

Recettes

***Finale romande et tessinoise
des jeunes confiseurs***



Inès Pittet
2026



Pour cette 28ème édition de la finale romande et tessinoise des jeunes confiseurs, avec pour thème « Les contes et légendes », j'ai choisi de représenter le conte de « La princesse et la grenouille ».

Un thème plutôt « nature », autour duquel j'ai travaillé principalement les fleurs, les nénuphars et, bien sûr, la grenouille.

Dans l'histoire de « La princesse et la grenouille », le rêve de Tiana, la princesse, est d'ouvrir son restaurant. J'ai donc absolument voulu faire ressortir ce point en remplaçant la couronne de la princesse grenouille par une toque, clin d'œil également à notre métier. ;-)



Apperçu des recettes

Mignardises

Pavlova framboise	p. 4
Citron - sésame noir	p.5/6

Entremet & pâtisseries

Mandarine - vanille	p.7/8/9
---------------------	---------

Pralinés

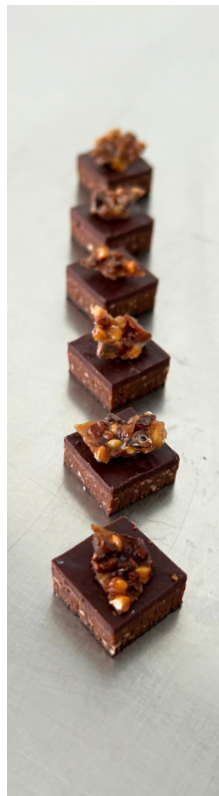
Yuzu	p.12
Pistache - fleur d'oranger	p.13
Pailleté Tonka	p.14
Sarrasin	p.15

Bonbon moulé

Vanille - infusion de fruits	p.16
------------------------------	------

Spécialité

Cointreau - Kalamansi	p.17
-----------------------	------



Pavlova framboise

Meringue

112g	blancs d'oeufs
225g	sucré
	Framboise lyophilisée

Ganache vanille

120g	crème
	1 gousse de vanille
53g	chocolat blanc
23g	chocolat yuzu
	1 feuille de gélatine
255g	crème

Coulis framboise

140g	purée framboise
2g	pectine NH
6g	sucré
20g	citron vert

Décor

éclats de framboise séchée
½ framboise fraîche
micro-pousse

Procédé

Pour la meringue, battre les blancs et ajouter le sucre en 3 fois. Pocher des petites coques avec une douille cannelée et saupoudrer de la framboise séchée. Cuisson à 90° 1h45, puis four éteint jusqu'à séchage complet.

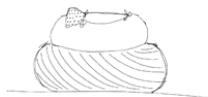
Pour la ganache vanille, chauffer la première partie de crème, ajouter la gélatine et verser sur la couverture et la vanille grattée. Lorsque tout est fondu, ajouter la grande partie de crème, mixer.

Pour le coulis framboise, chauffer la purée et le jus de citron, ajouter le sucre et la pectine. Faire cuire 1-2 min

Déposer une fine plaque de couverture pour imperméabiliser la meringue.

Battre la ganache et dresser un généreux point de ganache vanille au dessus et creuser à la cuillère parisienne.

Remplir avec le coulis framboise, parsemer d'éclats et déposer une ½ framboise ainsi que quelques micro-pousses sur la ganache



Tartelette citron - sésame noir

Tartelette

150g	beurre
112g	sucre glace
38g	poudre d'amande
	sel
10g	charbon végétal
70g	oeufs
312g	farine
	sésame noir

Confit citron

200g	citrons
138g	jus d'orange
3g	pectine NH
114g	sucre

Pralin sésame noir

40g	sésame noir
20g	sucre

Dacquoise citron vert

50g	sucre glace
50g	poudre d'amande
63g	blancs d'oeufs
30g	sucre
	zestes de citron vert

Ganache sésame noir

150g	crème
	1.5 feuilles de gélatine
67g	chocolat blanc
40g	praliné sésame
185g	crème

Mousse citron

26g	blancs d'oeufs
26g	sucre
80g	purée de citron broyé
125g	crème
	2 feuilles de gélatine

Gel citron

75g	jus de citron
2g	pectine NH
15g	sucre



Tartelette citron - sésame noir

Procédé

Pâte à tartelette:

Mélanger beurre et sucre glace, ajouter la poudre d'amande, le sel et le charbon. Puis, ajouter le oeufs et la farine. Laisser la pâte refroidir 24h. Foncer des cercles a petites tartelettes, cuire 10 min. à 180°C. Passer une couche d'oeufs autour, rouler dans le sésame noir et ré enfourner 2 min.

Confit citron:

Couper les citrons en rondelles, blanchir 3 fois. Chauffer le jus d'orange, ajouter la pectine et le sucre, puis les tranches de citron. Cuire jusqu'à ce que les citrons soient bien tendres et que le jus ait réduit. Mixer

Dacquoise citron vert:

Monter le blanc d'oeufs et le sucre. Mélanger délicatement aux poudres, ajouter du zeste de citron vert. Etaler finement sur une plaque, cuire 15 min. à 180°C. Détailler en ronds.

Mousse citron:

Monter la crème. Chauffer le sucre et le blanc d'oeuf, monter en meringage. Fondre la gélatine et ajouter à la meringue, puis ajouter le jus de citron. Finir par incorporer la crème.

Pralin sésame noir:

Mixer le sésame et le sucre caramélisé.

Ganache sésame noire:

Chauffer la première partie de crème, ajouter la gélatine et verser sur la couverture et le pralin sésame. Lorsque tout est fondu, ajouter la grande partie de crème, mixer.

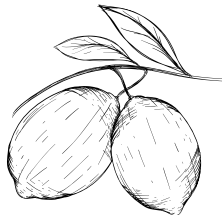
Gel citron:

Chauffer le jus de citron, ajouter le sucre et la pectine. Cuire 1-2min.

Pocher un fond de confit dans la tartelette, puis déposer un biscuit dacquoise.

Garnir à ras avec la mousse citron.

Battre la ganache sésame et pocher en forme de pétales de fleurs, finir par dresser un point de gel citron en guise de pistil.



Entremet mandarine - vanille

Croustillant riz soufflé

40g	riz soufflé
100g	gianduja amande
50g	couverture blanche

Génoise cannelle

100g	oeufs
35g	sucré
45g	poudre d'amande
25g	farine
15g	beurre
	cannelle
	zestes mandarine

Confit mandarine

260g	mandarines
180g	jus d'orange
4g	pectine
140g	sucré

Crèmeux mandarine

150g	purée mandarine
10g	jus de citron
40g	sucré
63g	oeufs
	1.5 feuilles de gélatine
60g	beurre
	zestes de mandarine

Ganache vanille

63g	crème
	1 gousse de vanille
	1 feuille de gélatine
65g	chocolat blanc
250g	crème

Gel mandarine

50g	jus de mandarine
1g	pectine NH
10g	sucré
	jus de citron

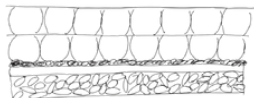
Procédé

Etaler le croustillant dans le moule, ajouter le biscuit au dessus. Pocher du confit.

Dresser la ganache vanille, zester de la mandarine, ajouter des points de gel clémentine,

Déposer une feuille de couverture yuzu, répéter le même procédé avec le crèmeux clémentine.

Déposer la deuxième feuille de couverture et placer la fleur de lotus.



Pâtisseries mandarine - vanille

Croustillant riz soufflé

80g	riz soufflé
200g	gianduja amande
100g	couverture blanche

Génoise cannelle

200g	oeufs
70g	sucre
90g	poudre d'amande
50g	farine
30g	beurre
	cannelle
	zestes mandarine

Confit mandarine

520g	mandarines
360g	jus d'orange
8g	pectine
280g	sucre

Crèmeux mandarine

200g	purée mandarine
15g	jus de citron
50g	sucre
94g	oeufs
	2 feuilles de gélatine
94g	beurre
	zestes de mandarine

Ganache vanille

94g	crème
	1 gousse de vanille
	1 feuilles de gélatine
98g	chocolat blanc
375g	crème

Gel mandarine

100g	jus de mandarine
2g	pectine NH
10g	sucre

Procédé

Étaler le croustillant dans le cadre, ajouter le biscuit au dessus.

Emporter les fleurs

Mouler une partie du gel mandarine dans des petites demi-sphères

Dresser la ganache vanille, zester de la mandarine, ajouter des points de gel mandarine.

Déposer une feuille de couverture yuzu, dresser des points de crèmeux mandarine et zester.

Disposer les pétales de fleur en couverture et la demi-sphère de gel au centre

Mandarine - vanille

Procédés des semis-fabriqués

Croustillant riz soufflé:

Fondre la couverture. Mélanger tous les ingrédients et étaler dans le cadre

Biscuit cannelle:

Battre les oeufs et le sucre. Ajouter les poudres, puis le beurre fondu. Zester de la mandarine et étaler finement. Cuire 15 min. à 180°C

Confit de mandarine:

Couper les mandarines en rondelles, blanchir 3 fois. Chauffer le jus d'orange, ajouter la pectine et le sucre, puis les tranches de mandarine. Cuire plusieurs heures jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres et que le jus ait réduit. Mixer

Crèmeux mandarine:

Cuire la purée, le jus de citron, le sucre et les oeufs. Ajouter la gélatine, verser sur le beurre et mixer. Zester de la mandarine.

Ganache vanille:

Chauffer la première partie de crème, ajouter la gélatine et verser sur la couverture et la vanille. Lorsque tout est fondu, ajouter la grande partie de crème.

Gel mandarine:

Chauffer la purée de fruit, ajouter le sucre et la pectine. Cuire 1-2 min



Pralinés

Chocolat

Pour mon assortiment de pralinés, j'ai fait le choix d'utiliser du chocolat artisanal en méthode "Bean-to-bar". Il est réalisé de A à Z par l'équipe de Note de Fève, à Matran.

J'ai décidé d'associer à chaque praliné un chocolat qui mette en valeur l'ensemble de ses saveurs.

Travailler ces chocolats était très différent des couvertures standards dont on a l'habitude d'utiliser. Ils sont plus intenses, plus percutants. Ils sont riches en beurre de cacao et sont relativement foncés, voir légèrement amères.

Alors, pour que chaque praliné soit correctement mis en valeur, il a fallu goûter et tester quels étaient les meilleurs assortiments ainsi que le bon dosage de chaque ingrédient.

Associations

Pour le praliné Yuzu, j'ai choisi un chocolat qui vient du Vietnam à 77%.

Avec ses notes d'argumes, particulièrement de clémentine, il se mariait bien avec le Yuzu.

Associé à la fleur d'oranger, le Togo avec 78% est très floral et doux à la fois.

Le chocolat de République Dominicaine 74% met en valeur la tonka.

Pour le praliné sarrasin, j'ai fait le choix d'un chocolat qui vient du Mexique à 79%, avec des notes fumées.

Enfin, pour la spécialité j'ai associé le Kalamansi avec le chocolat de Colombie 76%, très fruité. Il se mariait également très bien avec le Cointreau





Praliné intense Yuzu

Ganache Yuzu

40g	purée Yuzu
263g	crème
74g	sucré inverti
475g	couverture Vietnam
35g	beurre

Décors

poudre d'or
alcool

Procédé

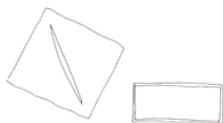
Chauffer la crème et la purée de Yuzu, verser sur la couverture.

Ajouter le sucre inverti et le beurre, mixer.

Couler la ganache en cadre.

Une fois tirée, couper à la guitare.

Tremper chaque praliné dans la couverture et décorer d'un trait doré.



Praliné douceur pistache - fleur d'oranger

Ganache fleur d'oranger

185g	crème
46g	sorbex
37g	beurre
325g	couverture Togo
20g	eau de fleur d'oranger

Décors

fleurs de sureau séchées

Pralin pistache

110g	pistaches
110g	sucré
110g	couverture foncée

Procédé

Chauffer la crème et le sorbex, verser sur la couverture.
Ajouter le beurre, puis l'eau de fleur d'oranger, mixer.
Étaler le pralin dans un cadre, laisser tirer.
Couler la ganache en cadre sur le pralin.
Une fois tirée, couper à la guitare.
Tremper chaque praliné dans la couverture et décorer d'une fleur de sureau séchée



Praliné douceur pailleté - tonka

Ganache tonka

210g	crème
53g	sorbex
42g	beurre
360g	couverture république Dominicaine fève tonka

Décors

feuilles de chocolat

Pailleté

55g	couverture foncée
90g	feuillantine
138g	pralin noisette

Procédé

Pour la feuillantine, mélanger tous les ingrédients et étaler dans un cadre.

Chauffer la crème et le sorbex, verser sur la couverture.

Ajouter le beurre, mixer.

Couler la ganache en cadre sur le pailleté.

Une fois tirée, couper à la guitare.

Tremper chaque praliné dans la couverture et déposer une feuille de chocolat.



Praliné intense sarrasin

Ganache noire

87g	crème
22g	sorbex
17g	beurre
140g	couverture Mexique

Pralin sarrasin

100g	amandes
100g	noisettes
20g	grué de cacao
100g	sarrasin
	fleur de sel
250g	sucré
250g	couverture foncée

Tuiles de sarrasin

25g	lait
75g	sucré
25g	glucose
50g	beurre
50g	grué de cacao
50g	sarrasin
2g	pectine

Procédé

Caraméliser le sucre.

Mixer tous les ingrédients sauf la couverture pour le pralin.

Ajouter la couverture et couler en cadre.

Chauffer la crème et le sorbex, verser sur la couverture.

Ajouter le beurre, mixer et couler sur le pralin.

Pour la tuile, cuire le lait, sucre, glucose et beurre. Ajouter la pectine, puis ajouter le reste des ingrédients. Etaler finement sur une plaque et cuire 10min à 200°C. Casser en petits éclats.



Bonbon moulé vanille - infusion

Ganache vanille

90g	crème
100g	couverture blanche
	1 gousses de vanille

Gel infusion de fruits

150g	eau
15g	mélange d'infusion de fruits
10g	sucré
2g	pectine NH
	jus de citron

Procédé

Faire infuser le mélange 10 min dans l'eau, filtrer.

Cuire et ajouter le sucre et la pectine, réserver.

Chauffer la crème, verser sur la couverture blanche et les grains de vanille.

Avec une éponge, marquer les moules de beurre de cacao noir et brun.

Mouler en couverture foncée.

Pocher le gel au fond du praliné, garnir de ganache vanille.

Refroidir et laisser tirer.

Fermer les pralinés et démouler



Spécialité Cointreau - Kalamansi

Sablé noisette

100g	beurre
55g	sucré glace
3g	sel
50g	farine
40g	poudre de noisette

Gelée Cointreau

235g	eau
130g	Cointreau
40g	sucré
8g	pectine NH
4g	jus de citron

Feuillantine noisette

75g	couverture lait
100g	feuillantine
150g	pralin noisette
	½ gousse de vanille
	fleur de sel

Ganache Cointreau - Kalamansi

30g	purée Kalamansi
169g	crème
29g	Cointreau
55g	sucré inverti
349g	couverture Colombie
26g	beurre

Procédé

Pour le biscuit, mélanger beurre-sucré et ajouter le reste des ingrédients. Étaler finement, mettre au congélateur, puis détailler en rond et cuire 10 min. 160°C. A la sortie du four, redonner un coup d'emporte pièce.

Mélanger tous les ingrédients du pailleté et étaler en cadre.

Pour la gelée, cuire l'eau, le sucre et la pectine. Ajouter l'alcool, mixer et étaler en cadre.

Pour la ganache, chauffer la crème et la purée, verser sur la couverture.

Ajouter le sucre inverti, le beurre et le Cointreau et mixer.

Couler la ganache en cadre.

Faire un fond en couverture sur le pailleté, emporter en rond.

Emporter la gelée et déposer sur le pailleté, faire de même avec la ganache.

Tremper le tout dans la couverture, coller le biscuit noisette sur une face. Coller la spécialité au socle, ajouter le décors au dessus et une feuille d'or.





FINALE ROMANDE
ET TESSINOISE
DES JEUNES CONFISEURS

