

chocolats

Isabelle

Ganache passion

125g lait
125g fruit de la passion
500g couverture amère
125g beurre pommade

Ganache pistache

200g lait
300g couverture blanche
100g pâte pistache

Palet or

Ganache mi-amère

250g lait
400g couverture mi-amère
100g beurre

Ali-Baba

Ganache amère

300g lait
400g couverture
150g beurre

Nougatine sésame

Carré fin de nougatine

Président

500g praliné noisettes maison
560g gianduja noir
65g beurre
160g couverture noire

« Mund »

Bonbon moulé Cointreau

200g jus d'orange
Q S safran
400g couverture amère
100g beurre
25g Cointreau

Moulage amère



Tartelette « Bourgeoise »

Fond céréales

50g maltadextrine
125g sucre
150g eau
350g glucose
4g lécithine
125g miel
1800g mélange céréales

Figues fraîches en émincé

Crème chibouste caramélisée

150g crème vanille au miel
1 feuille de gélatine
150g meringue italienne

Spécialité chocolat

Madame Rose

Ganache

250g lait
500g couverture amère
Q S piment d'Espelette
250g beurre

Moelleux chocolat

100g œufs
100g sucre semoule
100g amandes poudre
100g beurre
100g chocolat

Couverture amère
+ roses Candy

Winkelried

Mousse au chocolat

6 dl crème
300g couverture
5 jaunes d'œufs
50g eau
100g sirop 30%

Insert

250g crème
100g vin cuit
2 jaunes d'œufs
15g sucre
2 feuilles gélatine

Fond de meringue chocolat

250g blanc
250g sucre glace
250g sucre semoule
45g cacao poudre

Finition chocolat noir

Mignardises

Pignons

Fond sucré

Appareil

**100g beurre
100g sucre glace
100g poudre amandes
40g œufs
10g farine
1 zeste citron**

Ajouter 3 épines-vinettes par petit four

Glacer jus de citron (sortie du four)

Entremet

Mignardises

Chocolats

Spécialité chocolat

Concours du Meilleur Jeune Confiseur de la Romandie et du Tessin

Candidat :

Alexandre Cerri

Rte d'Annecy 233

74270 Frangy

Portable 06 87 89 75 95

Maître d'apprentissage :

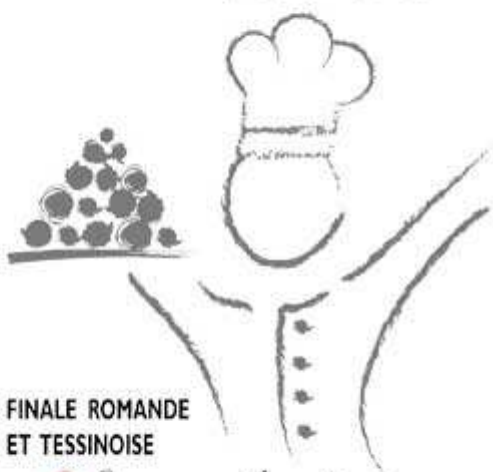
Pâtisserie confiserie Paganel

Genève

ECOLE PROFESSIONNELLE DE MONTREUX

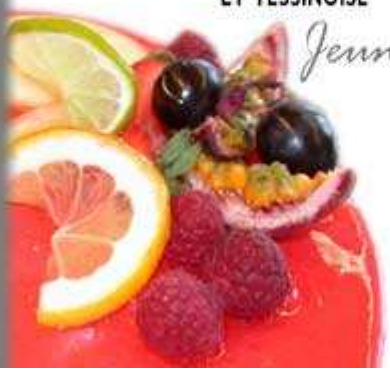
WWW.JEUNES-CONFISEURS.CH

*Samedi 26
septembre 2009*



**FINALE ROMANDE
ET TESSINOISE**

Jeunes Confiseurs



WINKELRIED

« D'après la légende, les Suisses n'arrivaient pas à percer les lignes des fantassins ennemis.

Winkelried, originaire du canton d'Unterwald se serait alors projeté sur les lances pour ouvrir une brèche après avoir demandé à ses camarades de veiller sur sa femme et ses enfants.

En tombant, son corps aurait emporté les armes des piquiers habsbourgeois et les Suisses se seraient alors introduits dans les lignes ennemies.

Ce qui permit aux Confédérés d'emporter la victoire sur les troupes du duc Léopold III d'Autriche lors de la bataille de Sempach en 1386. »



Et si ce soir à la fin de cette rude épreuve, vous décidiez de me nommer 1^{er} de ce concours, alors, me voici plongé dans la cour des grands pour représenter notre pays à l'échelle internationale.

Me vient l'idée de mettre dans un entremet des produits suisses connus et moins connus.

Le chocolat bien sûr... !

... et la résinée, (tarte au vin cuit), spécialité régionale.

Servir frais.

Bonne dégustation !

