

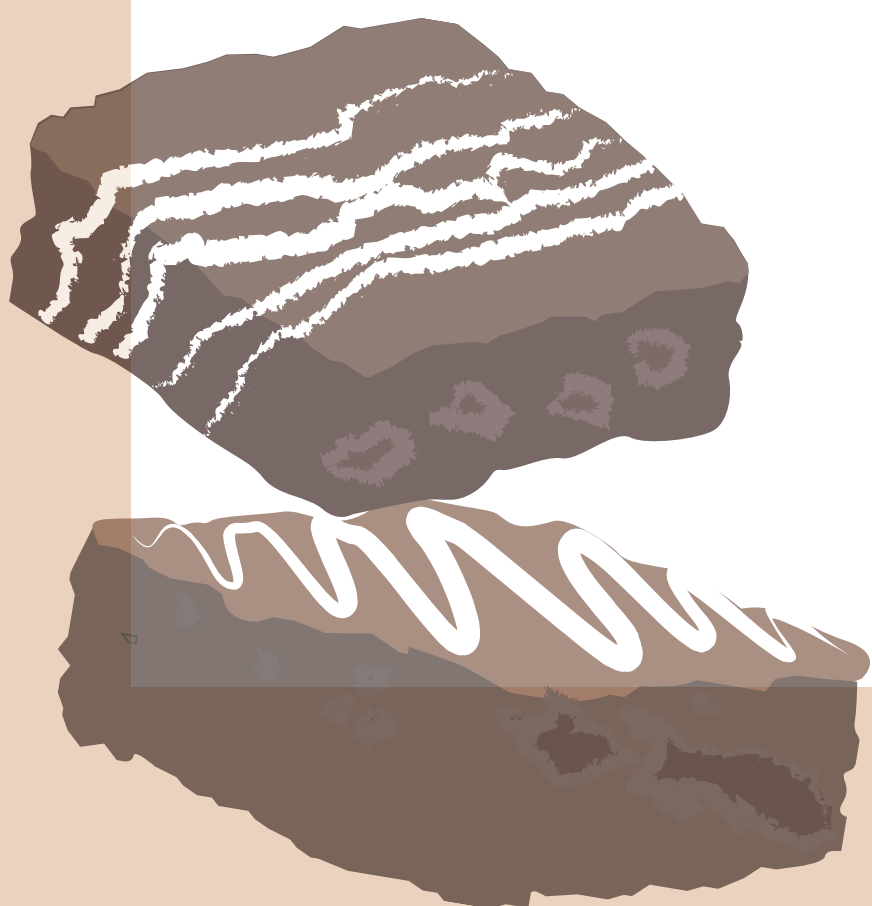
FINALE
ROMANDE
ET
TESSINOISE
DES JEUNES
CONFISEUR
2026

MARTINE GAUCH

MARTINE GAUCH

S o m m a i r e :

1. PRALINÉS, AMANDES LAIT, GANACHE CITRON
2. PRALINÉS, NOISETTES NOIR GANACHE PASSION
3. PRALINÉS, PISTACHES NOIR GANACHE CASSIS
4. PRALINÉS, NOIX LAIT GANACHE MANDARINE
5. SPÉCIALITÉS, COINTREAU AMANDE-CAFÉ
6. BONBONS FRAISES-CITRON VERT
7. MIGNARDISES CHOUX VANILLE-CITRON
8. MIGNADISES PAVLOVA PASSION-COCO
9. ENTREMET ABRICOT-MENTHE-FRAMBOISE



Pralinés, Amandes lait-Ganache citron

Ingrédients:

Pralinés, lait aux amandes:

- 300gr D'amandes
- 300gr De sucre
- 300gr de couverture lait 42%

Ganache citron:

- 300gr Purée citron
- 120gr Crème entière 35%
- 10gr Beurre de choix
- 600gr De couverture blanche
- 10gr Jus de citron



Procédé de fabrication:

Pralinés, lait aux amandes:

- Cuire le sucre à sec à côté torréfier les amandes puis laisser refroidir les 2.
- Mixer les amandes et le caramel froid, jusqu'à obtention d'une masse praliné.
- Puis lié le tout avec de la couverture lait tempérée.
- Couler dans un cadre.

Ganache citron:

- Cuire le mélange, jus de citron, crème 35%, purée citron, beurre.
- Ajouter au chocolat, pour avoir une belle ganache lisse, puis couler par dessus du cadre précédent.

Finition:

- Une fois le cadre tiré, couper à la guitare.
- Décorer et déguster.

Pralinés, Noisettes noir-Ganache passion

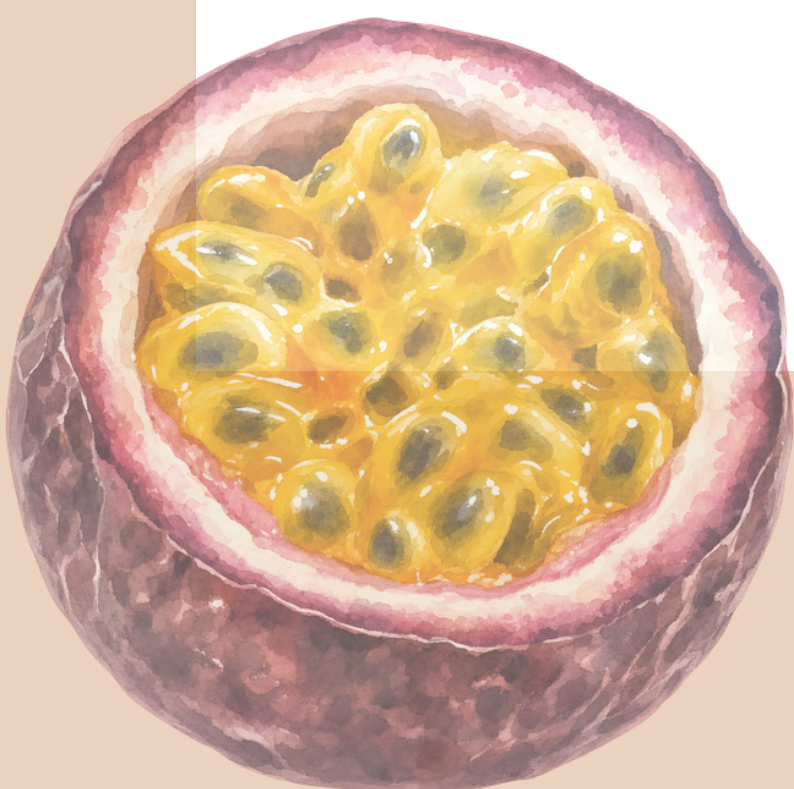
Ingédients:

Pralinés, noir aux noisettes:

- 300gr Noisettes
- 300gr De sucre
- 300gr de couverture noir 65%

Ganache Passion:

- 300gr Purée passion
- 120gr Crème entière 35%
- 10gr Beurre de choix
- 600gr De couverture grenada 65%
- 10gr Jus de citron



Procédé de fabrication:

Pralinés, noir aux noisettes:

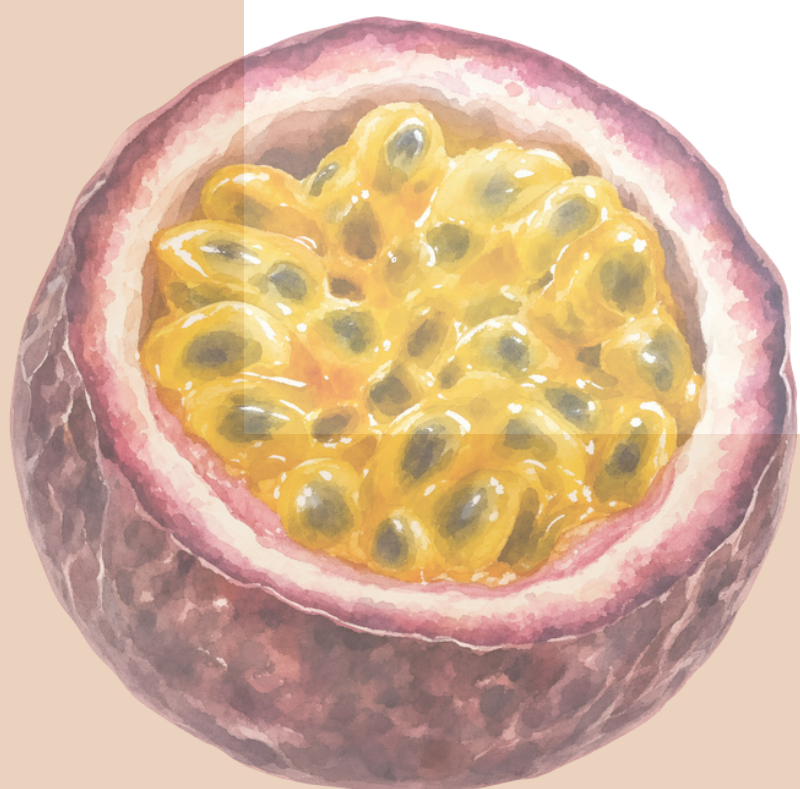
- Cuire le sucre à sec a côté torréfié les noisettes puis laisser refroidire les 2.
- Mixer les noisettes et le caramels froids, jusqu'à obtention d'une masse pralinés.
- Puis liés le tout avec de la couverture noir tempéré.
- Couler dans un cadre.

Ganache passion:

- Cuire le mélange, jus de citron, crème 35%, purée passion, beurre.
- Ajouter à la couverture, pour avoir une belle ganache lisse, puis couler par dessus du cadre précédent.

Finition:

- Une fois le cadre tirer, couper à la guitare.
- Décorer et déguster.



Pralinés, Pistache noir-Ganache cassis

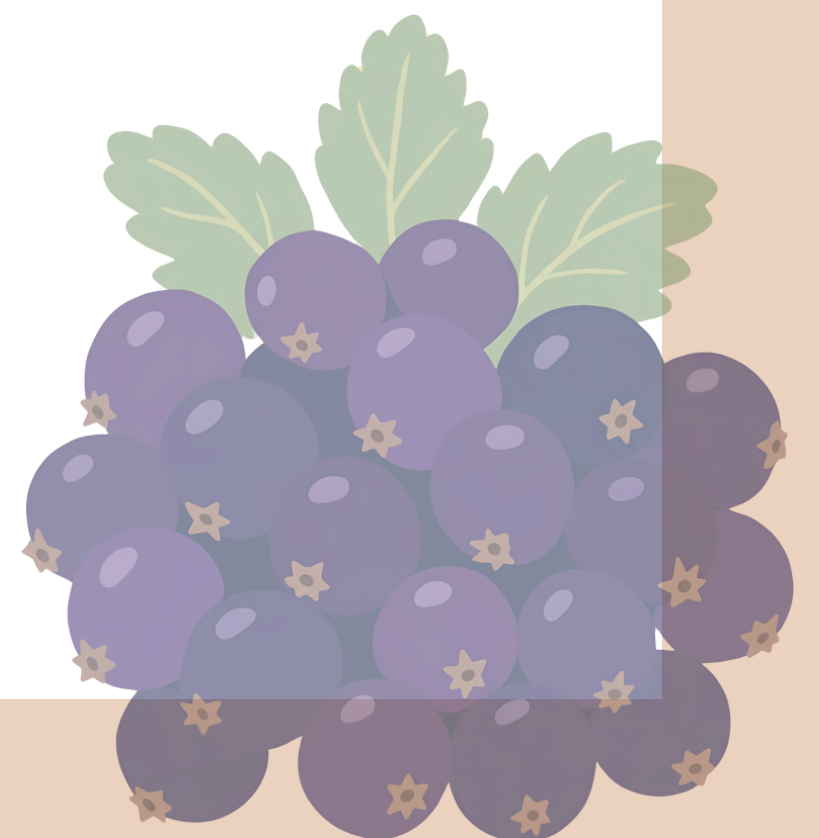
Ingrédients:

Pralinés, noir aux pistaches:

- 300gr pistache
- 300gr De sucre
- 300gr de couverture noir 65%

Ganache cassis:

- 300gr Purée cassis
- 120gr Crème entière 35%
- 10gr Beurre de choix
- 600gr De couverture grenada 65%
- 10gr Jus de citron



Procédé de fabrication:

Pralinés, noir aux pistaches:

- Cuire le sucre à sec a côté torréfié les pistaches puis laisser refroidire les 2.
- Mixer les pistaches et le caramels froids, jusqu'à obtention d'une masse pralinés.
- Puis liés le tout avec de la couverture noir tempéré.
- Couler dans un cadre.

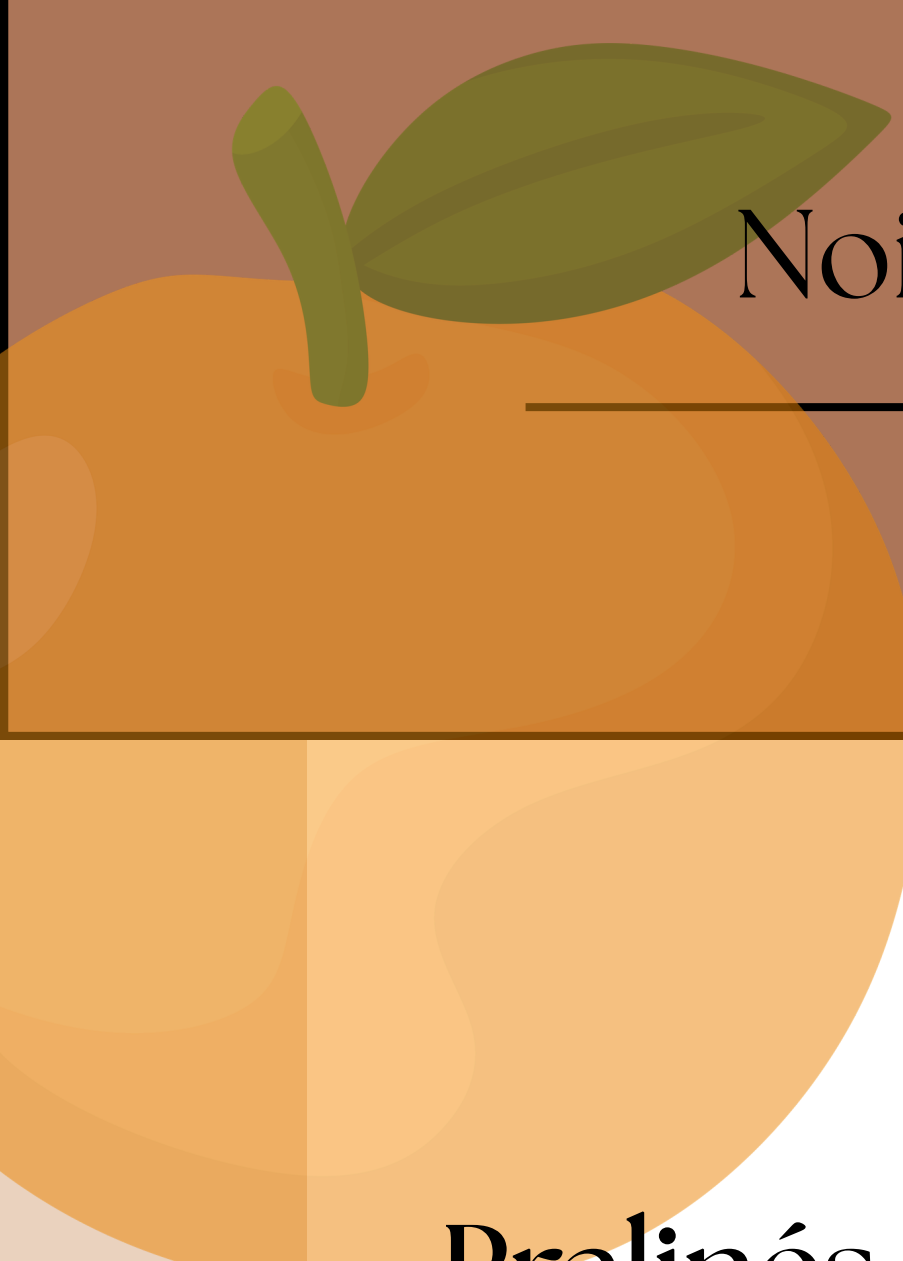
Ganache cassis:

- Cuire le mélange, jus de citron, crème 35%, purée cassis, beurre.
- Ajouter à la couverture, pour avoir une belle ganache lisse, puis couler par dessus du cadre précédent.

Finition:

- Une fois le cadre tirer, couper à la guitare.
- Décorer et déguster.





Pralinés, Noix lait -Ganache orange

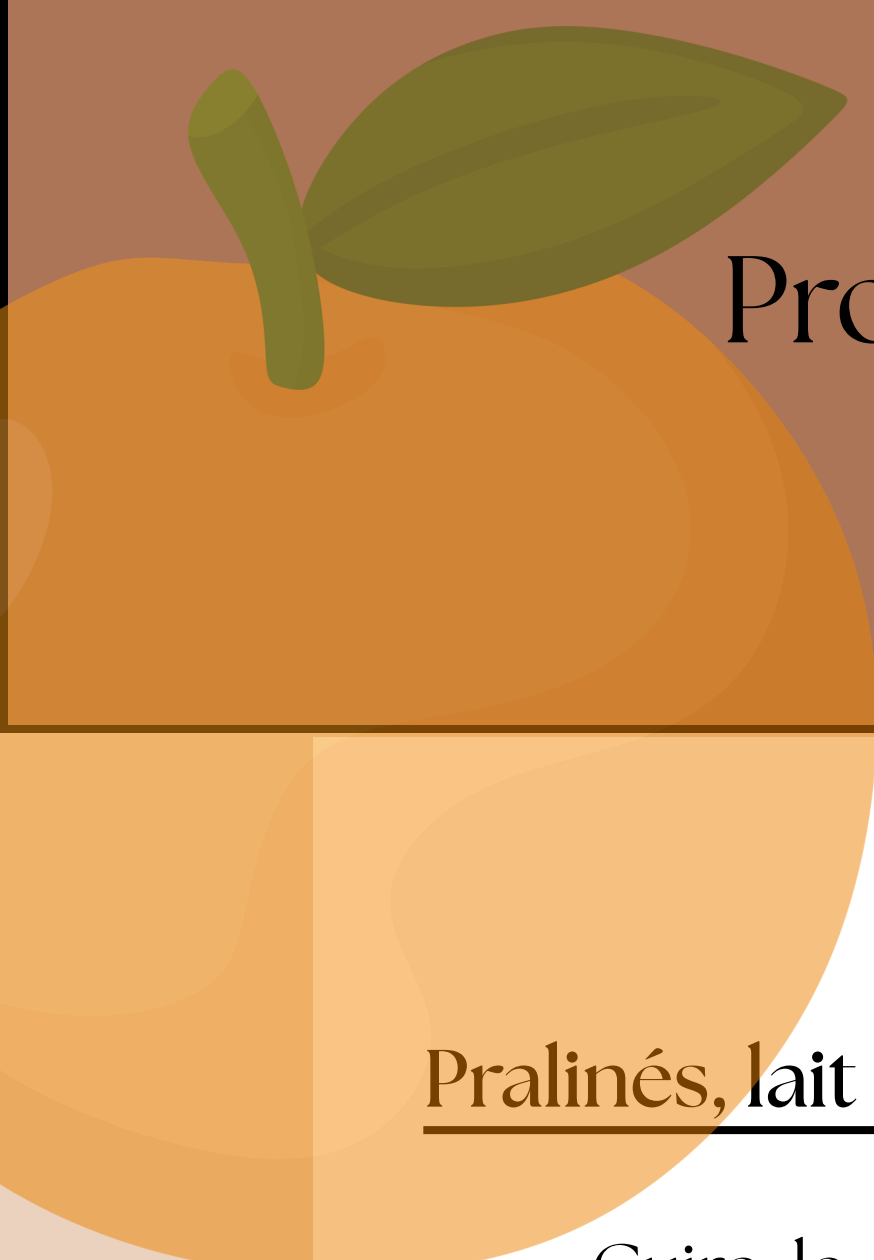
Ingrédients:

Pralinés, lait aux noix:

- 300gr pistache
- 300gr De sucre
- 300gr de couverture lait 42%

Ganache orange:

- 300gr Purée orange
- 10gr zeste d'orange
- 120gr Crème entière 35%
- 10gr Beurre de choix
- 600gr De couverture lait 42%
- 10gr Jus de citron



Procédé de fabrication:

Pralinés, lait aux noix:

- Cuire le sucre à sec a côté torréfié les noix puis laisser refroidire les 2.
- Mixer les noix et le caramels froids, jusqu'à obtention d'une masse pralinés.
- Puis liés le tout avec de la couverture lait tempéré.
- Couler dans un cadre.

Ganache orange:

- Cuire le mélange, jus de citron, crème 35%, purée orange, beurre et les zestes d'orange.
- Ajouter à la couverture lait, pour avoir une belle ganache lisse, puis couler par dessus du cadre précédent.

Finition:

- Une fois le cadre tirer, couper à la guitare.
- Décorer et déguster.

spécialités, Cointreau-amande-café

Ingrédients:

Pralinés, amande-café

- 100gr amandes
- 100gr De sucre
- 100gr de couverture lait 42%
- 100gr Gusto rico

Ganache cointreau:

- 600gr crème entière 35%
- 210gr Cointreau
- 105gr Sorbitol
- 105gr Glucose
- 200gr Couverture noir 65%



Procédé de fabrication:

Moulages:

- Décorer le moule.
- Mouler en couverture noir dans les moules à branches.
- Laisser légèrement tirer.

Ganache cointreau:

- Cuire le mélange crème, cointreau, sorbitol, glucose,.
- Mélanger ensuite à la couverture noir, jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
- Puis verser une petite partie dans les moulages, laisser tirer.

Pralinés amande-café:

- Cuire le sucre à sec a côté torréfié les amandes puis laisser refroidire les 2.
- Mixer les amandes et le caramels froids, jusqu'à obtention d'une masse pralinés.
- Puis liés le tout avec de la couverture lait tempéré et le gusto rico.
- Couler dans les moulages, en laissant un petit espace pour les refermer les moulages avec de la couverture noir.



Bonbons, Fraise - citron vert

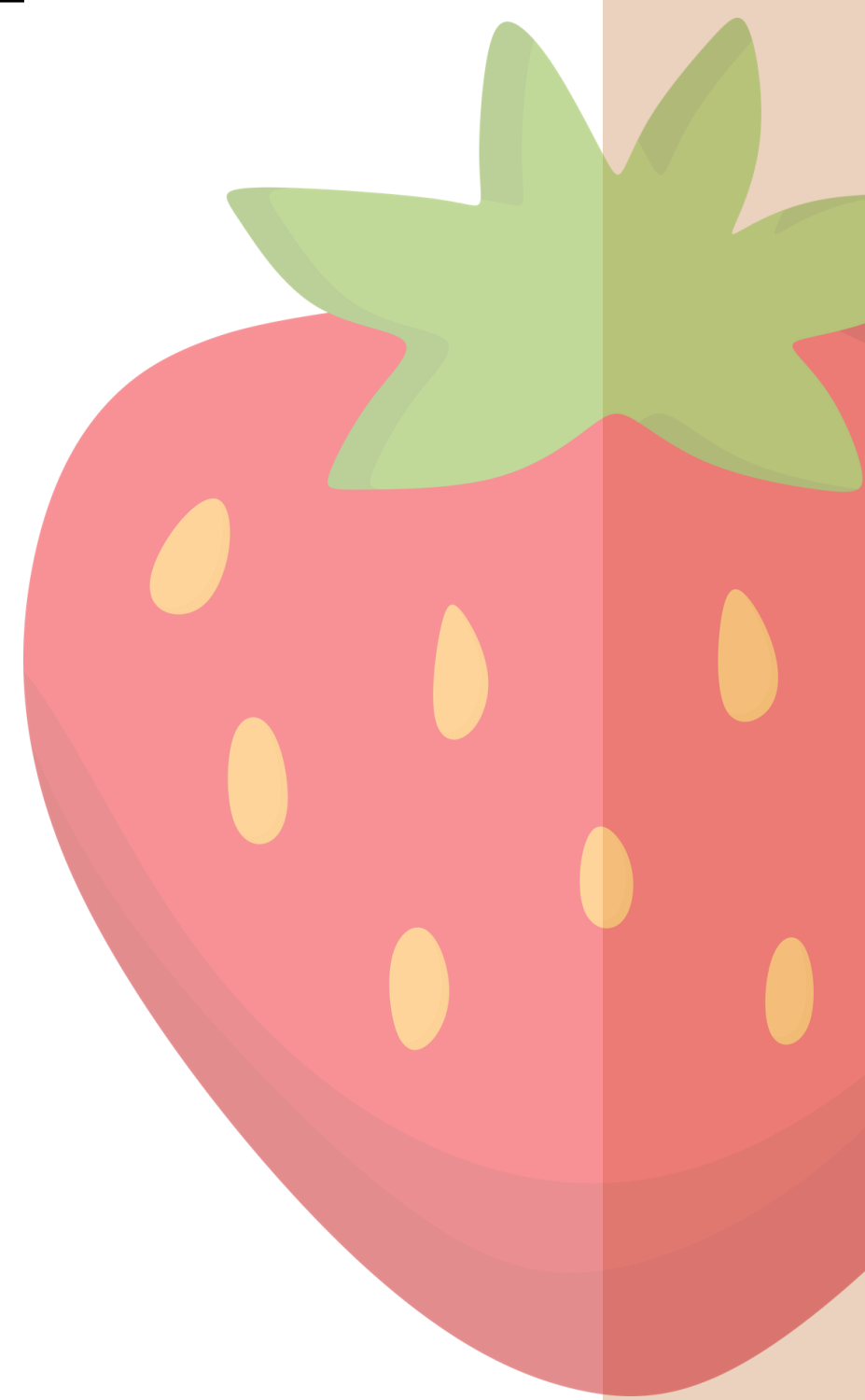
Ingrédients:

Gelée fraise:

- 240gr purée fraises
- 24gr Glucose
- 24gr Sucre
- 6gr Pectine ruban jaune
- 9gr Jus de citron

Ganache citron vert:

- 105gr crème entière 35%
- 30gr Glucose
- 9gr zeste citron vert
- 21gr Sucre inversé
- 33gr yaourt
- 345gr couverture blanche



Procédé de fabrication:

Moulages:

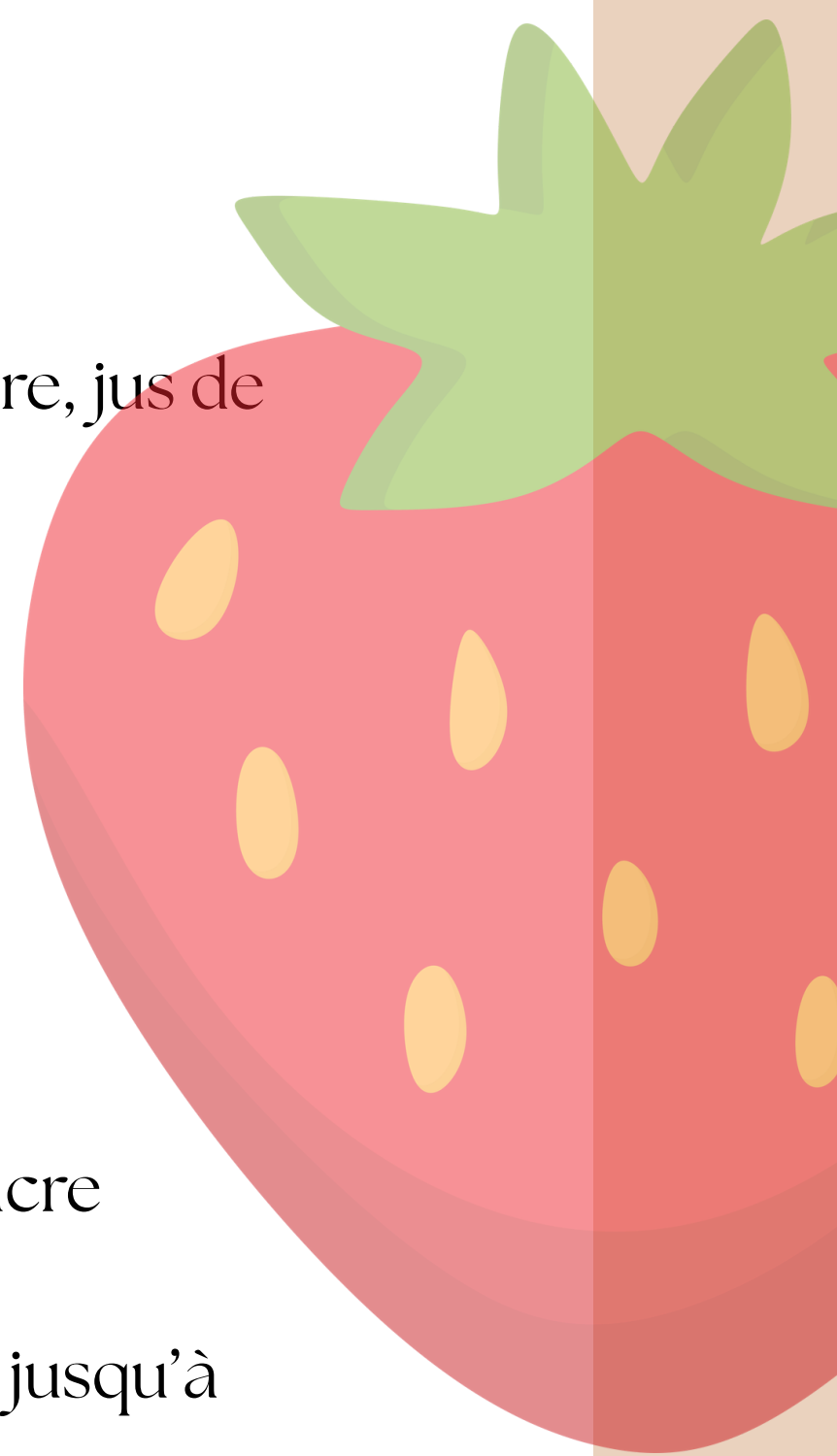
- Décorer le moule.
- Mouler en couverture noir dans les moules à bonbons.
- Laisser légèrement tirer.

Gelée fraise:

- Cuire le mélange purée fraise, glucose, sucre, jus de citron.
- Puis ajouter la pectine et cuire jusqu'à épaississement.
- Mettre un peu dans le moulage.

Ganache citron vert::

- Cuire le mélange crème, glucose, zeste, sucre invertie, yaourt.
- Mélanger ensuite à la couverture blanche, jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
- Puis verser une petite partie dans les moulages, laisser tirer.



Choux, vanille- citron

Ingrédients:

Ganache montée vanille:

- 400gr crème
- 160gr couverture blanche
- 6gr gélatine
- 26gr eau
- 24gr sucre vanille bourbon
- 370gr crème

Crèmeux citron

- 250gr purée citron
- 292gr sucre
- 150gr beurre
- 416gr jaunes d'oeufs

Gel citron:

- 250gr jus citron
- 20gr miel
- 10gr sucre
- 4gr pectine NH

Craquelin:

- 200 sucre roux
- 200 beurre pommade
- 200 farine

Pâte à choux

- 200gr lait
- 200gr eau
- 176gr beurre
- 8gr sel
- 240gr farine fleur
- 333 oeufs



Procédé de fabrication:

Gel citron:

- Cuire le mélange jus de citron, miel, sucre puis rajouter la pectine remuer.

Ganache montée vanille:

- Cuire la crème avec le sucre une fois arrivée à température, ajouter la couverture blanche et la gélatine.
- Mixer et ajouter la crème froide.

Crèmeux citron:

- Cuire tout les ingrédients ensembles jusqu'à 84°C.

Craquelin:

- Mélanger tous les ingrédients ensembles jusqu'à obtention d'une pâte.
- Abaisser à 3mm, emporter.

Pâte à choux:

- porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre et le sel.
- Verser la farine dans le liquide et dessécher.
- Mettre la masse dans un batteur et dessécher une deuxième fois avant d'y ajouter les oeufs petit à petit.
- Dresser et mettre le craquelin dessus et cuire 25 minutes à 180degrés.

Pavlova exotique, coco-passion

Ingrédients:

Ganache montée coco:

- 265gr purée coco
- 40gr sucre
- 240gr couverture blanche
- 533gr crème 35%
- 10gr gélatine
- 50gr eau

Crèmeux passion:

- 250gr purée passion
- 292gr sucre
- 150gr beurre
- 416gr jaunes d'oeuf

Meringues:

- 200gr blancs d'oeufs
- 400gr sucre



Procédé de fabrication:

Ganache montée coco:

- Cuire la purée avec le sucre, une fois arrivée à température, ajouter la couverture blanche et la gélatine.
- Mixer et ajouter la crème froide.

Crèmeux passion:

- Cuire tout les ingrédients ensembles jusqu'à 84°C.

Meringues:

- Battre le blancs d'oeuf et ajouter le sucre en 3 fois.
- Dresser des fleurs et cuire les meringues au four 2h à 100 degrés.



Entremets et pâtisseries, menthe-framboise, abricot

Ingrédients:

Insert menthe-framboise:

- 625gr framboises
- 8pcs feuilles de menthe
- 100gr sucre
- 9gr pectine

Mousse abricot:

- 750gr purée abricot
- 60gr sucre
- 600gr crème 35%
- 20gr gélatine en poudre
- 120gr eau

Génoise

- 5 oeufs
- 150gr farine
- 150gr sucre

Croustillant:

- 300gr crêpes dentelle
- 100gr couverture noire

Procédé de fabrication:

Insert menthe-framboise:

- Cuire les feuilles de menthe avec les framboises.
- enlever les feuilles de menthe puis ajouter le sucre déjà mélangé à la pectine.
- cuire pendant 3 minutes et mettre en cercle et moules et congeler.

Mousse abricot:

- Chauffer la purée et le sucre à 50degrés.
- ajouter la gélatine préalablement hydratée puis bien mélanger.
- Battre la crème baveuse puis ajouter la purée à 40degrés puis incorporer gentiment.

Génoise

- Monter les oeufs ajouter le sucre et battre encore
- ajouter la farine à la main et enfourner 25 minutes à 180degrés.

Croustillant:

- Lier les crêpes dentelles avec la couverture.