

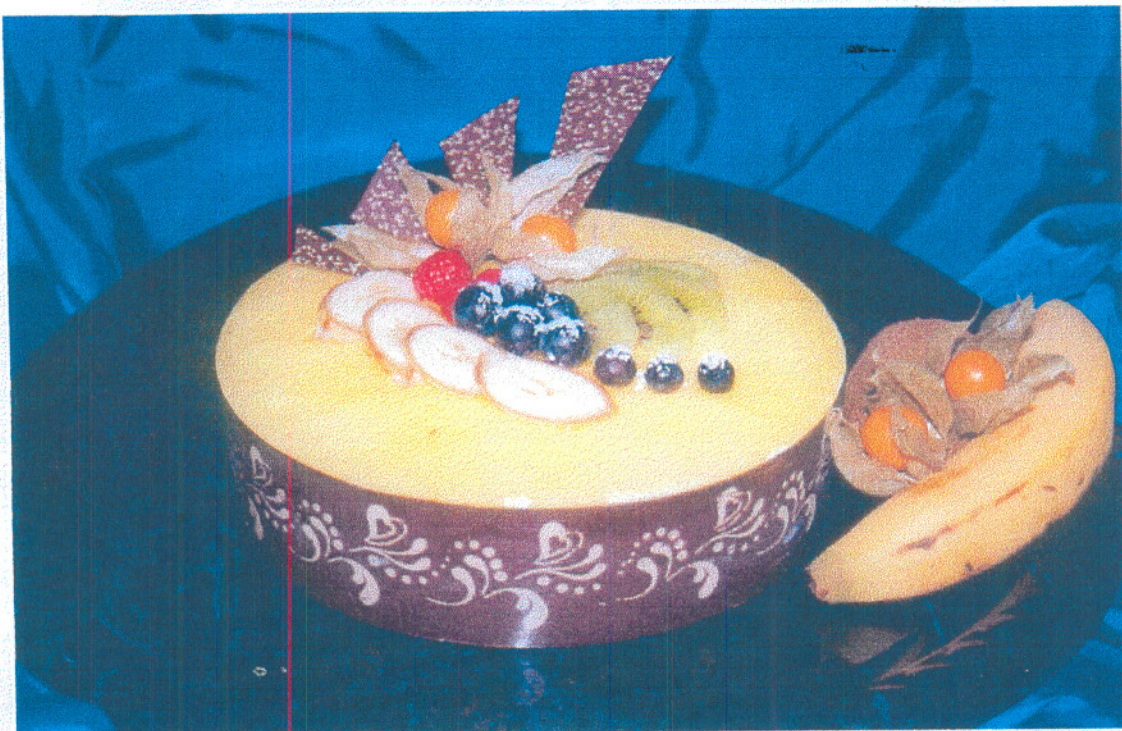
LIVRE DE RECETTES

CONCOURS 2003

APPRENTIS ROMANDS & TESSINOIS

Nadia RUSSO

La Chaux-de-Fonds



ENTREMETS AU RHUM

I. PÂTE SABLÉE

450 g beurre
185 g sucre glace
10 g jaune d'œuf
sel, arôme vanille
575 g farine
Mélanger le beurre ramolli avec le sucre glace.
Incorporer jaune d'œuf, sel et arôme vanille.
Faire une fontaine dans la farine et ajouter les autres ingrédients, pour obtenir une pâte homogène.

II. BISCUIT CHOCOLAT

250 g jaunes œufs
150 g sucre
250 g blancs œufs
150 g sucre
280 g farine
90 g noisettes fines
40 g poudre de cacao
80 g beurre (liquide)
Monter les jaunes avec le sucre en mousse. Battre les blancs et le sucre en neige. Mélanger le reste des ingrédients et mélanger le tout ensemble en ajoutant le beurre liquide à la fin. Cuisson 210° - 220°C pendant 20 - 25 mn. Recette 4 x 20 cm Ø

III. BANANES FLAMBEES

50 g sucre
50 g beurre
4 bananes
50 g Rhum St-James
Caraméliser le sucre et le beurre, ajouter les tranches de bananes. Incorporer le Rhum, chauffer quelques instants et flamber.

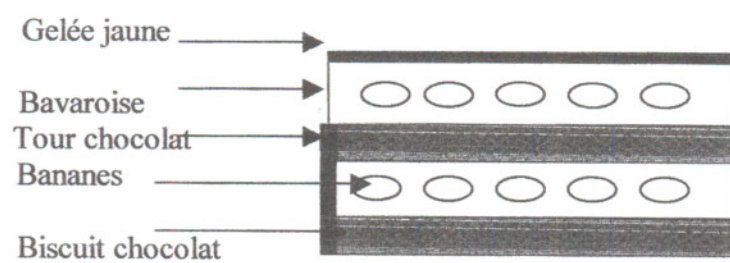
IV. CRÈME BAVAROISE

670 g Lait
200 g sucre
220 g jaune d'œufs
22 g gélatine
450 g crème
80 g Rhum St-James
Chauffer le lait. Mélanger les jaunes avec le sucre et les incorporer au lait. Chauffer à 84°C, ajouter la gélatine et laisser prendre. Incorporer le Rhum et la crème battue.

V. MONTAGE ET FINITION

Placer les bandes d'ornement autour des cercles, mettre le disque de pâte sablée au fond. Disposer les tranches de bananes dessus, mettre couche de crème bavaroise, le biscuit chocolat, les tranches de bananes et finir avec le reste de crème bavaroise. Napper de gel miroir jaune et décorer avec les fruits.

ENTREMETS AU RHUM





PETITS FOURS

1. EXOTICA

- 150 g jus d'ananas
- 125 g oeuf
- 40 g jaune d'oeufs
- 250 g sucre
- 150 g beurre
- 30 g arôme ananas

Cuire le tout, remplir les fonds de crème et glacer au fondant jaune.
Décorer avec l'ananas en massepain..

2. FRAMBOISETTE

Muffins au chocolat :

- 125 g farine
- 5 g poudre à lever
- 50 g sucre
- 2 g sel
- 50 g chocolat noir
- 50 g beurre
- 150 g framboises
- 75 g crème
- 25 g œuf
- 50 g pépites de chocolat.

Mélanger à sec farine, poudre à lever, sucre et sel. Ajouter le chocolat noir fondu et le beurre et mélanger. Mixer les framboises avec la crème et l'œuf. Mélanger le tout et ajouter les pépites de chocolat. Dresser dans les moules en silicone. Cuire à 180°C.

Ganache framboise

- 250 g crème
 - 250 g couverture vanille
 - 12 g cacao pur pâte
 - 25 g arôme framboise
- Cuire la crème,. la verser sur la couverture, le cacao fondu et l'arôme framboise.
Dresser en rosettes sur les muffins.
Saupoudrer de sucre glace et décorer.



PRALINES

I. MOKA

100 g crème

25 g Sorbex

5 g Nescafé

300 g couverture moka mi-amère

Chauffer la crème, ajouter le Sorbex et le Nescafé, mélanger. Incorporer la couverture moka mi-amère.

Laisser tirer, couler entre deux barres, mettre une fine couche de couverture vanille des deux côtés et emporter.

Tremper en couverture vanille.

II. TRUFFES NOIX DE COCO

100 g crème

25 g Sorbex

300 g couverture blanche

100 g beurre

80 g Batida de coco

Chauffer la crème, ajouter le Sorbex.

Incorporer la couverture blanche, le beurre et mélanger. Ajouter le Batida de coco.

Refroidir à 25°C, dresser dans des boules lait et tremper lait.

III. PRALINES PASSION

65 g purée de fruits de la passion

50 g beurre

300 g couverture blanche

80 g Passoa

Chauffer la purée et le beurre. Ajouter la couverture et l'alcool.

Refroidir à 28°C.

Préparation moule.

Gicler au pistolet couverture lait, mouler blanche.



PRALINES

IV. TRUFFES ST-JAMES

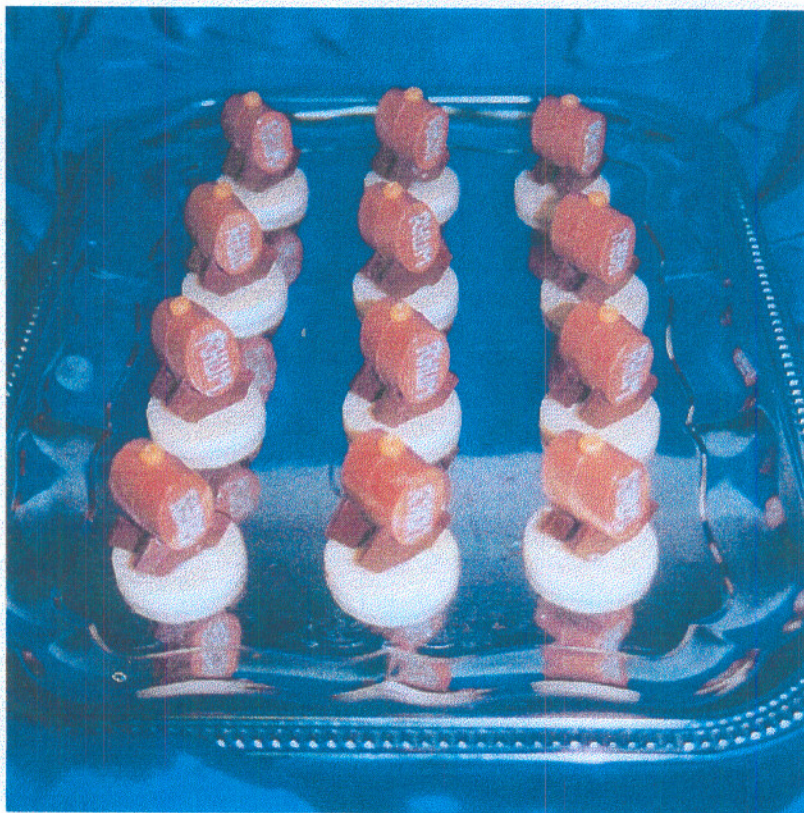
200 g beurre
100 g fondant
200 g Rhum
400 g couverture vanille.

Mousser le beurre et le fondant.
Ajouter le Rhum progressivement et incorporer la couverture vanille tempérée.
Dresser la masse sur un petit fond de couverture.

V. PRALINES GIANDUJA

500 g noisettes rôties
500 g sucre glace
1000 g couverture lait
100 g Paillettes

Broyer finement les noisettes rôties et le sucre glace et ajouter la couverture lait.
Tabler, ajouter les paillettes.
Dresser entre 2 barres, recouvrir de couverture vanille, tremper vanille.
Décors couverture blanche et lait.



SPECIALITES

Mouler de couverture lait des coques ovales à pralinés.

Remplir de ganache St-James.

Fermer et assembler deux coques ensemble.

Couler des fonds de couverture blanche de 5 cm Ø dans les formes à florentins.

Etaler la couverture vanille et découper les deux supports du tonnelet.

Décorer le tonneau et effectuer le montage.

Déposer une demi-boule de massepain en forme de bouchon.

Ganache St-James

250 g beurre

100 g fondant

200 g Rhum

200 g couverture vanille

300 g couverture lait