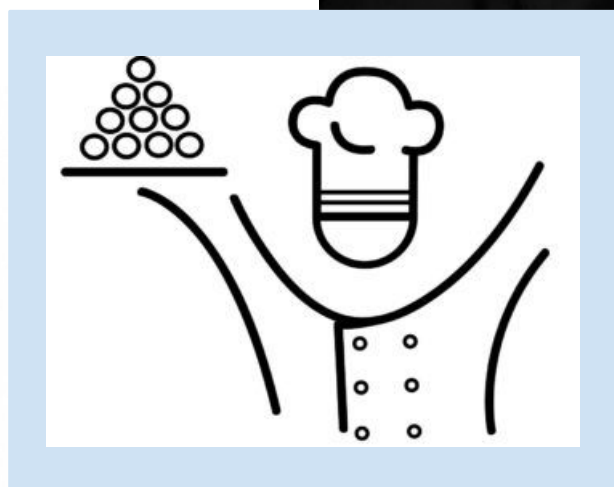


FINALE ROMANDE ET TESSINOISE DES JEUNES CONFISEURS



Justine Lamon



28e édition – samedi 26 septembre 2026

Entremet et pâtisseries

Le dessert des princesses, sans gluten

Composition

- Mousse passion sur base de pâte à bombe
- Crémeux caramel
- Riz au lait à la vanille
- Biscuit pain de gêne
- Croustillant riz soufflé, amandes granulées et couverture lait

Décor : glaçage miroir blond – crémeux passion – couronne en pâte à cigarette

Mousse passion

545 g purée de passion
22 g gélatine
132 g eau
165 g jaunes d'œufs
55 g eau
150 g sucre
440 g crème

- Faire la masse gelatine
- Monter la crème en ruban
- Mettre à battre gentiment les jaunes d'œufs et cuire un sirop à 120°C, puis le verser sur les jaunes d'œufs
- Chauffer la purée à 40°C et y incorporer la masse gélatine préalablement fondue – laisser refroidir à 32°C
- Verser la purée sur la crème montée, puis ajouter la pâte à bombe

Crémeux caramel

150 g sucre
90 g glucose
710 g crème
150 g jaune d'œufs
9 g gélatine
45 g eau

- Faire la masse gelatine
- Chauffer la crème
- Chauffer le glucose et ajouter le sucre petit à petit pour faire un caramel
- Décuire le caramel avec la crème chaude, ajouter les jaunes d'œufs et cuire à 82°C
- Verser le tout sur la masse gélatine et mixer
- Couler 155g pour l'insert de l'entremet et le reste en cadre (épaisseur 1cm)

Riz au lait vanillé

190 g riz à risotto
1000 g lait
4 gousses de vanille
50 g sucre
10 g gélatine
60 g eau
200 g crème fouettée

- Porter à ébullition le lait et les gousses de vanille fendues et grattées
- Verser en pluie le riz et cuire en remuant constamment jusqu'à bonne cuisson
- Ajouter le sucre. Lorsque le riz est cuit, ajouter la masse gélatine et mélanger
- Filmer au contact et laisser reposer une nuit au frigo
- Le lendemain, détendre le riz au lait avec la crème fouettée
- Couler 175g pour l'insert de l'entremet et le reste en cadre (épaisseur 1cm)

Entremet et pâtisseries

Biscuit pain de gênes

500 g masse amandes
90 g maïzena
6 g poudre à lever
500 g œufs
130 g beurre

- Fondre le beurre au micro-onde
- Mélanger la masse amandes avec les poudres jusqu'à formation homogène, avec la feuille du batteur
- Ajouter une partie des œufs jusqu'à consistance liquide, puis mettre le fouet et ajouter le reste des œufs. Fouetter pendant 10 minutes
- Ajouter le beurre refroidi
- Cuire en cercle ou en cadre à 175°C pendant 15-20 minutes

Croustillant riz soufflé

115 g riz soufflé
115 g amandes granulées
110 g couverture lait

- Mélanger le riz soufflé et les amandes et ajouter la couverture lait à 40°C
- Peser les fonds individuels à 10g et un cercle de 18cm à 120g

Glaçage miroir blond

75 g d'eau
150 g sucre
150 g glucose
100 g crème
150 g couverture Bionda 36%
10 g gélatine
60 g d'eau

- Faire la masse gélatine
- Chauffer à ébullition le sucre, le glucose et la crème et y incorporer la gélatine
- Verser le mélange chaud sur la couverture placé dans un pichet
- Mixer, puis tamiser la préparation. Filmer au contact et laisser reposer une nuit
- Chauffer à 35°C le glaçage, le tamiser et glacer les pâtisseries congelées

Crèmeux passion

126 g crème
75 g jaune d'œufs
48 g sucre
200 g fruit d'accompagnement passion
10 g gélatine
50 g eau

- Faire la masse gélatine
- Chauffer le tout à 82°C
- Verser sur la masse gélatine, mixer et laisser refroidir
- Dresser selon utilisation

Entremet et pâtisseries

Pâte à cigarette

30 g beurre pommade
30 g sucre glace
30 g blanc d'œuf
30 g farine fleur

- Mélanger le beurre mou avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- Ajouter le blanc d'œuf puis la farine tamisée en remuant délicatement pour former une pâte lisse.
- Abaisser la pâte dans le chablon couronne sur une feuille de papier sulfurisé
- Cuire au four à 160°C pendant 10 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.
- Façonner la couronne en la décollant immédiatement à la sortie du four pour lui donner sa forme ronde et creuse tant qu'elle est chaude et souple.



Bonbons chocolat et spécialité cointreau

Le carreau d'Alice

Composition

- Caramel fondant
- Ganache popcorn
- Décor popcorn

Caramel fondant

83g sucre 1
325g crème
270g sucre 2
1.5g fleur de sel

- Faire un caramel à sec (1)
- Chauffer la crème et le sucre (2)
- Décuire le caramel avec le mélange crème et sucre et cuire à 122° C en mélangeant continuellement
- Verser dans la cuve du batteur et sabler avec la feuille
- Abaisser le caramel dans un cadre jaune

Ganache popcorn

100g popcorn
500g crème
15g glucose
15g sorbitol
300g couverture maracaïbo 38%
25g beurre
25g d'éclat de popcorn

- Infuser les popcorn dans la crème 10 minutes à couvert
- Filtrer et chauffer 100g de crème avec le glucose et le sorbitol
- Verser sur la couverture en 3 fois, ajouter le beurre et mixer
- Ajouter les éclats de popcorn et mélanger
- Couler sur le caramel fondant, dans un cadre vert et un cadre jaune
- Laisser tirer – chocolater le dessous du caramel fondant – emporte-piècer des losanges

Décor popcorn

QS sucre
100g popcorn
QS couverture lait

- Caraméliser le sucre et y incorporer les popcorn, mélanger, étaler sur papier sulfurisé et laisser refroidir
- Hâcher finement les popcorns caramélisés
- Abaisser de la couverture lait tempérée et saupoudrer d'éclats de popcorn caramélisés
- Emporter piécer des losanges de la même taille que le praliné et le coller dessus



Finition du praliné

La couronne de Tiana

Praliné courge

300g de graines de courge

300g de caramel à sec

- Mixer le tout pour obtenir une masse pralinée

Masse pralinée courge foncée

165g masse praliné courge

70g couverture maracaïbo 65% tempérée

- Mélanger le tout et couler en cadre (épaisseur 3 cadres verts)
- Laisser durcir, puis faire des stries pour former une couronne
- Lorsque c'est bien froid, couper les côtés de biais et stocker au congélateur jusqu'à utilisation

Masse pralinée courge claire

345g masse praliné courge

170g couverture Edelweiss 36% tempérée

- Mélanger le tout et couler directement dans un tube de 3cm de diamètre
- Plonger au centre l'insert foncé en forme de couronne
- Laisser tirer, puis couper des tronçons de 1cm à la guitare

Finition du praliné

- Tremper dans la couverture noire les 4 bords
- Décorer la couronne avec de la couverture blanche

Finition du praliné

La pomme de Blanche-Neige

Bonbons en croûte de sucre

221g sucre
88g eau
50g d'alcool de pomme

- Cuire l'eau et le sucre à 108°C
- Verser dans une bassine et peser l'alcool
- Faire passer le sirop de bassine en bassine 3-4 fois
- Couler dans un piston puis dans les cavités faites préalablement dans l'amidon
- Saupoudrer d'amidon – Laisser cristalliser 12 heures – Dépoudrer
- Tremper dans la couverture noire

Ganache à dresser Maracaïbo 65%

225g crème
38g sucre inverti
38g sorbitol liquide
225g couverture Maracaïbo 65%
38g beurre

- Chauffer la crème, le sucre inverti et le sorbitol
- Verser sur la couverture en 3 fois et faire une émulsion
- Ajouter le beurre, mixer, laisser refroidir en remuant régulièrement
- Faire les fonds en chocolat – poser un bonbon liqueur sur chaque fond, puis dresser la ganache en boule ronde
- Planter une queue de pomme en chocolat au centre
- Laisser cristalliser 24 heures

Finition du praliné

- Tremper les pommes dans la couverture noire
- Décorer avec un trait de poudre d'or et de colorant rouge
- Le livre de Belle



Finition du praliné

Le livre de Belle

Ganache à l'huile d'olive

175g Crème

20g Sucre inverti

20g Glucose

350g Couverture Maracaïbo 65%

50g Huile d'olive

- Chauffer la crème, le sucre inverti, le glucose et la moitié de l'huile
- Verser sur la couverture fondue
- Mixer sans bulle d'air et ajouter en filet la deuxième moitié d'huile d'olive
- Couler en cadre (2x verts et 1x jaune) et laisser durcir une nuit
- Chocolater le dessous et couper à la guitare

Finition du praliné

- Tremper les intérieurs dans la couverture noire
- Décorer avec la fleur de sel



Finition du praliné

Le praliné moulé

Décor

QS Couverture blanche tempérée

- Décorer au pinceau les intérieurs du moule
- Mouler en couverture noire

Gelée de Litchi

200g purée Litchi

30g Sucre

8g Pectine NH

- Chauffer, ajouter le mélange pectine-sucre, puis porter à ébullition.
- Mixer et stocker en poche jusqu'à utilisation
- Pocher 2g par praline moulé

Masse pralinée liée gruée de cacao-noisettes

285g Noisettes

120g Grué de cacao

200g Sucre

1g Fleur de sel

250g Couverture noire à 33°C

- Faire un caramel à sec en ajoutant le sucre en 3 fois, couler sur plaque et laisser refroidir
- Mixer le caramel refroidi, puis ajouter petit à petit les noisettes et le gruée de cacao. Mixer jusqu'à une texture crémeuse
- Ajouter la fleur de sel
- Ajouter la couverture noire légèrement détempérée (33°C). Mélanger, puis dresser dans les pralinés moulés. Laisser cristalliser et obturer avec la couverture noire
- Démouler



Finition du praliné

Spécialité au cointreau

Pâte sucrée aux zestes d'orange

75g beurre
78g sucre
30g d'oeuf
3g zeste d'orange
QS sel
96g farine
24g amidon de froment

- Mélanger le beurre et le sucre
- Ajouter les oeufs, les zestes d'orange et le sel
- Incorporer la farine et l'amidon de froment
- Stocker au frigo à 2-5°C jusqu'à utilisation
- Abaisser la pâte sucrée à 3mm et couper des bandes de 8 sur 2cm

Masse pralinée liée amandes - écorces d'orange

200g amandes torréfiées
200g caramel à sec
200g couverture noire tempérée
60g écorces d'oranges hachées

- Faire une masse pralinée amandes en mixant les amandes et le caramel à sec jusqu'à consistance huileuse
- Ajouter la couverture tempérée et mélanger
- Ajouter les écorces d'orange
- Couler dans un cadre jaune et laisser tirer

Ganache à dresser au Cointreau

190g crème
38g sucre inverti
38g sorbitol liquide
225g couverture Maracaïbo 65%
38g beurre
35g cointreau

- Chauffer la crème, le sucre inverti et le sorbitol
- Verser sur la couverture en 3 fois et faire une émulsion
- Ajouter le beurre, mixer, laisser refroidir en remuant régulièrement
- Dresser sur la masse pralinée préalablement découpée

Finition de la spécialité

- Tremper l'ensemble masse pralinée et ganache dans la couverture noire et déposer sur le fond en pâte sucrée

Mignardises

Le chou sarrasin-noisettes

Pâte à chou

75g Eau
75g Lait
68g Beurre
2g Sucre
80g Farine
2g Sel
75g Jaune d'œufs
75g Blanc d'œufs

- Porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sucre, le sel.
- Ajouter la farine et dessécher
- Refroidir au batteur et ajouter les œufs
- Dresser des bandes de pâte à chou avec la douille cannelée. Congeler. Couper des tronçons à 5cm et cuire à 175°C pendant 20-25 minutes

Caramel fumé vanille, sarrasin cuit et feuillantine

300g Crème
75g Lait
75g Glucose (1)
150g Glucose (2)
1 gousse de vanille
100g Sarrasin torréfié
100g Beurre
140g Sucre

- Chauffer la crème, le lait, la gousse de vanille, le glucose (1), le sarrasin torréfié
- Faire un caramel avec le glucose (2) et le sucre
- Filtrer le premier mélange et décuire le caramel
- Verser sur le beurre et mixer. Stocker au frigo

Praliné sarrasin

275g Noisettes torréfiées
300g Sarrasin torréfié
300g Caramel à sec
QS Huile de pépin de raisins

- Faire le caramel à sec
- Mixer avec les noisettes et le sarrasin, puis passer 3-4 fois à la broyeuse
- Relier le tout avec l'huile de pépin de raisin

Bavaroise praliné noisette

250g Lait
75g Sucre
75g Jaune d'œufs
85g Masse gélatine (1:5)
250g Praliné noisette
300g Crème

- Chauffer le lait et le sucre
- Verser sur les jaunes d'œufs et cuire à 82°C
- Verser sur la masse gélatine et le praliné noisette. Mixer
- Ajouter la crème. Mixer
- Stocker en poche jusqu'à utilisation

Mignardises

La mignardise pruneau-vin rouge-vanille

Fonds en pâte phyllo

QS Pâte phyllo
QS Beurre fondu

- Empiler 5 feuilles de pâte phyllo en y mettant du beurre pour les coller
- Détailler des cercles et cuire au four à 160°C pendant 5-10 minutes

Pruneaux pochés au vin rouge et à la vanille

250g Pruneaux frais
250g Vin rouge
QS Sucre vanillé
3g Pectine NH

- Couper les pruneaux frais en morceaux et verser le vin rouge.
- Laisser mariner pendant 30 minutes
- Cuire pour faire compoter le tout. Mixer légèrement et ajouter la pectine NH et le sucre vanillé
- Stocker en poche jusqu'à utilisation

Diplomate vanille

200g Crème
200g Lait
1 Gousse de vanille
56g Jaune d'œufs
24g Fécule de Maïs
80g Sucre
10g Gélatine en poudre
40g Eau
480g Crème

- Faire un crème pâtissière
- Ajouter la masse gélatine, puis la crème et mixer
- Stocker en poche au frigo jusqu'à utilisation

Voile de jus de pruneau

150g Purée pruneau
50g Eau
2g Agar-Agar
40g Sucre
QS Fleurs séchées hâchées

- Chauffer la purée et l'eau.
- Ajouter le mélange Agar-Agar et sucre et porter à ébullition 1min
- Verser sur une plaque légèrement graissée et parsement les fleurs séchées
- Laisser prendre au frigo et détailler les cercles

Pièce artistique

*Pour cette pièce artistique sur le thème « **Contes et légendes** », j'ai souhaité créer un univers inspiré des princesses Disney.*

*L'idée est de représenter les princesses suivantes à travers leurs éléments distinctifs : **Blanche-Neige, Cendrillon et Belle**. Elles sont présentées dans l'ordre de sortie de leurs films d'animation Disney.*

Une peinture au cacao réalisée en fineline représente également chacune d'elles.

La pièce est harmonieuse et repose sur une structure en pierre, agrémentée d'éléments naturels qui rappellent les univers dans lesquels évoluent ces princesses, souvent composés de châteaux et de royaumes.

Je vous souhaite une belle découverte de cette pièce artistique et espère que vous prendrez plaisir à reconnaître chacune des princesses représentées.

