

---

*Finale romande et tessinoise  
des jeunes confiseurs 2015*



---

JOEL PAOLISSO  
PATISSIER - CONFISEUR  
MONNIER - MURTEN



# *Table des matières*

---

*Entremets et ses pâtisseries*

--

*Spécialité chocolat*

--

*Moulage*

--

*Mignardise A*

--

*Mignardise B*

--

*Benben- Chocolat A*

--

*Benben- Chocolat B*

--

*Benben- Chocolat C*

--

*Benben- Chocolat D*

--

## Mousse Equateur 70 % Pistache et Griottes



### Notes sur la recette

|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| Entreprise     | Confiserie Monnier                |
| Classification | Pâtisserie                        |
| Groupe         | Tourtes, cakes ou petites tourtes |

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Rendement         | 0 Pièce(s) |
| Poids de la pièce | 0 g        |
| Poids final       | 0 g        |

### Recette

CCP

### Données pour la confection de la recette

CCP

Mettre le biscuit joconde autour d'un cercle de 20 cm de diamètre et de 10 pâtisserie.  
Poser au fond des cercles un biscuit pistache  
Dresser la mousse Equateur 1/3 du cercle déposer l'insert et recouvrir de mousse. Mettre au congélateur.  
Démouler, glacer décorer.

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage



## Mousse Equateur 70 %

| Notes sur la recette |                           |
|----------------------|---------------------------|
| Entreprise           | Confiserie Monnier        |
| Classification       | Pâtisserie                |
| Groupe               | Semi-fabriqués Pâtisserie |
| Rendement            | 0 Pièce(s)                |
| Poids de la pièce    | 0 g                       |
| Poids final          | 0 g                       |

| Recette |                           |                            | CCP |
|---------|---------------------------|----------------------------|-----|
| 160 g   | Crème 35%                 |                            |     |
| 40 g    | Sucre inverti             | chauffer                   |     |
| 400 g   | Couverture Equateur 70%   | Ajouter à la crème         |     |
| 80 g    | Jaune d'oeuf              | Ajouter                    |     |
| 4 g     | Gélatine                  | fondre                     |     |
| 80 g    | Sucre                     |                            |     |
| 240 g   | Blanc d'oeuf              | Battre en neige et ajouter |     |
| 1 004 g | Masse de la recette 1     |                            |     |
| 1 004 g | Masse de la recette nette |                            |     |

| Données pour la confection de la recette                                                                                                                                            |  | CCP |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|
| Chauffer la crème et le sucre inverti<br>Ajouter les piccolinis de couverture en trois fois<br>Ajouter les jaunes d'oeufs<br>Fondre la gélatine et ajouter<br>Ajouter le meringage. |  |     |

Légende: X défini comme CCP

| Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage |                  |
|-----------------------------------------------------------|------------------|
| <input type="checkbox"/>                                  | en apprentissage |

## Crème pistache, Griottes-Cointreau ( Insert )



| Notes sur la recette |                    |
|----------------------|--------------------|
| Entreprise           | Confiserie Monnier |
| Classification       | Pâtisserie         |
| Groupe               | Pâtisseries        |
| Rendement            | 0 Pièce(s)         |
| Poids de la pièce    | 0 g                |
| Poids final          | 0 g                |

| Recette |                                  |                          | CCP |
|---------|----------------------------------|--------------------------|-----|
| 130 g   | Lait                             |                          |     |
| 50 g    | Jaune d'oeuf                     |                          |     |
| 80 g    | Sucre                            |                          |     |
| 20 g    | Fécule                           |                          |     |
| 4 g     | Gélatine                         | <i>cuire</i>             |     |
| 50 g    | Beurre de cacao fondu            | <i>fondre et ajouter</i> |     |
| 30 g    | Pâte de pistache                 | <i>mélanger ensemble</i> |     |
| 320 g   | Crème 35%                        | <i>Ajouter</i>           |     |
|         | Griottes au Cointreau            |                          |     |
| 684 g   | <b>Masse de la recette 1</b>     |                          |     |
| 684 g   | <b>Masse de la recette nette</b> |                          |     |

| Données pour la confection de la recette                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CCP |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <p>Mélanger le beurre de cacao fondu et la pâte de pistache.</p> <p>Cuire le lait les jaunes le sucre et la fécule et ajouter dans le mélange beurre de cacao pistache.</p> <p>Fondre la gélatine avec un peu de Cointreau puis verser dans la crème.</p> <p>puis ajouter en trois fois la crème fraîche.</p> <p>dresser dans des cercles de 16 cm de diamètre et ajouter les Griottes au Cointreau.</p> |     |

Légende: X défini comme CCP

| Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage   |
|-------------------------------------------------------------|
| <p><input checked="" type="checkbox"/> en apprentissage</p> |



## Biscuit pistache

### Notes sur la recette

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| Entreprise     | Confiserie Monnier |
| Classification | Pâtisserie         |
| Groupe         | Biscuits et masses |

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Rendement         | 0 Pièce(s) |
| Poids de la pièce | 0 g        |
| Poids final       | 0 g        |

### Recette

CCP

|       |                           |                            |  |
|-------|---------------------------|----------------------------|--|
|       | biscuit pistache          |                            |  |
| 60 g  | Masse amande              |                            |  |
| 40 g  | Pâte de pistache          |                            |  |
| 100 g | Sucre                     |                            |  |
| 80 g  | Jaune d'oeuf              |                            |  |
| 50 g  | Oeuf                      | mélanger                   |  |
| 40 g  | beurre fondue             |                            |  |
| 80 g  | Fécule                    | Ajouter                    |  |
| 160 g | Blanc d'oeuf              |                            |  |
| 60 g  | Sucre                     | Battre en neige et ajouter |  |
| 670 g | Masse de la recette 1     |                            |  |
| 670 g | Masse de la recette nette |                            |  |

### Autres données de cuisson (vapeur, soupirell)

Température de cuisson : 180 °C      Temps de cuisson : 15 min Minutes      Tirage : ouvert

### Données pour la confection de la recette

CCP

Mélanger la masse amande, la pâte de pistache le sucre et les oeufs  
Ajouter le mélange beurre fondu, fécule  
puis ajouter les blancs en neige.  
étendre sur un silpate de 1 cm de haut et cuire.

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## " Spécialité " Praliné Yuzu



| Notes sur la recette |                         |
|----------------------|-------------------------|
| Entreprise           | Confiserie Monnier      |
| Classification       | Confiserie              |
| Groupe               | Spécialités au chocolat |
| Rendement            | 50 Pièce(s)             |
| Poids de la pièce    | 20 g                    |
| Poids final          | 20 g                    |



| Recette |                             |                                      |  | CCP |
|---------|-----------------------------|--------------------------------------|--|-----|
| 180 g   | purée de fruit Yuzu         | Chauffer                             |  | X   |
| 560 g   | Couverture Vanille Surfin   | Ajouter en trois fois                |  |     |
| 1 20 g  | Crème entière               | 35 %                                 |  | X   |
| 40 g    | Glucose                     |                                      |  |     |
|         |                             | Chauffer                             |  |     |
|         |                             | Ajouter au mélange purée/ couverture |  |     |
| 50 g    | Beurre                      |                                      |  |     |
| 30 g    | Sorbit liquide              |                                      |  |     |
| 20 g    | Kirsch                      | 50% vol                              |  | X   |
|         | Biscuit maison              |                                      |  |     |
|         | Couleur jaune               |                                      |  |     |
|         | Plume en couverture vanille |                                      |  |     |
|         | Menthe                      |                                      |  |     |
|         | Feuilles d'or               |                                      |  |     |
| 1 000 g | Masse de la recette 1       |                                      |  |     |
| 1 000 g | Masse de la recette nette   |                                      |  |     |

## Moulage Gingembre



| Notes sur la recette |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| Entreprise           | Confiserie Monnier              |
| Classification       | Confiserie                      |
| Groupe               | Pralinés et produits dragéifiés |
| Rendement            | 0 Pièce(s)                      |
| Poids de la pièce    | 0 g                             |
| Poids final          | 0 g                             |



| Recette |                           |                                  | CCP |
|---------|---------------------------|----------------------------------|-----|
| 550 g   | Crème 35 %                |                                  |     |
| 250 g   | Gingembre                 | chauffer laissé infusé 24 heures | X   |
| 120 g   | Glucose                   |                                  |     |
| 40 g    | Sucre inverti             |                                  |     |
| 390 g   | Couverture vanille        |                                  | X   |
| 180 g   | Couverture lait           |                                  |     |
| 100 g   | beurre                    |                                  |     |
| 15 g    | Marc champagne            |                                  |     |
| 1 645 g | Masse de la recette 1     |                                  |     |
| 1 645 g | Masse de la recette nette |                                  |     |

| Données pour la confection de la recette                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | CCP |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <p>Chauffer le gingembre et la crème emballer puis laisser au frigo une nuit</p> <p>Le lendemain, filtrer puis ajouter le glucose, sucre inverti pour chauffer le tout,</p> <p>Ajouter en suite les couvertures en trois fois puis le beurre et pour finir le champagne.</p> <p>Faire un point de couverture blanche au fond du moulage</p> <p>Faire le moulage</p> <p>Dresser la ganache</p> <p>Fermer</p> <p>Démouler</p> |     |

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

▲ Date et signature formateur(trice) \_\_\_\_\_

## Mousse Cassis



### Notes sur la recette

|                |                           |
|----------------|---------------------------|
| Entreprise     | Confiserie Monnier        |
| Classification | Pâtisserie                |
| Groupe         | Semi-fabriqués Pâtisserie |

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Rendement         | 0 Pièce(s) |
| Poids de la pièce | 0 g        |
| Poids final       | 0 g        |



### Recette

CCP

|       |                           |                                    |  |
|-------|---------------------------|------------------------------------|--|
| 150 g | Purée Cassis              |                                    |  |
| 27 g  | Sucre glace               | mélanger                           |  |
| 4 g   | Gélatine                  | Laisser tremper, fondre et ajouter |  |
| 30 g  | Meringage                 | Ajouter                            |  |
| 150 g | Crème fraîche 35%         | Ajouter                            |  |
| 361 g | Masse de la recette 1     |                                    |  |
| 361 g | Masse de la recette nette |                                    |  |

### Données pour la confection de la recette

CCP

Mélanger la purée et le sucre glace.  
Faire fondre la gélatine avec un peu de purée et ajouter  
Ajouter le meringage et pour finir la crème fraîche.  
Déposer sur le biscuit pistache la mousse cassis et décorer

X

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

☒ en apprentissage



## Mousse Marron

| Notes sur la recette |                    |
|----------------------|--------------------|
| Entreprise           | Confiserie Monnier |
| Classification       | Pâtisserie         |
| Groupe               | Pâtisseries        |
| Rendement            | 0 Pièce(s)         |
| Poids de la pièce    | 0 g                |
| Poids final          | 0 g                |

| Recette               | CCP |
|-----------------------|-----|
| biscuit amande        |     |
| Mousse marron         |     |
| Meringage             |     |
| Masse de la recette 1 |     |

| Données pour la confection de la recette                                                                   | CCP |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Dresser sur le biscuit la mousse marron ensuite le meringage.<br>Mettre au four 5 min<br>Couper<br>Décorer |     |

Légende: X défini comme CCP

| Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage |
|-----------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> en apprentissage      |

## Gianduja noisette



### Notes sur la recette

**Entreprise** Confiserie Monnier  
**Classification** Confiserie  
**Groupe** Masses de base

**Rendement** 0 Pièce(s)  
**Poids de la pièce** 0 g  
**Poids final** 0 g



### Recette

### CCP

|         |                                  |                            |   |
|---------|----------------------------------|----------------------------|---|
| 270 g   | noisettes rôties                 |                            |   |
| 270 g   | Sucre glace                      |                            |   |
| 570 g   | Couverture vanille               | <i>broyer<br/>tempérer</i> | X |
| 1 110 g | <b>Masse de la recette 1</b>     |                            |   |
| 1 110 g | <b>Masse de la recette nette</b> |                            |   |

### Données pour la confection de la recette

### CCP

Broyer les noisettes et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une pâte, attention à ne pas devenir huileux.  
 ajouter la couverture tempérer et verser dans un cadre.  
 Tremper et décorer

X

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

▲ Date et signature formateur(trice)

Paolisso Joël

24.09.2015

## Criolloro 66 %



| Notes sur la recette |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| Entreprise           | Confiserie Monnier              |
| Classification       | Confiserie                      |
| Groupe               | Pralinés et produits dragéifiés |
| Rendement            | 0 Pièce(s)                      |
| Poids de la pièce    | 0 g                             |
| Poids final          | 0 g                             |



| Recette |                           |                   | CCP |
|---------|---------------------------|-------------------|-----|
| 400 g   | Crème                     |                   |     |
| 130 g   | Sucre inverti             |                   |     |
| 40 g    | Glucose                   |                   |     |
| 800 g   | Couverture 66 %           | Chauffer          |     |
| 120 g   | Beurre                    | Ajouter en 3 fois |     |
|         |                           | Ajouter           |     |
| 1 490 g | Masse de la recette 1     |                   |     |
| 1 490 g | Masse de la recette nette |                   |     |

| Données pour la confection de la recette                                                                                                                                                              | CCP |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Faire chauffer dans une bassine en cuivre la crème le sucre et le glucose<br>Ajouter la couverture en trois fois<br>et pour finir le beurre.<br>versez dans un cadre.<br>Couper<br>Tremper<br>Décorer |     |

Légende: X défini comme CCP

| Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage |
|-----------------------------------------------------------|
| ▲ Date et signature formateur(trice)                      |



## Earl-Grey

### Notes sur la recette

|                |                                 |
|----------------|---------------------------------|
| Entreprise     | Confiserie Monnier              |
| Classification | Confiserie                      |
| Groupe         | Pralinés et produits dragéifiés |

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Rendement         | 0 Pièce(s) |
| Poids de la pièce | 0 g        |
| Poids final       | 0 g        |

### Recette

|       |                                  |                                                        | CCP |
|-------|----------------------------------|--------------------------------------------------------|-----|
| 230 g | Crème                            | 35 %                                                   | X   |
| 7 g   | Earl Grey                        |                                                        |     |
|       |                                  | <i>Chauffer puis mettre au frigo pendant 24 heures</i> |     |
| 30 g  | Sucre inverti                    |                                                        |     |
| 10 g  | Glucose                          |                                                        |     |
|       |                                  | <i>faire chauffer avec le mélange crème Earl Grey</i>  | X   |
| 200 g | Couverture vanille               | <i>ajouter en 3 fois, mélanger</i>                     |     |
| 15 g  | beurre                           | <i>ajouter, mélanger</i>                               |     |
| 25 g  | Sorbex liquide                   | <i>ajouter à la fin et mélanger</i>                    |     |
| 517 g | <b>Masse de la recette 1</b>     |                                                        |     |
| 517 g | <b>Masse de la recette nette</b> |                                                        |     |

### Autres données de cuisson (vapeur, soupirlail)

Chauffer la crème et le Earl Grey dans une casserole couvrir puis laisser au frigo une nuit

### Données pour la confection de la recette

|                                                                                                                    | CCP |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Chauffer l'infusion et la filtrer dans une bassine en cuivre puis ajouter le sucre et le glucose et faire chauffer |     |
| Ajouter la couverture en 3 fois puis le beurre et pour finir le sorbex                                             |     |
| Dresser dans les coques                                                                                            |     |
| Tremper                                                                                                            |     |
| Décorer                                                                                                            |     |

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

## Litchi



| Notes sur la recette |                                 |
|----------------------|---------------------------------|
| Entreprise           | Confiserie Monnier              |
| Classification       | Confiserie                      |
| Groupe               | Pralinés et produits dragéifiés |
| Rendement            | 0 Pièce(s)                      |
| Poids de la pièce    | 0 g                             |
| Poids final          | 0 g                             |



| Recette |                           |                    |  | CCP |
|---------|---------------------------|--------------------|--|-----|
| 330 g   | Jaune d'oeuf              |                    |  | X   |
| 3 15 g  | Sorbit en poudre          |                    |  |     |
| 715 g   | Purée litchi              |                    |  |     |
|         |                           | Chauffer à la rose |  | X   |
| 1 520 g | Couverture blancor        |                    |  | X   |
| 70 g    | Liqueur framboise         | 50 % vol           |  |     |
| 140 g   | Beurre                    |                    |  |     |
| 5 g     | Acide citrique            |                    |  |     |
| 3 095 g | Masse de la recette 1     |                    |  |     |
| 3 095 g | Masse de la recette nette |                    |  |     |

| Données pour la confection de la recette                                                                                                                                                             | CCP |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Chauffer à la rose les jaunes d'oeuf le sorbit et la purée<br>Ajouter la couverture mélanger<br>Ajouter la liqueur le beurre puis l'acide citrique.<br>Dresser dans les coques<br>Tremper<br>Décorer |     |

Légende: X défini comme CCP

### Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

☒ en apprentissage