

1
Finale

Romande

&

Tessinoise

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

Spécialité en chocolat : le Coquillage Maracaibo

Recette

Ganache :

250 gr. beurre

500 gr. masse praliné

85 gr. couverture criolait 38%

85 gr. couverture maracaibo 65%

Procédé :

Mousser le beurre, incorporer la masse pralinée et monter au fouet. Verser les deux couvertures tempérées dans la masse et mélanger en crème.

Sablés viennois au cacao :

260 gr. farine

30 gr. cacao en poudre

250 gr. beurre mou

100 gr. sucre glace

50 gr. blanc d'oeuf

Procédé et présentation :

Mélanger le beurre en pommade avec le sucre glace, battre légèrement les blancs et les ajouter au mélange. Tamiser la farine et la poudre cacao, ajouter au mélange sans trop travailler la masse. Dresser et cuire env. 12 min. à 180°C.

Mouler la forme en couverture blanche et dresser la ganache du bord vers le milieu, poser un fond sablé au centre, refermer avec un autre coquillage.

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

Praliné :



Recette

Ganache cointreau :

60 gr. sucre
15 gr. miel
50 gr. crème
175 gr. couverture lait
10 gr. beurre
30 gr. cointreau

Procédé :

Cuire un caramel avec le sucre et le miel, décuire avec la crème et ajouter le beurre. Incérer la couverture hors du feu, mélanger et ajouter le cointreau. Laisser tirer.

Crumble à l'orange :

125 gr. beurre
125 gr. sucre
2,5 gr. sel
125 gr. farine
125 gr. poudre d'amande
1 zeste d'orange
QS fleur d'oranger
QS couverture lait

Procédé et présentation :

Pétrir tous les ingrédients ensemble jusqu'à obtenir une grosse semoule. Laisser tirer au frigo. Râpé la pâte sur un gros tamis et cuire à 180°C env. 15 m.

Mouler en couverture lait, remplir : ganache, crumble et ganache, refermer.



FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

Praliné : Pistache

Recette

Figaro noir :

- 40 gr. beurre de cacao
- 30 gr. pure pâte de cacao
- 50 gr. couverture vanille
- 300 gr. masse praliné
- 100 gr. gianduja noisette
- 20 gr. pistache légèrement grillé
- 40 gr. amande effilée légèrement grillé

Procédé :

Chauffer le beurre cacao, ajouter la couverture et la pure pâte de cacao, faire fondre et tempérer le mélange. Mélanger la masse pralinée et le gianduja. Une fois le premier mélange prêt, mélanger le tout ensemble avec les pistaches et les amandes. Verser dans un cadre de 8 mm. d'épaisseur.

- QS massepain pistache
- QS couverture noire

Procédé et présentation :

Abaisser 2x la même forme que la masse figaro à 2 mm. Entreposer la masse entre les deux couches de massepain et couper des losanges à la guitare. Tremper dans la couverture noire et poser une pistache dessus.

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

Praliné : Le Passionnant

Recette

Ganache passion :

25 gr. crème

80 gr. purée passion "

15 gr. glucose

120 gr. couverture double crème

80 gr. couverture Maracaibo 70%

30 gr. beurre

Procédé :

Cuire la crème, la purée et le glucose. Ajouter la couverture hors du feu, mélanger. Une fois la ganache à 50°, ajouter le beurre et mixer légèrement. Laisser tirer.

Pâte de fruit à la passion :

20 gr. pectine

50 gr. sucre

225 gr. purée passion

150 gr. eau

350 gr. sucre

175 gr. glucose

8 gr. acide citrique mélanger avec 5 gr. eau : dissoudre

QS couverture lait

Procédé et présentation :

Cuire la pectine, sucre, purée et eau. Ajouter le sucre, glucose et cuire à 85°R. Refroidir et ajouter l'acide citrique. Verser dans un cadre de 6mm. et abaisser la ganache de la même épaisseur. Superposer la pâte de fruit à la ganache, découper des carrés à la guitare. Enrober de couverture lait et faire une marque à la fourchette.

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

Praliné : Truffes Amaretto

Recette

Caramel :

60 gr. crème

70 gr. sucre

10 gr. glucose

10 gr. sucre inverti

Cuire à 92°C

50 gr. fondant confiserie

20 gr. sorbex liquide

30 gr. Amaretto spiritueux

Procédé :

Tabler la masse cuite avec le fondant sur un marbre, mettre ensuite la masse dans une bassine à la batteuse et ajouter le liquide en mélangeant délicatement.

Ganache amaretto :

70 gr. crème

10 gr. glucose

150 gr. couverture lait

20 gr. sorbex liquide

15 gr. amaretto

20 gr. beurre

QS couverture lait

Procédé et présentation :

Cuire la crème, glucose et le sorbex puis ajouter la couverture hors du feu. Mettre l'amaretto, le beurre et mélanger. Remplir les boules à truffes d'1/3 de masse caramel et 2/3 de ganache, fermer les truffes. Enrober de couverture lait et passer sur la grille pour faire les piques.

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

Entremet : L'Equateur

Recette

Crème brûlée à l'orange :

320 gr. crème

115 gr. lait

1 écorce d'orange

115 gr. jaunes d'œufs

80 gr. sucre

10 gr. feuilles de gélatine

QS sucre cassonade

Procédé :

Cuire la crème et le lait avec l'écorce d'orange. Blanchir les jaunes et le sucre, ajouter et cuire rapidement jusqu'à frémissement, ajouter la gélatine ramollie. Verser dans les moules et passer au congélateur. Démouler, saupoudrer de cassonade et caraméliser au chalumeau.

Mousse au chocolat :

225 gr. jaunes d'œufs

225 gr. crème

150 gr. sucre

450 gr. couverture noire

900 gr. crème fouettée

Procédé :

Pocher à 50°C les jaunes, la crème et le sucre. Refroidir la pâte à bombe au batteur. Mélanger la couverture fondue avec la pâte à bombe. Ajouter délicatement la crème fouettée.

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

Recette

Biscuit joconde à l'orange :

600 gr. blanc d'œuf

450 gr. œufs entiers

100 gr. farine

50 gr. zestes d'orange

60 gr. beurre

250 gr. blancs d'œufs

100 gr. sucre semoule

Procédé :

Monter ensemble les blancs, les œufs, la farine et les zestes. Ajouter à la spatule le beurre fondu froid. Incorporer les blancs serrés avec le sucre. Dresser sur 2 plaques et cuire environ 10 min. à 200°C.

Procédé du montage et finition :

Détailler des fonds de biscuit joconde à l'orange en forme de larme. Disposer un fond de biscuit dans le moule.

Garnir à mi-hauteur de mousse chocolat.

Disposer la crème brûlée à l'orange. Disposer une deuxième larme de biscuit plus petite.

Finir de lisser avec la mousse chocolat.

Passer au froid négatif. Glacer au pistolet chocolat.

Faire trois points du plus petit au plus grand à la masse à glacer.

Décorer l'**Equateur**.

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

Mignardise : Douceur Framboise

Recette

Dacquoise à la noix de coco :

270 gr. blancs d'œufs

120 gr. sucre

120 gr. poudre d'amande

120 gr. noix de coco

180 gr. sucre

45 gr. farine

QS couverture noire

Procédé :

Mélanger le sucre, farine, noix de coco et la poudre d'amande.

Monter les blancs en les serrant avec les 120 gr. de sucre.

Dresser et cuire env. 10 min. à 170°C.

Une fois refroidit, tremper entièrement la dacquoise dans la couverture noire.

Crèmeux framboise :

90 gr. purée de framboise

50 gr. sucre

50 gr. œufs

1 feuille de gélatine

70 gr de beurre

Procédé :

Porter la purée de framboise à ébullition. Battre les œufs avec le sucre dans une bassine puis verser dans la purée et chauffer pendant 3 à 4 minutes. Ajouter la gélatine, laisser refroidir jusqu'à 40°C et mixer avec le beurre. Réserver au frigo.

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

Recette

Coulis de framboise:

250 gr. framboise

75 gr. sucre

2 feuilles de gélatine

2 cuillères à soupe d'eau

Procédé :

Cuire les framboises avec le sucre et l'eau, retirer du feu et ajouter la gélatine. Laisser refroidir

Macarons marbrés :

110 gr. blanc d'œufs

25 gr. sucre

300 gr. sucre

100 gr. d'eau

Base du macaron :

300 gr. amandes en poudres

300 gr. sucre glace

110 gr. blanc d'œufs

QS couleur rouge

*mixer finement
mélanger*

Procédé et finition :

Battre en neige ferme les blancs avec les 25 gr. de sucre. Cuire un sirop à 115°C avec l'eau et le sucre, verser au filet dans les blancs. Incorporer délicatement la masse de base en faisant légèrement retomber la masse et ajouter la couleur. Dresser avec une douille sur papier silicone et laisser croûter env. 15 min. Cuire à 150°C env. 15 min.

Dresser le crémeux framboise sur le fond dacquois, remplir de coulis, refermer avec un macaron et poser une framboise remplie de marmelade.

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

Mignardise : Délice poire lavande

Recette

Pâte Bruxelloise :

500 gr. sucre glace

1000 gr. beurre

3 œufs

1500 gr. farine

Procédé :

Mélanger le sucre glace et le beurre en pommade, ajouter les œufs puis la farine, mélanger le tout.

Abaisser la pâte programme 10 (=2.4) et détailler des carrées de 5 cm sur 5. Cuire pendant 12 min à 190°C.

Crème à la lavande :

800 gr. crème

400 gr. lait entier

2 gr. fleurs de lavande

200 gr. jaunes d'œufs

160 gr. sucre

Procédé :

Porter à ébullition la crème et le lait, incorporer la lavande et laisser infuser 20 minutes. Blanchir légèrement les jaunes avec le sucre. Mélanger les deux préparations et passer au chinois pour enlever la lavande. Verser dans des moules flexibles et cuire environ 35 min. à 100°C afin d'obtenir une consistance de gel.

FINALE ROMANDE ET TESSINOISE

Recette

Mousse poire :

50 gr. blancs d'œufs

50 gr. sucre

150 gr. purée de fruit poire

10 gr. gélatine

250 gr. crème battue

Procédé :

Chauffer le sucre et les blancs à 45°C puis battre jusqu'à refroidissement. Fondre la gélatine préalablement ramollie avec la purée de fruit et ajouter le tout au meringage en mélangeant avec un fouet. Ajouter la crème, mélanger délicatement.

Poire caraméliser :

Procédé et finition :

Eplucher une poire, couper en petit dés. Faire un caramel à sec dans une poêle, ajouter les dés de poire, laisser cuire un instant puis ajouter une tomber de calvados et flamber.

Poser la crème lavande sur le fond biscuit, ajouter quelques dés de poire au milieu du carré, dresser la mousse poire en ligne et décorer avec trois lamelles de poire caraméliser.