

# COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE

Januari 2017

## Pillerburkstårta

Chokladdessert med Namelaka, mjölkchokladbreton, Manjarimousse, körsbärskräm, nöt- och hallonkaramell, vit choklad- och färskostmousse.

### Sablé breton

9 g äggula  
75 g florsocker  
170 g smör  
63 g osaltat smör  
1 g salt  
213 g mjöl  
43 g potatismjöl

Blanda äggula med socker, tillsätt smör. Mixa i resterande ingredienser. Kavla ut till 3 mm tjocklek. Grädda i 150-160°C i 15 minuter.

### Mjölkchokladbreton

410 g bakad sablé breton, krossad  
20 g muscovado socker  
20 g socker  
53 g Valrhona Eclat d'Or  
68 g smör  
180 g Valrhona Guanaja Lactée, smält

Mixa socker och Eclat d'Or med sablé. Tillsätt smöret och den smälta chokladen. Pressa till 3 mm tjock.

### Sans farine

135 g socker  
375 g äggvita  
90 g smör  
375 g Valrhona Guanaja 70%

Vispa socker och äggvita till maräng. Smält smöret och chokladen till 45 grader, tillsätt marängen. Baka i 150°C.

### Nöt- och hallonkaramell

152 g socker  
76 g vatten  
126 g vispgrädde  
45 g rostade pinjenötter  
43 g rostad flagad mandel  
45 g pistagenötter  
30 g Sosa hallonkrisp, wet proof

Koka en karamell av socker och vatten, häll i varm vispgrädde.

Blanda pinjenötter, mandel och pistagenötter. Låt kallna. Tillsätt hallonkrisp.

### Namelaka

300 g Valrhona Guanaja Lactée  
8 g glukos  
160 g mjölk  
6 g gelatin  
320 g vispgrädde

Smält chokladen till 45°C och blanda i glukos. Koka upp mjölken och tillsätt gelatin.  
Häll den varma mjölken över chokladen och gör en emulsion. Blanda i kall vispgrädde.

### Vit choklad- och färskostmousse med cava

8 g gelatin  
100 g Valrhona Ivoire, 35%  
105 g socker  
28 g vatten  
65 g äggula  
75 g torr cava  
20 g Marc de Champagne  
200 g mascarpone  
276 g vispad grädde

Lägg gelatinet i kallt vatten. Smält chokladen. Gör en pâte à bombe socker, vatten och äggula.  
Blanda cava och Marc de Champagne och rumstemperera blandningen.  
Smält gelatin och blanda med vinblandningen. Blanda i mascarpone.  
Blanda alla ingredienser till en lätt mousse.

### Körsbärskräm

400 g Ravifruit cherry puré (reducerad till 50%)  
100 g Sosa cherry paste, körsbär  
125 g florsocker  
35 g Sosa Gelcrem cold

Mixa alla ingredienser med en stavmixer.

### Manjarimousse

500 g mjölk  
10 g gelatin  
1000 g vispad grädde  
610 g Valrhona Manjari

Hetta upp mjölken och tillsätt gelatin. Gör en emulsion med 1/3 av mjölken och chokladen,  
tillsätt resten i två omgångar. När blandningen är 30-35°C, blanda i den lättvispade grädden.

### Rosa sprayglaze

90 g Valrhona Guanaja Lactée  
600 g Valrhona Absolu Cristal  
60 g vatten  
Färg; 2 droppar blå, 2 droppar, guldpulver

Smält chokladen. Koka upp Valrhona Absolu Cristal och vatten.  
Tillsätt färg och hetta upp till 85°C. Spraya tårtan.

Guld sprayglaze  
500 g Valrhona Absolu Cristal  
50 g vatten  
Guld pulver

Koka upp Valrhona Absolu Cristal och vatten. Blanda i färg och hetta upp till 85°C. Spraya tårtan.

## Glassväska

Jordgubbsglass, yoghurtglass, champagnesorbet, gräddig vit choklad, Madeleinemint, bovetekrisp och jordgubbsgranité.

Madeleinemint  
190 g ägg  
253 g socker  
20 g mint  
160 g mjöl  
4,8 g bakpulver  
160 g smör, smält

Vispa ägg, socker och mint. Vänd ner mjöl och bakpulver. Blanda i smöret.  
Sprid ut tunt och grädda i 200°C i 4 minuter.

Bovetekrisp  
100 g socker  
40 g puffat bovete  
60 g Sosa yoghurtkrisp  
45 g jordgubbskrisp  
200 g Valrhona Ivoire, smält

Koka en karamell av sockret. Tillsätt puffat bovete. Lägg på silipat. Hacka massan i småbitar.  
Blanda yoghurt- och jordgubbskrisp med karamellmassan. Blanda allt med den smälta Valrhona Ivory.

Gräddig vit choklad  
4 g gelatin  
200 g smör  
200 g äggvita  
200 g glukospulver, glucose powder  
210 g socker  
260 g Valrhona Ivoire

Blötlägg gelatinet. Smält smör i en kastrull. Tillsätt äggvita, glukospulver och socker. Hetta upp till 55°C. Häll den varma blandningen över Valrhona Ivoire och gelatin. Bland med en stavmixer.

Jordgubbsgranité  
54 g socker  
666 g Ravifruit jordgubbspuré  
26 g invertsocker (trimolin)  
54 g Disaronno mandellikör  
1 g Sosa mogen jordgubbsarom  
60 g Sosa forest strawberry paste, smultron

Koka upp jordgubbspuré, socker och invertsocker. Tillsätt mandellikör, arom och smultron.

Champagnesorbet

270 g socker

822 g vatten

694 g champagne, torr

160 glukos

40 g mjölkpulver

14 g johannesbrödsmjöl, Goma garrofi

Koka socker, vatten och glukos. Tillsätt mjölkpulver och johannesbrödsmjöl. Blanda och låt svalna.

Tillsätt champagne och frys i en glassmaskin.

Jordgubbsglass

100 g vispgrädde

300 g socker

35 g mjölkpulver

30 g fruktos

160 g äggula

5 g johannesbrödsmjöl, Goma garrofi

200 g Sosa forest strawberry paste, smultron

1000 g jordgubbar, finmixade

2 g Sosa jordgubbsarom

Hetta upp grädde, socker, mjölkpulver, fruktos och äggula till 84°C. Tillsätt johannesbrödsmjöl.

Blanda med smultronpaste, jordgubbar och arom. Låt svalna. Frys i glassmaskin.

Yoghurtglass

200 g vispgrädde

600 g socker

65 g mjölkpulver

60 g fruktos

320 g äggula

10 stabilizer

2000 g grekisk yoghurt, 10 %

50 g yoghurtpulver

2 citroner, zest

Hetta upp grädde, socker, mjölkpulver, fruktos och äggula till 84°C.

Blanda med yoghurt, yoghurtpulver och citronzest. Frys i glassmaskin.

Varva alla lagren flera gånger i en form.

**Parfymflaska**

Chokladbavaroise, brynt smörbisquit, kryddad bisquit, hasselnötskräm, salt karamell, nougatkrisp, havtornscurd, kryddad likörbonbon, äppel- och havtornspurépaper.

#### Havtornscurd

166 g ägg  
166 g socker  
166 g havtornspuré  
2 blad gelatin

Blanda äggen med hälften av sockret. Koka havtornspurén med resterande socker. Häll blandningen över äggen under vispning. Hetta upp och blanda i gelatinet.

#### Salt karamell

130 g socker  
125 g glukos  
62 g molass  
62 g ljus muscovadosocker  
31 g mörk muscovadosocker  
125 g farinsocker  
312 g vispgrädde  
31 g saltat smör  
9 g fleur de sel

Koka upp vispgrädden. Koka socker glukos, molass, moscovado- och farinsocker till 125°C. Tillsätt vispgrädden i omgångar, tillsätt smör och fleur de sel. Koka upp igen och låt sedan karamellen svalna.

#### Hasselnötskräm

333 g mjölk  
1 vaniljstång  
106 g äggula  
60 g socker  
183 g Valrhona praliné hasselnöt 60%  
5 blad gelatin  
20 g konjak  
300 g vispgrädde

Gör en anglaise till 82°C av mjölk, vaniljstång, äggula, socker och praliné. Tillsätt gelatin och konjak. Blanda i lätt vispad grädde.

#### Nougatkrisp

50 g Valrhona Nyangbo, 67 %  
400 g Valrhona praliné almond hazelnut 50 %  
100 g feuilletine  
40 g Piemonte hasselnötter, rostade, hackade

Smält chokladen och blanda med resten av ingredienserna.

#### Chokladbavaroise

350 g mjölk  
90 g farinsocker  
160 g äggula  
45 g socker  
5 blad gelatin  
175 g Valrhona Nyangbo, 67 %  
450 g vispgrädde

Gör en anglaise till 82°C av mjölk, farinsocker, äggula och socker. Tillsätt gelatin.  
Häll blandningen över chokladen. Låt svalna. Blanda i lättvispad grädde.

Kryddad likörbonbon

Kryddor:

tonkaböner

muskot

citron

vanilj

kardemumma

100 g vodka, 40 %

20 g vatten

150 g vatten

375 g socker

Guldpulver

Maizena

Lägg kryddorna i vodka och 20 g vatten. Koka 150 g vatten och socker till 119°C.

Tillsätt kryddad vodka och låt stå på bordet med en handduk över. Forma i Maizena. Guldpulver.

Äppel- och havtornspurépapper

150 g Granny Smith äppelpuré

100 g havtornspuré

3 g Sosa Metilgel

20 g Sosa Instantgel

Yellow, red and orange liquied colouring for sugar

Mixa alla ingredienser med en stavmixer.

Browned butter bisquit

490 g mandelmjöl

310 g florsocker

40 g Maizena

30 g Valrhona kakaopulver

220 g Valrhona Caraïbe, 66%

200 g brynt smör

600 g äggvita

80 g glukos

Blanda alla torra ingredienser. Smält chokladen och blanda med brynt smör. Vispa äggvita och glukos till maräng (37°C). Blanda i de torra ingredienserna och chokladsmöret. Grädda i 180°C i 7 minuter.

Spiced bisquit

220 g äggula  
600 g ägg  
240 g socker  
6 g vaniljstång  
5 g tonkaböner, riven  
2 g mald muskot  
2 g kardemumma  
5 g citronzest  
380 g mjöl

Maräng:

370 g äggvita  
240 g socker  
120 g glukos

Vispa äggula, ägg, socker, kryddor, citronskal och mjöl i 8 minuter på halvfart.

Vispa en maräng med äggvita, socker och glukos. Blanda ihop. Grädda i 230°C i 5 minuter.