

28^{ème} édition

**Finale Romande et Tessinoise des jeunes
confiseurs**

Contes & légendes



Léora Traîna Tamburello

Introduction

Les contes et légendes nous invitent à voyager dans un univers où l'imaginaire n'a pas de limites. Ils font naître des personnages extraordinaires, des décors enchanteurs et des aventures qui traversent les générations.

À travers ce travail, j'ai souhaité retranscrire cette magie dans mes créations en alliant technique, créativité et gourmandise. Chaque recette a été pensée pour raconter une histoire, où les saveurs, les textures et l'esthétique se rencontrent afin de faire vivre une véritable expérience.

Ce classeur présente l'ensemble des réalisations que j'ai imaginées pour la Finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs. Il reflète mon investissement, ma passion pour la confiserie et mon envie de relever ce défi en mettant en valeur mon savoir-faire.

J'espère que ces créations sauront vous faire voyager, le temps d'une dégustation, au cœur du monde merveilleux des contes et légendes.

Les produits

- **Eclat d'automne**

Entremet mangue, passion

- **Zéphyr**

Pavlova citron coriandre

- **Eclipse Gourmande**

Tartelettes café, mascarpone

- **Rubis & Jade**

Bonbons moulés matcha et framboise

- **Fusion Cointreau**

Spécialités au chocolat au Cointreau

- **Pistacia**

Bonbons pistache

- **Sésame doré**

Bonbons sésame lait

- **Amber**

Bonbons fraise basilic

- **Équinoxe**

Bonbons pécan caramel



Éclat d'automne

Biscuit dacquois coco :

230g de blancs d'œufs

60g de sucre

monter en neige

50g de farine tamisée

30g de noisettes moulus

100g de coco râpée

160g de sucre glace

mélanger ensemble, puis ajouter délicatement

Monter les blancs d'œufs et le sucre en neige. A part peser la farine tamisée, les noisettes moulues, la coco râpée et le sucre glace ensemble. Mélanger. Une fois les blancs bien montés, mélanger ensemble délicatement. Verser sur une plaque avec un papier journal. Étaler à l'aide d'une spatule coudé pas trop fin. Cuire 5-6min, à 200°C, tirage ouvert.

Croustillant :

100g de couverture lait tempéré

50g de feuillantine

Peser la couverture tempérée dans une bassine. Ajouter la feuillantine et mélanger. Verser sur un papier silicone et étaler très finement. Ajouter ensuite le biscuit dacquois coco, emporter et mettre au frigo.



Crème diplomate :

55g de jaunes d'œufs
250g de lait
60g de sucre
60g de purée de passion
15g de farine tamisée

3 feuilles de gélatine
5g de vanille en poudre

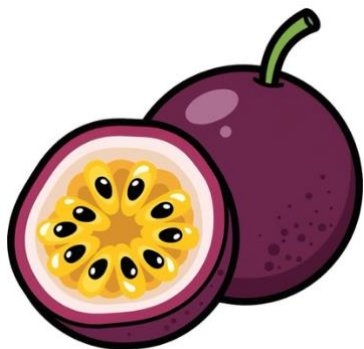
250g de crème montée

Réhydrater les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Cuire le lait et la vanille. A part, blanchir les jaunes et le sucre. Puis ajoute la farine et la purée de passion. Verser une partie du lait chaud sur les jaunes, bien mélanger, puis remettre le tous dans la casserole et cuire à 82°C. Retirer du feu et ajouter la gélatine essorée. Filmer au contact et laisser au frigo. Battre la chantilly, puis détendre la crème vanille-passion. Mélanger les deux délicatement.

Insert mangue-passion :

150g de chair de mangue en cube
Pulpe d'un fruit de la passion
75g de purée de mangue
3.5 feuilles de gélatine

Réhydrater la gélatine dans l'eau froide. Cuire à feu doux la mangue, le fruit de la passion et la purée de mangue dans une casserole. Hors du feu ajouter la gélatine essorée. Verser dans un cercle de 16cm chemiser d'un film et d'un Rhodoïd. Mettre au congélateur une nuit.



Glaçage miroir mangue :

334g de purée de mangue

124g d'eau

100g de glucose

96g de sucre

8g de pectine NH

Mélanger à sec la pectine et le sucre. Chauffer la purée de mangue, l'eau et le glucose jusqu'à 50°C. Verser en filet sur la pectine-sucre et monter à ébullition. Cuire encore 1-2min. Mettre dans un bidon, filmer au contact et mettre un e hit au frigo. Chauffer à 33°C.

Montage :

Mettre de la crème diplomate au fond du moule, et bien lisser sur les bords. Ajouter ensuite l'insert, remettre un peu de crème diplomate. Pour finir mettre le biscuit dacquois.

Zéphyr

Meringues :

60g de blancs d'œufs

120g de sucre

Un poignet de feuille de coriandre

1 cuillère à café de jus de citron

Mixer la coriandre avec un peu de sucre. Monter les blancs en ajoutant progressivement le sucre. Quand elle est lisse, brillante et ferme, incorporer délicatement la coriandre mixer, et le jus de citron. Mettre en poche avec une douille de 8mm. Pocher des demi-sphères. Cuire 1h30 à 90°C, puis laisser sécher dans le four éteint.

Crème citron coriandre :

Une feuille de gélatine et demie

150 d'œufs

90g de sucre

90g de jus de citron vert

30g de jus de citron jaune

Zestes de citron



225g de beurre

Feuilles de coriandre

Mettre le tout dans une casserole. Sur feu doux et remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe. Sortir du feu, ajouter la gélatine. Quand le mélange atteint 40°C ajouter le beurre et quelques feuilles de coriandre. Mixer au mixeur plongeant.



Gel citron :

110g de jus de citron vert

70g d'eau

40g de sucre

3g d'agar agar

Porter le tout à ébullition et continuer la cuisson. 2min.

Mettre au frais. Quand le gel est pris, mixer au mixeur plongeant et mettre en poche.

Éclipse Gourmande

Fond tartelettes :

Pâte sablée

32g de sucre glace tamisé
125g de farine tamisée
1 pincées de sel
15g de poudre d'amande blanche

35g de beurre froid
28g d'œufs



Tamisé la farine et le sucre glace. Ajouter le sel et la poudre d'amande. Mélanger au batteur avec un fouet à quatre branches. Ajouter le beurre froid coupés en dés. Bien mélanger, puis ajouter les œufs petit à petit. Abaisse ensuite à 2mm, emporter des cercles avec un emporté pièce de 4.5cm. Foncer les moules, piquer le fond puis les cuire à 200°C, 12 min, tirage ouvert

Ganache montée café :

63g de crème chaude
94g de crème froide
25g de couverture foncée fondu
1 feuilles de gélatine
4g de café soluble

Cuire la crème avec café soluble. Laisser infuser 5min. Recuire la crème, hors du feu ajouter la gélatine, et bien mélanger. Filtrer, puis verser sur, à couverture en 3x. Ajouter en dernier, à crème froide et mixer le tout. Verser dans un bac et filmer au contact.

Crème mascarpone allégée :

95g de mascarpone

150g de crème

15g de sucre glace

Mettre le mascarpone, la crème et les ustensiles au frigo minimum 1h. Battre le mascarpone et la crème 2^{ème}. Ajouter le sucre glace tamiser. Et continuer de fouetter à vitesses moyenne, puis augmenter jusqu'à obtenir une crème ferme qui tient bien.

**Caramel :**

20g de glucose

135g de sucre anglais

175g de crème

Fondre le glucose. Ajouter ensuite le sucre anglais petit à petit. Une fois le tout fondu ajouter la crème cuite et bien mélanger. Verser dans un bac propre métallique. Une fois froid mettre en poche

Rubis & Jade

Moulage-remplissage :

Décor : faire un trait en spirale avec du beurre cacao rose tempérer, à l'aide d'un tampon éponge. Mouler avec de la couverture blanche, bien tapoter puis retourner et à nouveau bien tapoter. Mettre le moule sur le côté afin d'avoir une coque fine. Racler avec une corne métallique. Ensuite mettre au frigo. Une fois bien tiré, sortir du frigo.

Dresser dans chaque demi-sphère la pâte de fruit framboise mixé, puis la ganache au matcha. Mettre au frigo afin que la ganache tire. Une fois que la ganache à bien tiré, faire les fonds en couverture foncée, puis remettre sur plaque et placer à nouveau au frigo. Lorsque les pralinées sont bien décollés du fond, démouler sur une petite plaque métallique. Le praliné est prêt.

Ganache au matcha :

80g de crème

8g de sucre invertis

5g de matcha



160g de couverture blanche

Dans une casserole, peser la crème, le sucre invertis, le matcha, puis cuire à ébullition. Laisser infuser 5min. Recuire puis filtrer en versant en 2x sur la couverture et mélanger délicatement. Verser la ganache dans une poche, puis la laisser de côté jusqu'à utilisation (27-28°C).

Pâte de fruit framboise mixé :

350g de purée de framboise

100g de purée de pomme

75g de sucre

13g de pectine jaune

350g de sucre

125g de glucose

13g d'acide citrique

Peser les deux purées dans une bassine en cuivre de taille petite puis mettre sur le gaz avec un feu assez doux et mélanger au fouet.

Peser le 1er mélange à sec de sucre avec la pectine et bien mélanger au fouet pour éviter tout les grumeaux.

Une fois que les purées commencent à être à ébullition, ajouter le 1er mélange dans la bassine en cuivre et bien mélanger avec le fouet.

Peser les 350g de sucre dans la bassine précédemment utilisée.

Préparer la plaque lourde avec le papier cuisson dessus et mettre le cadre fin sur le papier cuisson. Peser l'acide citrique (dernière manutention) séparément et poser le récipient dans le cadre pour ne pas l'oublier lors de la mise en cadre.

Une fois à ébullition, ajouter les 350g de sucre dans la bassine en cuivre et bien mélanger avec le fouet.

Une fois à ébullition, mettre le bidon de glucose sur la balance et peser directement le glucose avec les mains mouillées d'eau froide, ajouter dans la bassine en cuivre et bien mélanger.

Mélanger souvent et vérifier la température, la pâte de fruit se cuit à 103°C.

Une fois la température de 103°C atteinte, retirer du feu, ajouter l'acide citrique et bien mélanger.

Verser dans le cadre prévu (24x24cm) et laisser 1 nuit dans une échelle au labo.



Le lendemain, retirer le cadre et mixer (obtenir une pâte de fruit lisse et homogène).

Garder dans une poche bien fermé ou dans une bassine bien filmé.

Fusion Cointreau

Moulage-remplissage :

Décor : avec le beurre de cacao noir tempéré, utiliser une brosse à dents et lancer sur les moules afin que ça fasse des taches. Ensuite laisser tirer, puis avec le beurre de cacao orange tempéré, utiliser un pinceau et remplir tous le moulé et laisser tirer avant de mouler.

Mouler avec de la couverture foncée, bien tapoter puis retourner et à nouveau bien tapoter. Mettre le moule sur le côté afin d'avoir une coque fine. Racler avec une corne métallique. Ensuite mettre au frigo. Une fois bien tiré, sortir du frigo.

Dresser dans chaque barre la pâte de fruits citron vert, puis la ganache au Cointreau. Mettre au frigo afin que la ganache tire. Une fois que la ganache à bien tiré, faire les fonds en couverture foncée, puis remettre sur plaque et placer à nouveau au frigo. Lorsque les pralinées sont bien décollés du fond, démouler sur une petite plaque métallique. Le praliné est prêt.

Praline noisette, citron vert

200g pralinée noisette 1 :1

40g couverture lait fondu

25g couverture foncée fondu

15g beurre de cacao

Zeste de 3 citrons verts

2g fleur de sel



Mélanger les couvertures avec le beurre de cacao. Ajouter le praliné noisette. Bien mélanger. Ajouter les zestes de citron vert et la fleur de sel. Laisser descendre à 28-30°C, puis pocher une fine couche au fond de chaque coque.



Crèmeux orange-cointreau

100g jus d'orange
50g jaunes d'œufs
25g d'œufs
35g sucre

80g couverture blanche fondu

45g beurre

2 feuilles de gélatine

30-35g cointreau

Zeste d'une orange

Réhydrater les feuilles de gélatine. Chauffer le jus d'orange avec les zestes d'orange. A part mélanger les jaunes, les œufs et le sucre dans une bassine. Verser une partie du jus d'orange dessus. Mélanger, puis recuire à 82°C. Retirer du feu, ajouter la gélatine essorée. Verser sur la couverture blanche. Miser au mixeur plongeant, ajouter le beurre puis mixer. Lorsque la préparation est redescendue vers 35-40°C, ajouter le Cointreau.

Croustillant noisette :

60g praliné noisette 1 :1

35g couverture lait fondu

20g noisette

20g feuillantines

5g beurre de cacao

1 pincée de fleur de sel



Mélanger la couverture et le beurre de cacao. Ajouter le praliné, puis les noisettes et la feuillantine.

Praliné Pistacia



Massepain pistache

200g sucre

63g eau

puis masser

cuire avec le sucre à 116°C,

93g pistaches

163g amandes blanches râpées

mélanger à sec

35g sucre invertis

ajouter pendant le dessèchage

18g arôme pistache

45g sirop pâtisserie

Cuire le sirop à 116°C, puis le masser. Une fois prêt, ajouter les pistaches et les amandes et dessèches sur feu doux, ajouter le sucre invertis et dessèches à nouveau. Verser sur une plaque avec un silpat et laisser refroidir.

Une fois froid, broyer une première fois. Ajouter le sirop puis broyer encore 2x maximum.

Mélanger le massepain avec un peu de sucre glace de manière homogène pour éviter qu'il ne colle. Abaisser le massepain en carré entre les barres de 5mm sur un papier silicone. Poser dans le cadre de 24x24cm. Faire un fond en couverture foncée. Puis retourner pour verser la ganache dessus.

Arôme pistache :

100g fleur d'oranger

200g kirsch

7g gouttes es. Amandes amères

Peser la fleur d'oranger dans une bassine. Ajouter le kirsch puis les gouttes d'essence d'amandes amères. Mélanger délicatement au

fouet. Une fois le mélange homogène, à l'aide d'un entonnoir, verser le mélange dans une bouteille. Étiqueter la bouteille, puis la conserver dans une armoire réservée aux alcools.

Sirop pâtisserie :

2500g sucre

1750g eau

250g glucose

Peser l'eau et le sucre dans bassine en cuivre. Mettre à cuire, une fois à ébullition, verser dans un bidon avec le glucose. Bien mélanger au fouet et stocker au frigo.

Ganache framboise

63g de purée de framboise

15g de beurre

4g de sucre invertis

7g de jus de citron

50g de couverture lait

100g de couverture criollo



13g de crème

Cuire la purée de framboise, le beurre, le sucre invertis et le jus de citron. À part cuire la crème. Verser en premier sur les couvertures la purée de framboise. Bien mélanger, puis ajouter la crème. Verser dans le cadre où il y a le massépain pistache.

Laisser tirer. Couper ensuite à la guitare des deux côtés (taille 2cm).

Laisser reposer une nuit dans le laboratoire.

Décor : faire deux traits en couverture lait une fois que ça a tiré, saupoudré de nids de framboise.

Praliné Sésame doré

Croustillant sésame blanc

57g de masse pralinée

114g de couverture blanche tempéré

51g de sésame

21g d'avoine soufflée



Lier la masse pralinée avec la couverture blanche tempéré. Ajouter le sésame et l'avoine soufflée. Verser dans un cadre et laisser tirer. Faire un fond en couverture foncée, puis retourner pour verser la pâte de fruits.



Pâte de fruit citron vert

350g de purée de citron vert

100g de purée de pomme

76g de sucre

13g de pectine ruban jaune

350g de sucre

125g de glucose

13g d'acide citrique

Peser les deux purées dans une bassine en cuivre de taille petite puis mettre sur le gaz avec un feu assez doux et mélanger au fouet.

Peser le 1er mélange à sec de sucre avec la pectine et bien mélanger au fouet pour éviter tout les grumeaux.

Une fois que les purées commencent à être à ébullition, ajouter le 1er mélange dans la bassine en cuivre et bien mélanger avec le fouet.

Peser les 350g de sucre dans la bassine précédemment utilisée.
Une fois à ébullition, ajouter les 350g de sucre dans la bassine en cuivre et bien mélanger avec le fouet.

Une fois à ébullition, mettre le bidon de glucose sur la balance et peser directement le glucose avec les mains mouillées d'eau froide, ajouter dans la bassine en cuivre et bien mélanger.

Mélanger souvent et vérifier la température, la pâte de fruit se cuit à 106°C.

Une fois la température de 106°C atteinte, retirer du feu, ajouter l'acide citrique et bien mélanger.

Verser sur le croustillant sésame et laisser 1 nuit dans une échelle au labo.

Le lendemain couper à la guitare taille moyenne (2x2cm) des deux côtés. Puis tremper en couverture foncée.

Décors : mouler les boulons dans un moule en silicone. Une fois tirer mettre de la poudre d'or à l'aide d'un pinceau.

Praliné Amber

Pâte sablée

32g de sucre glace tamisé
125g de farine tamisée
1 pincées de sel
15g de poudre d'amande blanche



35g de beurre froid
28g d'œufs

Tamisé la farine et le sucre glace. Ajouter le sel et la poudre d'amande. Mélanger au batteur avec un fouet à quatre branches. Ajouter le beurre froid coupés en dés. Bien mélanger, puis ajouter les œufs petit à petit. Abaisse ensuite à 2mm, emporter des cercles avec un emporté pièce de 2cm. Cuire à 200°C, 8min, tirage ouvert.



Ganache fraise basilic

81g de crème
24g de glucose
16g de sucre invertis
76g de purée de fraise
5g de feuilles de basilic

292g de couverture lait
24g de beurre de cacao fondu

Porter à ébullition la crème, le glucose, le sucre inverti, la purée de fraise et infuser le basilic 5min. Recuire la crème, filtrer, puis verser sur la couverture et le beurre de cacao. Lorsque la ganache commence à prendre, pocher sur les fonds en couverture foncée.

Laisser une nuit, puis tremper dans la couverture lait, et poser sur les fonds sablés.

Décors :

50g d'eau

50g d'huile de pépins de raisin

10g de farine

1 petite pincée de sel

Quelques gouttes de colorants rouge

Mélanger au mixeur plongeant le tout. Chauffer un poêle à feu moyen. Verser en petite quantité avec un chinois. Laisser cuire : l'eau s'évapore et former une fine dentelle. Quand la tuile est sèche et se décolle facilement, la retirer délicatement. Déposer sur un silpat. Une fois froid mettre sur le praliné.

Praliné Équinoxe

Praliné pécan lié

200g de noix de pécan

200g de sucre

7g de sel



150g de couverture lait

Caraméliser les noix de pécan dans une bassine en cuivre. Verser sur une plaque avec un silpat. Une fois refroidi, broyer en une masse fine et lisse. Mélanger au batteur avec la couverture lait, fouet à 4 branches.

Couler ensuite dans un cadre (28x28cm). Une fois durcie, faire un fond en couverture lait, retourner avant de verser la ganache caramel.

Ganache caramel

75g de glucose

87g de sucre

45g de sucre inverti

387g de crème

420g de couverture foncée

62g de beurre

Fondre le glucose, ajouter le sucre petit à petit. Ajouter ensuite le sucre inverti. À part cuire la crème, puis l'ajouter et bien mélanger. Puis verser sur la couverture foncée. Ajouter le beurre.

Couler ensuite sur le praliné pécan. Une fois durcie, couper à la guitare taille moyenne (2x2cm)

Decor : couler de la couverture foncée sur un papier chocolat. À l'aide d'une corne dentelé, faire des traits. Mettre dans un moule afin que

ce soit recourber. Mettre au frigo, puis démouler. Saupoudrer ensuite de noix de pécan concassées.