

Le ministre

- 1) Assortiment de fruits rouges et bleus : environ 35 g.
(framboises, griottes, cerises, groseilles, mûres, cassis, myrtilles)
- 2) Sirop au guignolet : environ 40 g.
- 3) Cube de guimauve : 2 cm x 2 cm x 2 cm

Sirop Faire un sirop avec 1 l d'eau et 500 g de sucre. Pour 500 g de sirop, ajouter 40 g d'alcool (guignolet). Laisser les fruits mariner dans le sirop quelque temps avant de servir.

Guimauve 300g de blanc d'œuf, 640 g d'eau, 3 kg de sucre, 280 g de glucose, 154 g de gélatine, 500 g de pulpe de fruits. Monter les blancs. Cuire le glucose avec l'eau et le sucre à 120°C. Verser sur les blancs montés. Ajouter la gélatine et un parfum. Étaler dans un cadre, laisser refroidir, découper en bande de section cubique 2 cm x 2 cm, puis en cubes. Rouler les cubes dans un mélange moitié sucre glace, moitié féculé.

Le juge

- 1) Biscuit Sacher à la pâte d'amande crue.
- 2) Confiture de groseilles.
- 3) Mousse au chocolat.
- 4) Glaçage au chocolat. ... et une plume.

Pesée pour une portion individuelle :

Biscuit : 20g + confiture : 8g + mousse 25 g + confiture : 6 g + mousse : 20g + glaçage 16 g.

Biscuit Sacher 430 g de pâte d'amande, 130 g de sucre glace, 210 g de jaunes d'œufs, 150 g d'œufs entiers, 250 g de blancs d'œufs, 130 g de sucre, 100g de farine forte (type 45), 50 g de cacao en poudre, 100g de cacao en pâte, 100 g de beurre. Mélanger pâte d'amandes et sucre glace. Détendre peu à peu avec les 210 g de jaunes et les 150 g d'œufs. Monter les blancs en ajoutant les 130 g de sucre petit à petit. Tamiser ensemble le cacao en poudre et la farine. Faire fondre le cacao en pâte et le beurre. Dans les blancs montés, incorporer une petite quantité du mélange cacao-beurre, pour obtenir une texture lisse et légère. Ajouter cette préparation au mélange de pâte d'amandes et d'œufs. Incorporer les poudres et terminer avec le reste des blancs. Sur une plaque 40 x 60 cm, 1 cm d'épaisseur pèse environ 800 g. Cuire à 180-200°C (3-4 minutes au jugé).

Mousse chocolat (pour 102 pièces format individuel) Mettre au bain-marie à 45°C 1270 g de chocolat à 70% de cacao. Incorporer 3 kg de crème fleurette montée en Chantilly.

Glaçage au chocolat (quantités pour 11,5 kg) Mélanger 750 g d'eau, 3600 g de crème liquide, 1350 g de glucose, 4050 g de sucre. Porter le mélange à 105°C. Incorporer 1800 g de cacao en poudre et 215 g de gélatine.

Le diplomate

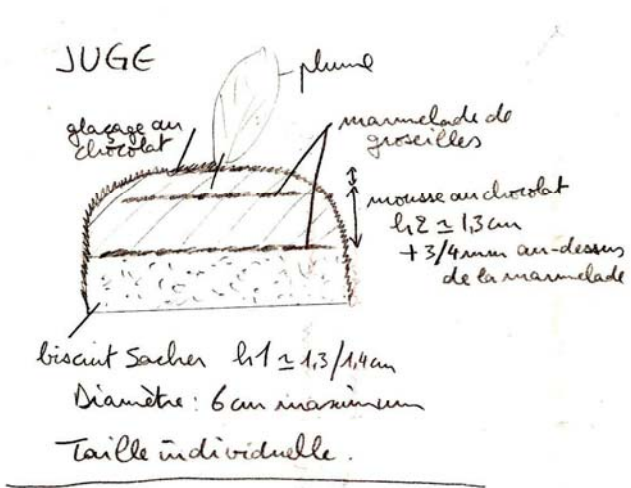
- 1) Biscuit joconde.
- 2) Lait d'amande.
- 3) Crème diplomate.
- 4) Compote d'ananas.

Biscuit joconde (recette pour 9 feuilles de 40 x 60 cm) Mélanger 2 kg de tant pour tant sucre/amandes en poudre (1 kg de sucre, 1 kg d'amandes en poudre), 250 g de farine, 20 œufs, 75 g de trimoline. Monter 30 blancs d'œufs et 500 g de sucre en 3^e vitesse. Incorporer. Étaler 475 g de cet appareil par plaque de 40 x 60 cm. Cuire à 200°C pendant 3-4 minutes.

Lait d'amande 25 cl d'eau, 100 g de sucre, 170 g de poudre d'amande, 1 cl de kirsch et 1 goutte d'essence d'amande amère. Porter à ébullition l'eau et le sucre. Incorporer la poudre d'amande et le kirsch. Mixer, filtrer, laisser reposer 12 h. Ajouter l'essence d'amandes amères. Avec un pinceau, puncher le biscuit joconde avec le lait d'amande ainsi obtenu.

Crème diplomate Chauffer 1 litre de lait avec 2 gousses de vanille. Blanchir 250 g de sucre avec 8 jaunes d'œufs. Mélanger le lait chaud avec le sucre et les œufs blanchis. Cuire à 82°C. Ajouter 8 feuilles de gélatine, préalablement trempées dans de l'eau froide et essorées. Passer au chinois et faire refroidir, après avoir ajouté 20 g de rhum.

Compote d'ananas Pour une plaque, mélanger 1500 g de purée d'ananas, 225 g de sucre et 36 g de gélatine.



Taille réduite :

D = 4,5 cm
h1 = 1 cm
h2 = 1 cm + 2/3 mm

