

28 ème édition Finale
Romande et Tessinoise
des jeunes confiseurs

Contes et légendes

Introduction

Née de parents portugais, j'ai grandi entre deux cultures, et cet héritage a naturellement trouvé sa place dans mon travail. Pour ce concours, j'ai souhaité y glisser quelques touches de mes origines - des inspirations discrètes qui rappellent d'où je viens, intégrées avec justesse dans mes créations. Ce classeur rassemble les recettes qui traduisent cette démarche - un équilibre entre les techniques que j'ai apprises durant ma formation et une part de moi-même, de mon histoire familiale, que j'ai eu envie de partager à travers ce concours.

Dans chacune de mes créations, j'ai aussi tenu à limiter le sucre au strict nécessaire, afin de laisser la place aux matières premières et de mettre en valeur leurs saveurs naturelles plutôt que de les masquer.

Les produits

- **Coração de viana**
Entremet fraise Mara des bois , vanille et olives noirs
- **Nuvem**
Choux avec un insert de riz au lait et vanille.
- **Violeta**
Fond feuilleté, violette et coulis de myrtilles
- **Fleur**
Bonbon moulé caramel poivre de sichuan, croquant
amande
- **Barre au cointreau**
Spécialité chocolat noir, cointreau et fond croquant
- **Ruby**
Bonbon à la framboise
- **Reflet cassis**
Bonbon cassis et ganache foncée
- **Paixão**
Bonbon au fruit de la passion
- **Duo Café-Vanille**
Bonbon café, ganache blanche et vanille

Entremet fraise mara des bois, vanille et olives noir

Olives noir confite

350gr olives noir dénoyautées
400gr sucre
160gr eau
10gr Porto

Blanchir trois fois les olives noir dans de l'eau. Cuire un sirop, puis ajouter les olives et laisser cuire 30min, retirer le sirop, ajouter le porto, mélanger et séparer.

Palet fraise et olives noir

720gr Purée de fraises mara des bois
12 petites feuille de gélatine
8gr jus de citron
200gr olives noir confite

Hydrater la gélatine. Chauffer la purée avec le jus de citron, ajouter la gélatine. Puis couper les olives noir en 3 et mélanger à la purée. Couler dans les moule.

Ganache monté vanille

176gr crème
115gr couverture blanche
379gr crème
3 petites feuille de gélatine
Vanille

Hydrater la gélatine. Chauffer 176gr de crème et la vanille, ajouter la gélatine. Verser en plusieurs fois sur la couverture. Ajouter la crème froide, mixer et mettre au froid.

Ganache monté fraise

74gr crème

186gr purée de fraises mara
des bois

97gr couverture blanche

313gr crème

4 petites feuille de gélatine

Hydrater la gélatine.

Chauffer 74gr de crème
et la purée, ajouter la
gélatine. Verser en plusieurs
fois sur la couverture.

Ajouter la crème froide,
mixer et mettre au froid.

Biscuit croquant

176gr beurre mou

176gr farine 550

100gr sucre brun

200gr amande moulue

40gr beurre de cacao

Mélanger le beurre, sucre,
farine et amande jusqu'à
consistance sableuse.

Verser le tout sur une
plaque et cuire à 150°C
pendant 20 min. Laisser
refroidir. Fondre le beurre
de cacao, mélanger. Tasser
dans des cercles.

Réaliser le décor en
couverture foncé, puis
poudrer l'or. Faire un plaquette
avec de la couverture blanche.
Poser le décor sur la
plaquette.



Choux au riz au lait

Pâte à choux

75gr eau
75gr lait
75gr beurre
7gr sucre
2gr sel
135gr farine
140gr oeufs

Craquelin

45gr sucre
45gr farine
36gr farine

Riz au lait

63gr riz rond
125gr eau
55gr sucre
20gr jaune d'oeuf
1 morceau d'écorce de citron
1 bâton de cannelle
12gr beurre
65gr lait
425gr lait

Cuire eau, lait, beurre, sucre et sel. Ajouter la farine puis dessécher la pâte. Puis laisser légèrement refroidir et ajouter les oeufs en plusieurs fois. Dresser puis poser un rond de craquelin dessus. Cuire 15min à 200°C.

Mélanger le tout et abaisser entre 2 feuilles. Détailler des ronds

Cuire le riz dans l'eau jusqu'à évaporation total. ajouter le beurre, le citron, cannelle et 425gr de lait. Laisser cuire le tout à feux bas pendant 30 min. Puis ajouter le sucre, mélanger le jaune avec le reste du lait. Ajouter à la masse. Dès que cela cuit sortir du feux. Laisser refroidir, puis mixer et passer au tamis et verser dans les moules

Crème mascarpon violette Battre la mascarpone avec la vanille. Ajouter la crème. battre le tout.

150gr mascarpon
220gr crème infuser à la violette

Vanille en poudre



Violeta

Pâte feuilletée

260gr farine
600gr beurre mou

800gr farine
100gr beurre
320gr eau
15gr sucre
20gr sel

Mélanger le beurre mou et la farine abaisser en rectangle mettre au froid. Mélanger tout les ingrédients puis abaisser en rectangle et mettre au froid. Enchâsser la pâte dans le beurre/farine. Réaliser 4 tour double. Abaisser la pâte puis couper les fonds et chemiser les fonds. Laisser bien reposer avant de mettre au four. Cuire 20 min à 200°C. Après le four chemiser de gel au fond

Coulis myrtille

250gr purée myrtille
20gr sucre
5gr pectine

Chauffer la purée avec la moitié du sucre. Mélanger le reste du sucre avec la pectine. Ajouter à la purée, laisse cuire et couler dans le moule.

Crème mascarpone violette Battre la mascarpone.
Ajouter la crème.
battre le tout.

1300gr mascarpone
360gr crème infuser à la
violette



Fleur

Caramel poivre de sichuan

240gr crème

75gr lait

5gr de poivre de Sichuan
Suisse (Vaud)

20gr sucre inverti

60gr glucose

300gr sucre

100gr beurre

Infuser le poivre dans la
crème pendant 45min.

Tamiser la crème. Verser le
lait. Réaliser un caramel
avec le sucre inverti,
glucose et le sucre. Decuire
avec le beurre, puis ajouter
le liquide et cuire à 109°C

Masse croquante

130gr amande entière

30gr céréale calibrer

18gr beurre de cacao

Torréfier amande, mixer
jusqu'à ce que cela soit lisse.
Ajouter les céréales et le
beurre de cacao fondu.

Poudrer les fleurs avec la
poudre de bronze



Barre cointreau

Fond croquant

340gr praliné amande 80%

70gr couverture lait tempérer Couper à l'aide du gabarit

30gr beurre cacao.

zeste d'orange

110gr céréale calibrer

Tout mélanger ensemble.

Abaissier dans un cadre.

Ganache mousser cointreau

250gr crème

80gr sucre inverti

20gr glucose

400gr couverture lait

400gr couverture foncé

140gr cointreau

Cuire crème, sucre inverti et glucose. Verser en trois fois sur la couverture.

Chauffer au besoin. Puis verser le cointreau. Verser dans un bac laisser refroidir.

Battre jusqu'à texture mousser.

Couper des tranches d'écorces d'orange pour la déco.

Ruby

Massepain framboise

225gr sucre

80gr eau

50gr glucose

250gr amande en poudre

80gr purée framboise

Cuire l'eau, sucre et glucose à 122°C. Verser sur les amandes en filet sur les amandes, puis laisser masser et refroidir. Mixer en ajoutant la purée. Abaisser puis marqué à l'aide du rouleau. Emporter avec un emporte pièce rond. Sprayer avec du colorant rose et poser des framboise séchée. Trempé dans la couverture foncé.

Reflet cassis

Pâte de fruits cassis

200gr purée cassis
65gr purée de pomme
35gr d'eau
50gr sucre
7,5gr de pectine
270gr sucre
85gr glucose
10gr acide citrique

Ganache foncée

300gr crème
55gr sucre inverti
200gr couverture foncé
200gr couverture Maracaibo
70gr beurre

Chauffer les deux purées de fruits et l'eau. Puis ajouter les 270gr de sucre. Puis ajouter le mélange pectine et reste de sucre. Dès que c'est à ébullition ajouter le glucose. Cuire le tout à 103,5°C, ajouter l'acide citrique. Verser dans un cadre.

Cuire crème, sucre inverti et beurre. Puis verser la moitié sur la couverture, mélanger et le reste verser en 3 fois. Mixer, couler dans le cadre. Laisser tirer puis décadrer faire un fond puis couper en 2/2cm. Trempé puis poser une fleur bleu dessus.

Paixão

Ganache passion

106gr crème

300gr purée passion

37gr sucre inverti

600gr couverture foncé

225gr couverture lait

105gr beurre

Cuire crème, purée, sucre inverti et beurre. Puis verser la moitié, mélanger et le reste verser en 3 fois. Mixer, couler dans le cadre. Laisser tirer puis décadrer faire un fond puis couper en 2/2cm. Trempé puis faire 4 points à l'aide d'un cornet.

Duo Café-Vanille

Masse café

500gr praliné amande 80%

40gr café mixer

60gr beurre de cacao fondu

Mélange le tout ensemble
puis verser dans un cadre.

Ganache blanche vanille

292gr crème

58gr sucre inverti

560gr couverture blanche

90gr beurre

vanille

Cuire crème, vanille, sucre
inverti et beurre. Puis
verser la moitié, mélanger et
le reste verser en 3 fois.
Mixer, couler dans le cadre.
Laisser tirer puis décadrer
faire un fond puis couper
en rectangle de 1,5cm sur
2,5cm. Trempé puis poser
un décor un grain de café.