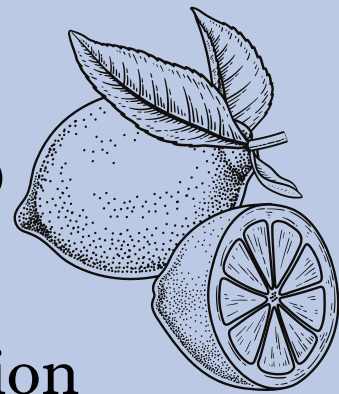
Finition du praliné

Faire le pied en lait des deux côtés. Couper avec la guitare moyenne. Tremper dans la couverture lait et déposer le décor sur le dessus juste avant que la couverture tire.





BONBONS PAVOTS / LIMONCELLO



Praliné Pavots

- Praliné pavots 660
- Couverture
vanille Felcor 52%
tempéré 295
- Beurre de cacao 15

Préparation

Mélanger le praliné pavots et la couverture vanille, rajouter le beurre de cacao fondu. Couler dans un cadre fin.

Ganache au Limoncello

- Crème 35 % 170
- Zestes de citron 6
- Limoncello 90
- Glucose 60
- Couverture blanche
Dominica 36% 500
- Beurre 70
- Acide sorbique 1

Préparation

Chauffer la crème et le glucose et les zestes. Verser sur les pastilles et l'acide. Rajouter le beurre et le Limoncello. Bien mixer sans incorporer d'air. Couler sur le praliné dans un cadre.

Finition du praliné

Faire le pied en vanille des deux côtés. Emporter en rond. Tremper dans la couverture vanille et déposer le décor sur le dessus juste avant que la couverture tire.





BONBONS VALAISAN

Gelée Abricotine

- Jus d'abricot du Valais 260
- Abricotine AOC 60
- Sucre 13
- Pectine NH 7



Préparation

Chauffer le jus d'abricot . Ajouter le sucre et la pectine quand le jus est à ébullition en pluie fine. Cuire pendant 5 min. Retirer du feu et laisser refroidir. Ajouter l'Abricotine et mixer jusqu'à une texture lisse.

Croustillant au seigle

- Pain de seigle sec AOP 50
- Praliné noisette 100
- Couverture lait tempéré 50
- Beurre de cacao 15
- Fleur de sel 1

Préparation

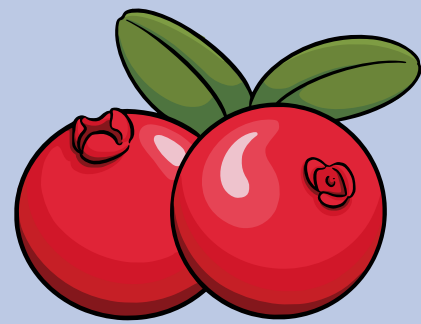
Mixer le pain de seigle sec. Mélanger la couverture et le praliné. Ajouter le seigle mixer et mélanger doucement. Mettre une pincé de fleur de sel.

Finition du praliné

Gicler en jaune et rouge avec le beurre de cacao. Mouler une fois en couverture blanc et une fois avec la couverture lait. Pocher une couche de gelée au fond des cavités et remplir le reste avec le croustillant. Attendre que ça durcisse et fermer les bonbons avec la couverture lait.



SPÉCIALITÉ AU COINTREAU



Ganache cointreau

- Beurre pommade 100
- Fondant 100
- Couverture
vanille tempérée 225
- Cointreau 80

Préparation

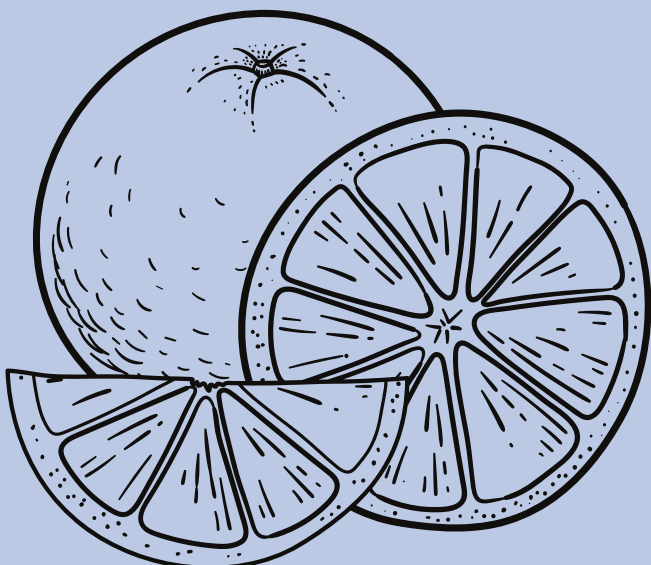
Mousser le beurre et le fondant. Enlever le fouet et rajouter la couverture vanille. Bien racler pour ne pas avoir de morceaux. Mélanger lentement en ajoutant petit à petit le cointreau. Chauffer un peu si nécessaire.

Confit cramberry

- Purée de
cranberry 130
- Sucre 13
- Pectine 3

Préparation

Chauffer la purée jusqu'à ébullition. Ajouter en pluie le sucre et la pectine, cuire pendant 2 min. Réserver au frais.



SPÉCIALITÉ AU COINTREAU

Biscuit sablé orange

- Beurre 300
- Sucre 200
- Oeufs 80
- Sel 3
- Farine 500
- Zeste d'orange 10

Préparation

Préchauffer le four à 160°C. Mélanger le sucre, le beurre et le zestes. Ajouter les œufs lentement avec le sel. Ajouter la farine et ne mélanger pas trop. Emporter des ronds et cuire pendant 15 min entre silpat.

Finition de la spécialité

Pocher des petites pointes au bord du biscuit. Mettre le confit au centre et refermer avec un biscuit. Tremper le dessous mais pas le biscuit dessus de la spécialité dans la couverture vanille. Pocher du confit et disposer quelques zestes d'orange sur le dessus.



PERLES DES CIMES

TARTELETTES MYRTILLE / SAPIN



Fonds de tartelettes

- Beurre 300
- Sucre 200
- Oeufs 80
- Sel 3
- Farine 500

Préparation

Préchauffer le four à 170°C. Mélanger le sucre et le beurre. Ajouter les œufs lentement avec le sel.

Ajouter la farine et ne pas trop mélanger. Emporter des ronds et cuire sur un moule à l'envers pendant 9 min.

Confit myrtille

- Purée de myrtille 180
- Sucre 18
- Pectine 4

Préparation

Chauffer la purée jusqu'à ébullition. Ajouter en pluie le sucre et la pectine, cuire pendant 2 min. Réserver au frais.

Ganache pin

- Couverture blanche 110
- Crème 35% chaude 110
- Crème 35% froide 110
- Huile essentielle pin sylvestre en goutte 3

Préparation

Chauffer la crème et la verser sur le chocolat, bien fouetter. Rajouter le reste de crème froide. Verser les gouttes d'huile essentielle. Réserver au frais.

Tuile décoration

- Beurre pommade 50
- Sucre 7
- Sel 2
- Farine 80
- Blancs d'œufs 100
- Colorant vert 1

Préparation

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à une consistance homogène. Etaler sur les moules et cuire à 170°C, 4 min.

PERLES DES CIMES

TARTELETTES MYRTILLE / SAPIN



Caviar de myrtilles

- Jus de myrtille 100
- Eau 100
- Agar-Agar 5
- Huile de tournesol 1000

Préparation

Mettre l'huile au congélateur pendant 1h. L'huile doit être à 4°C

Chauffer le jus de myrtille et l'eau. Ajouter l' Agar-Agar et laisser bouillir. Laisser refroidir à 80°C. Mettre dans une pipette et verser dans l'huile. Filtrer le caviar pour enlever l'huile.

Montage

Dans les demi-sphère en pâte sablée préalablement cuit, disposer le confit de myrtille et pocher avec une douille lisse de 8 mm la ganache au pin sylvestre montée. Creuser la ganache avec une cuillère à melon et déposer délicatement le caviar de myrtille. Pour terminer planter la tuile.



AUBE PROVENÇALE

CHOUX LAVANDE / FIGUE



Pâte à choux

- Lait 300
- Beurre 100
- Sucre 15
- Sel 5
- Farine 200
- Œufs 300

Préparation

Chauffer le lait, le beurre, le sucre et le sel. Ajouter la farine et dessécher. Mettre dans le robot et tiédir avant de rajouter les œufs petits à petits.

Craquelin

- Beurre pommade 40
- Cassonade 50
- Farine 50
- Poudre de fleur de pois de papillon bleu 3

Préparation

Mélanger tous les ingrédients. Etaler à 3 mm et emporte pièce à 3.5 cm de diamètre. Placer au congélateur.

Confit de figue

- Purée de figue 130
- Sucre 15

Préparation

Chauffer la purée jusqu'à ébullition. Ajouter en pluie le sucre, cuire pendant 2 min. Réserver au frais.

Ganache lavande

- Couverture blanche 120
- Crème 35% chaude 120
- Crème 35% froide 120
- Lavande brins 5

Préparation

Chauffer la crème avec la lavande pour infuser. Tamiser et verser sur la couverture et fouetter. Rajouter la crème froide. Réserver au frais.

AUBE PROVENÇALE

CHOUX LAVANDE / FIGUE

Gelée Butterfly blue

- Eau 250
- Miel 10
- Butterfly Pea Flowers infuser 10 pces
- Agar-Agar 4
- Gélatine en poudre 3
- Eau 15
- Jus de citron 10

Préparation

Faire chauffer l'eau, le miel, les Butterfly Pea Flowers. Ajouter l'Agar-Agar quand ça bout. Laisser 1 à 2 min. Retirer du feu et ajouter la gélatine. Verser dans une plaque et mettre au frais.

Montage

Trouer les choux et les retourner, râper le dessus du chou pour que celui ci soit stable. Pocher le confit de figue au fond et la ganache par dessus pour fermer les choux. Pocher le reste de ganache avec une douille lisse de 8 mm en forme de fleur et déposer un centre avec le reste de confit. Délicatement mettre le voile de gelée découpé sur les choux. Mettre quelques fleurs sécher.



TONKA DES ALPES

ENTREMET ET INDIVIDUELS FÈVE DE TONKA ET WILLIAMINE

Mousse Tonka

- Lait entier 330
- Fève de tonka 1.5 pces
- Jaunes d'œufs 80
- Sucre 65
- Gélatine en poudre 5.5
- Eau 26
- Mascarpone Galbani 330
- Crème 35% 330

Préparation

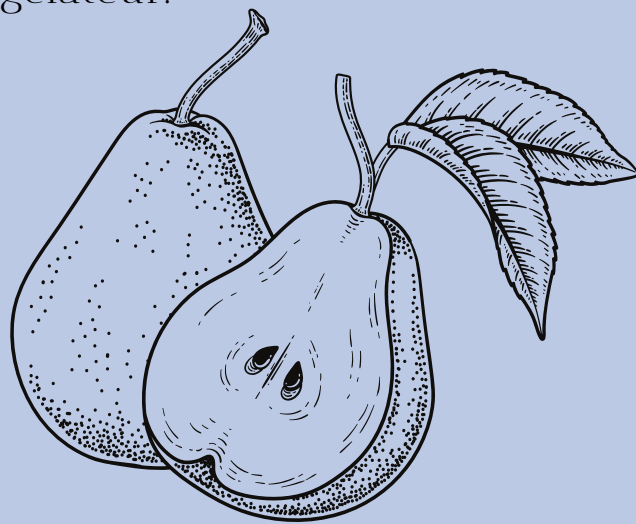
Réhydrater la gélatine avec l'eau. Chauffer le lait avec la Fève de tonka . Battre les jaunes avec le sucre et réaliser une crème anglaise. Ajouter la gélatine. Quand c'est tiède incorporer le Mascarpone et fouetter. Incorporer la crème montée délicatement.

Gelée Williamine

- Jus de poire 244
- Williamine AOC 75
- Sucre 60
- Pectine 10
- Jus de citron 10

Préparation

Chauffée le jus de poire. Ajouter le sucre avec pectine en pluie fine quand le jus est à ébullition. Cuire 2 min et ajouter le jus de citron. Hors du feu ajouter la Williamine et mélanger. Couler dans un moule à insert et mettre au congélateur.



TONKA DES ALPES

ENTREMET ET INDIVIDUELS FÈVE DE TONKA ET WILLIAMINE



Compotée de poire

- Purée de poire * 300
- Williamine AOC 75
- Sucre 40
- Pectine 6
- Jus de citron 6

- Poire williams
coupée 150

* 230 poires williams + 80 eau

Préparation

Chauffer la purée de poire. Ajouter le sucre et la pectine quand la purée est à ébullition en pluie fine. Cuire 5 min. Ajouter le jus de citron et la Williamine hors du feu.

Couper les 150 g de poires et mélanger à la compoter. Couler en dessus de la gelée et mettre au congélateur.

Financier noisette

- Poudre de
noisettes 180
- Sucre glace 330
- Farine 150
- Beurre 240
- Blancs d'œufs 240
- Fève de tonka 2.5 pces

Préparation

Préchauffer le four à 170°C chaleur tournante. Faire fondre le beurre avec 1 Fève de tonka jusqu'à une odeur de noisette. Mélanger la poudre de noisettes, le sucre glace, la farine et la le reste de tonka. Ajouter le beurre noisette puis mélanger. Ajouter les blancs et bien mélanger. Verser la préparation dans un moule carré et un moule à génoise et enfourner pendant 25 min

TONKA DES ALPES

ENTREMET ET INDIVIDUELS FÈVE DE TONKA ET WILLIAMINE



Glaçage poire

- Eau 210
- Sucre 330
- Glucose 72
- Crème 35% 210
- Couverture blanche 300
- Gélatine en poudre 18
- Eau 90
- Purée de poire 150
- Williamine 15

Préparation

Réhydrater la gélatine. Chauffer jusqu'à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Dans un pichet mettre la couverture blanche, la crème. Verser le sirop dans le pichet et mixer sans incorporer d'air. Rajouter la gélatine, mixer et rajouter la purée et la williamine et remixer.

Utiliser le glaçage vers 20°C.

Masse à gicler lait

- Couverture lait 1000
- Beurre de cacao 500

Préparation

Mélanger la couverture lait non tempérée et le beurre de cacao fondue.

Nappage poire

- Eau 250
- Sucre 100
- Jus de citron 5
- Gélatine en poudre 2
- Eau 10
- Williamine 10

Préparation

Faire bouillir l'eau, le sucre et le jus de citron. Rajouter la gélatine réhydrater hors du feu. Quand c'est tiède rajouter la Williamine.

Montage

Verser une partie de la mousse au fond des moules. Mettre les inserts avec le biscuit au milieu et appuyer légèrement. Placer l'entremet et les individuels au congélateur. Floquer avec la masse à gicler au lait l'entremet et les individuels. Pocher le glaçage miroir à la poire. Napper les poires et les déposer délicatement sur le dessus, une petite feuille d'or et des fleurs séchées.



