



Contes et légendes

Recettes de Romane Gagnepain



Neuf recettes du monde d'Aladdin

J'ai décidé de prendre comme thème Aladdin, car c'est un monde oriental dans lequel j'ai pu m'inspirer de leurs saveurs. J'ai essayé de mettre leurs arômes un peu partout, afin de faire découvrir de nouveaux arômes et de nouveaux mélanges, pour pouvoir se plonger dans leur monde.

Ma pièce montée représente le génie qui sort de sa lampe.

Pour cela, j'ai commencé par faire un socle avec un long bâton de 40 cm pour créer la base. Ensuite, j'ai modelé le bas du génie avec de la couverture tempérée et un peu d'eau. J'ai moulé un œuf pour faire le corps, puis j'ai fait un trou au milieu afin de pouvoir le glisser autour du bâton. J'ai remodelé le chocolat autour pour pouvoir joindre le bas et le corps ensemble.

Par la suite, j'ai ajouté deux tubes de chaque côté de l'œuf pour faire les bras, tout en les joignant à la barre du milieu. J'ai modelé le contour du corps et des bras pour lui donner sa forme. Après, j'ai fait les mains en modelage et je les ai collées directement aux bras.

Pour la tête, je suis partie d'une base en forme d'œuf, puis je l'ai modelée avec du chocolat. J'ai laissé un trou pour la bouche et pour les yeux. J'ai collé la tête tout en haut du bâton et j'ai modelé le cou pour que cela tienne davantage.



J'ai ensuite modelé la lampe. Je suis partie sur une base ovale, puis j'ai modelé le dessous. Je l'ai laissée sécher, puis je l'ai retournée pour faire le dessus. J'ai collé la poignée de la lampe après qu'elle ait durci.

Pour faire le bas du génie qui le relie à la lampe, j'ai fait un gros boudin, puis je lui ai donné une forme avec mes mains. J'ai réalisé cette étape sur une table plate. Je n'ai pas directement collé la lampe au génie : je l'ai collée sur place à Montreux.

Après avoir bien lissé le tout avec la chaleur de mes mains, je lui ai donné deux fois un coup d'éponge que j'ai trempé dans de l'eau glacée, pour lui rendre un effet plus brillant et plus lisse. Je l'ai ensuite giclé avec du beurre de cacao blanc, puis avec les bonnes couleurs. J'ai ensuite ajouté les yeux et la bouche, que j'ai modelés avec du chocolat blanc et un peu d'eau.

Toute ma pièce est constituée de chocolat au lait.

Merci à toutes les personnes qui m'ont aidé et soutenu pour ce concours. Merci à Bella Silvestri de m'avoir coachée et accompagnée tout au long de cette aventure.

J'ai énormément apprécié faire ce concours. Cela m'a permis de mettre toute ma créativité dans chacune de mes créations. La réalisation de cette pièce m'a également permis d'apprendre de nouvelles techniques que je n'avais jamais essayées auparavant.



S o m m a i r e



I.	Mousse orientale.....	5
	<i>Cardamome-abricot-pistache</i>	
II.	Trésor du sultan	6
	<i>Safran-orange</i>	
III.	Praliné exotique.....	8
	<i>Mangue-coco</i>	
IV.	Cœur de rubis	9
	<i>Rose-chocolat rubis</i>	
V.	Feu des milles et une nuit	10
	<i>Harissa-fleur de sel</i>	
VI.	Délice d'Agrabah	11
	<i>Myrtille-miel-graines</i>	
VII.	Moulé à la datte	12
	<i>Datte</i>	
VIII.	Spécialité cointreau-framboise.....	14
	<i>Cointreau-framboise</i>	
IX.	Entremet et pâtisseries	16
	<i>Figue-orange sanguine</i>	



[illegible]

RECETTE I

Mousse orientale



Bavaroise Cardamome

- 180 g de lait
- 14 g de sucre
- 3 g de cardamome en poudre
- 35 g de jaunes
- 12 g de sucre
- 6 g de poudre vanille
- 2 x feuilles de gélatine
- 145 g de crème battue

Chauffer le lait, la cardamome et le sucre, à côté, battre les jaunes, le sucre et la poudre vanille. Mélanger les deux mélanges lorsque le lait est à ébullition. Chauffer le tout à la Rose (82°C). Ajouter la gélatine essorer et filer au contact. Le lendemain battre ce mélange puis ajouter la crème battue délicatement. Utiliser directement.



Confit abricot

- 100 g de purée abricot sans sucre
- 12 g de sucre
- 6 g de jus de citron
- 2,5 x feuilles de gélatine

Chauffer tous les ingrédients à 60°C, puis ajouter la gélatine essorer. Mixer avant l'utilisation.

Financier pistache

- 100 g de blancs
- 50 g de farine
- 40 g de poudre amande
- 100 g de sucre
- 85 g de beurre noisette
- 80 g de pâte de pistache
- 30 g de pistaches allumettes

\$

Mélanger tous les ingrédients, puis ajouter le beurre et les pistaches en allumettes. Etaler régulièrement dans un cadre de 34x20 cm. Cuire à 210°C, T.O. pendant 10 minutes. Emporter des disques de 3,5 cm.

Gelée abricot

- 250 g de jus d'abricot
- 1,5 g d'agar-agar
- 3 x feuilles de gélatine
- Paillettes dorées

Chauffer le jus et l'agar-agar à 60°C, ajouter ensuite la gélatine essorer et les paillettes. Verser sur une plaque en inox huilée. Emporter des cercles de 4,5 cm.

Finitions

Dans un moule, mettre 8 g de bavaroise et ajouter par-dessus un fond financier, puis placer au congélateur. Démouler et ajouter 2 g de confit abricot sur le dessus. Ajouter délicatement par-dessus un disque de gelée. Décorer avec des plumes en chocolat blanc.



R E C E T T E I I

Trésor du sultan



Fond en pâte à phyllo

Disposé 4 couches de feuille à phyllo, donner entre chaque feuille, une fine couche de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Emporter des disques cannelés de 6 cm de diamètre. Placer-les dans des petits moules. Cuire à 200°C, T.O. pendant 10-15 minutes. A froid, sprayer les intérieurs de beurre de cacao.



Crèmeux safran

- 150 g de lait
- 120g de sucre
- 200 g d'œufs
- 150 g de beurre
- 2 x feuilles de gélatine
- 10 pincées de safran

Faire bouillir tous les ingrédients durant 5 minutes, ajouter ensuite la gélatine essorer et passer à la passoire.

Tuile orange

- 60 g d'huile
- 20 g de farine
- 20 g d'eau
- 60 g de jus de carotte

Mélanger tous les ingrédients au fouet. Cuire en plusieurs fois le mélange sur une poêle huiler. Emporter à chaud, un disque de 1,5 cm.

Confit orange

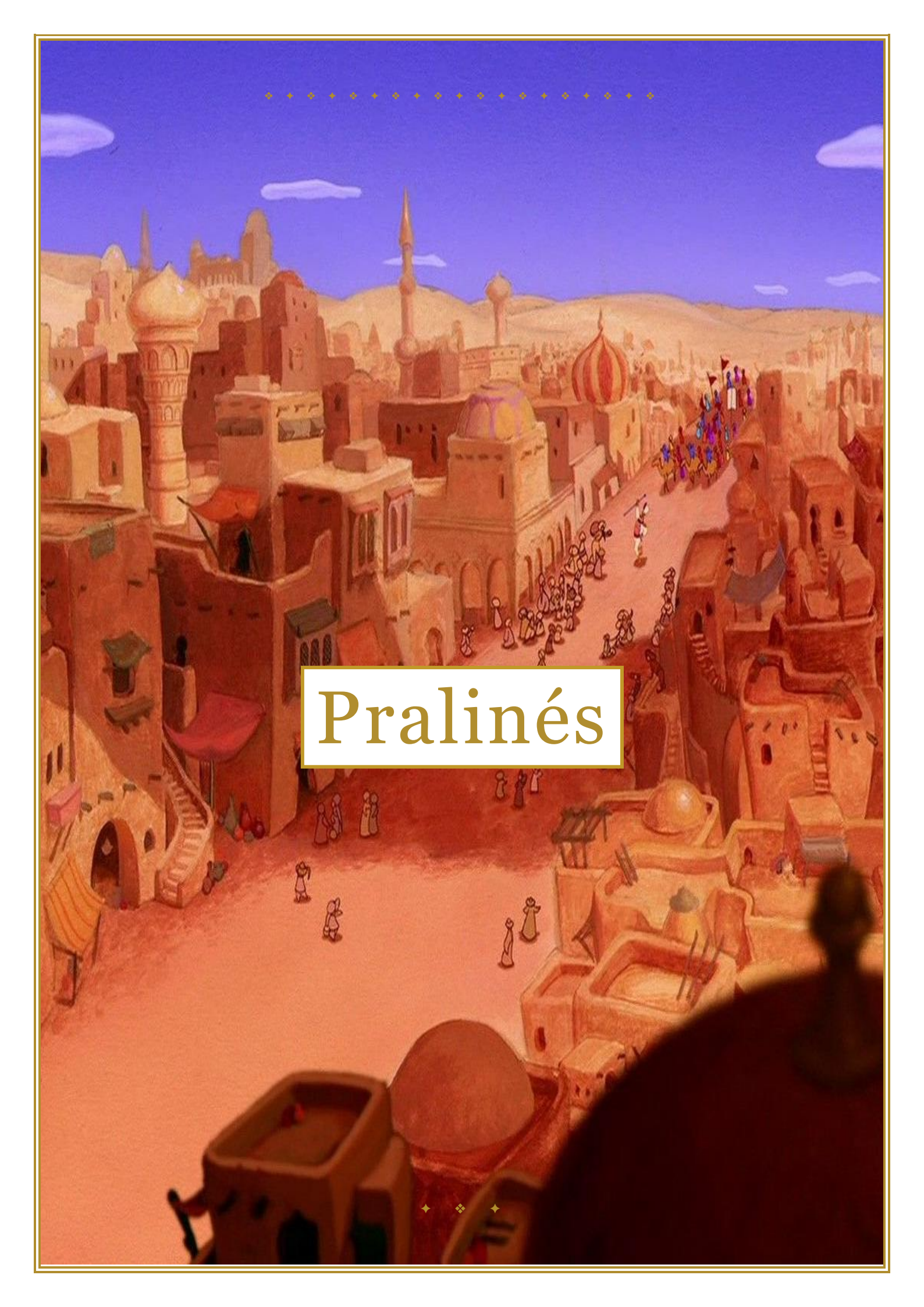
- 250 g de purée orange
- 17 g de sucre
- 15 g de jus de citron
- 6 x feuilles de gélatine

Chauffer les ingrédients à 60°C, puis ajouter la gélatine essorer.

Finitions

Dans les fonds, mettre 10 g de crèmeux à l'aide d'une douille de 12 mm. Inséré ensuite à l'intérieur 8 g de confit avec une poche. Décorer avec 3 pétales violettes et 3 pétales rose chacune.





Pralinés

Praliné exotique

- 145 g de purée mangue
- 9 g de pectine
- 30 g de sucre
- 25 g de glucose
- 5 g de jus de citron
- 1,25 x feuille de gélatine

Bouillir tous les ingrédients pendant 5 minutes, puis ajouter la gélatine essorée. Sur un silpat saupoudré de sucre, verser le mélange dans un cadre de 17,5 x 16 cm.



- 175 g de chocolat blanc
- 30 g de beurre de cacao
- 15 g de crème
- 42 g de crème de coco
- Une pointe d'acide sorbique

Chauffer les crèmes à ébullition, puis verser sur les autres ingrédients. Verser sur la gelée et bien lisser.

- 25 g de riz soufflé
- 3 g de curry
- 30 g de chocolat blanc fondu

Mélanger les ingrédients et lisser sur la ganache qui a tirée.

Après avoir bien tirer, démouler le cadre et faire un fond avec de la couverture lait tempérée. Couper des carrés de 2,25 x 2,25 cm. Tremper les côtés dans la couverture lait et déposer sur une plaque avec papier chocolat. Décorer avec des petites décors ronds en chocolat blanc et curry.

Cœur de rubis

- 55 g de purée framboise
- 37 g d'arôme rose
- 12 g de sucre
- 2,5 g de pectine
- 90 g de sucre
- 40 g de glucose
- 1 g d'acide citrique
- 1 g d'eau

Chauffer les deux liquides, ajouter le mélange sucre pectine petit à petit. Ajouter le glucose puis le sucre en 3 fois. Cuire à 104°C. Verser le mélange acide citrique et eau. Verser dans des moules cœurs au 1/3 à l'aide d'un entonnoir à piston.



- 130 g de chocolat Ruby
- 65 g de crème
- Une pointe d'acide sorbique

Chauffer la crème à ébullition et verser sur les autres ingrédients. Verser la ganache sur la pâte de fruit à l'aide d'une poche.



Démouler les cœurs, puis tremper les bords dans la couverture ivoire tempérée. Déposer sur une plaque avec un papier chocolat. Strier les bords des cœurs avec la même couverture, et déposer un pétale de rose dessus.

Feu des milles et une nuit

- 200 g de chocolat noir
- 125 g de crème
- 3 g d'harissa
- 0,5 g de fleur de sel.
- Une pointe d'acide sorbique

A circular inset image showing three chocolate-covered strawberries. One strawberry is plain chocolate, while the other two are decorated with red sprinkles. They are resting on a light-colored wooden surface.

Utiliser la ganache quand elle est souple mais pas trop dure. Dressée-la en pointe de 8 g, sur des fonds en chocolat noir à l'aide d'une douille de 14 mm. Laisser sécher 24h.



Tremper les pointes dans la couverture noir tempérée, à l'aide d'une fourchette. Avant que la couverture ne tire, décorer de fleur de grenade.

RECETTE VI

Délice d'Agrabah

Gelée myrtille

- 100 g de purée myrtille sans sucre
- 2 g de jus de citron
- 8 g de sucre
- 1 g d'agar-agar
- 1,5 x feuilles de gélatine

Chauffer tous les ingrédients et laisser bouillir 5 minutes. Ajouter la gélatine et verser dans un cadre 21 x 10,5 cm. Laisser tirer



Ganache myrtille-miel

- 40 g de purée myrtille sans sucre
- 30 g de crème
- 5 c. à c. de miel
- 10 g de beurre de cacao
- 160 g de chocolat lait
- Une pointe d'acide sorbique

Chauffer la purée et la crème, puis verser sur les autres ingrédients. Verser la moitié de la ganache sur le fond, ajouter la gelée myrtille et verser l'autre moitié de la ganache. Bien lisser.

Croustillant aux graines

- 50 g de graines (courge, pavot et sésame noir)
- 80 g de chocolat blanc fondu

Mélanger et verser dans un cadre de 21 x 10,5 cm. Bien étaler régulièrement.

Finition

Couper des triangles de 3 x 3 x 3 cm. Tremper dans la couverture lait tempérée à l'aide d'une fourchette. Décorer d'un décor en chocolat lait et cacao avant que ça ne tire.

RECETTE VII

Moulé aux dattes

Ganache aux dattes

Finition

Spécialité

- 175 g de blancs
- 350 g de sucre
- Colorant rose en poudre

Monter les blancs en versant le sucre en 3 fois. Séparer le meringage en deux, et colorer un en rose. Faire un marbrage et mettre dans une poche avec une douille de 18 mm. Pocher des grosses pointes sur un moule à petit demi-sphère. Le fond doit faire 4,5 cm de diamètre. À froid, creuser un plus grand trou. Spayer ensuite les intérieurs de beurre de cacao.



- 85 g de crème
- 85 g de purée framboise
- 60 g de beurre
- 17 g de glucose
- 200 g de chocolat noir
- 42 g de cointreau
- Une pointe d'acide sorbique

Chauffer la crème, la purée et le glucose à 60°C, puis verser sur le chocolat, l'acide sorbique et le beurre. Ajouter le cointreau.

- 180 g de purée framboise
- 20 g de cointreau
- 80 g de sucre
- 20 g de pectine
- 0,2 x feuille de gélatine

Faire bouillir 3 minutes la purée, le sucre et la pectine. Ajouter le cointreau puis la gélatine essorer.

Dans une coque, mettre 7 g de gelée avec 10 g de ganache, ensuite couvrir d'une petite plaquette ronde en chocolat noir. Tremper les fonds dans la couverture foncée tempérée, ajouter ensuite des pépites de framboise séchée dessus.

Entremet
et
pâtisserie

Entremet et Pâtisseries

- 60 g de farine
- 5 x figes
- 20 g de miel
- 3 x œufs
- 60 g de sucre
- 300 ml de lait

Two circular, purple, textured objects, possibly seed pods or fruits, are shown. The larger one on the left has a dark central hole and is decorated with a small purple flower and several white dots. The smaller one on the right also has a central hole and similar decorations. Both are set against a black background with a yellow border.

- 300 g de purée orange sanguine
- 40 g de sucre
- 3,5 x feuille de gélatine

Chauffer la purée et le sucre à 60°C. Ajouter ensuite la gélatine essorée. Verser 17 g dans 10 petit moules en anneaux, et le reste dans un grand anneau. Placer au congélateur.

- 80 g de feuillantine
- 80 g de chocolat blanc fondu

Mélanger les deux et étaler finement sur une plaque avec papier. Ajouter le clafouti refroidis par-dessus. Emporter 10 cercles de ..cm avec un trou de...cm au milieu. Puis un grand cercle de ..cm avec un trou de ..cm.

- 400 g de purée figues
- 400 g de crème
- 120 g de blancs
- 90 g de sucre
- 8 x feuilles de gélatine

Monter la crème, battre les blancs avec le sucre en 3 fois. Chauffer la moitié de la purée avec la gélatine essorer à 60°C. Ajouter la purée chauffer sur les blancs battus, mélanger délicatement, ajouter l'autre moitié de la purée, puis ajouter la crème battue. Avec une poche, remplir la moitié des moules avec la mousse, ajouter les inserts puis recouvrir avec un eu de mousse. Ajouter le biscuit avec le croustillant à l'intérieur. Placer au congélateur.

Démouler les mousses, sprayer de beurre de cacao orange et rouge. Ajouter des perles blanches en sucre, des pétales de rose et des paillettes argentés pour décorer.