

Concours de pâtisserie : 4 chefs Crous en compétition

Publié le 30 mai 2024, Mis à jour le 17 septembre 2024
Catégorie(s) : Campus cook, Les Crous, Se restaurer



UN CONCOURS DE PÂTISSERIE S'EST DÉROULÉ LORS DU SALON PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION ÉTUDIANTE CAMPUS COOK, LE 23 MAI DERNIER. QUATRE CHEFS DE RESTAURATION CROUS SE SONT AFFRONTÉS ET ONT RÉVÉLÉS TOUT LE SAVOIR-FAIRE DE NOS ÉQUIPES DE RESTAURATION.

PREMIER PRIX CROUS'TILLANT

Jean-Jacques NANY, Responsable cafétéria et brasserie, Crous de la Réunion et de Mayotte

« Le CROUS'TILLANT est une pâtisserie de prestige dressée en forme de dôme, composé d'un biscuit à la cuillère croustillant imbibé d'un sirop allégé aux fruits de la passion qui apporte le côté exotique et acidulé à ce dessert.

Un insert banane poire légèrement caramélisés au gingembre vient apporter douceur et parfum. J'ai opté pour une chantilly non sucrée au chocolat qui se marie aux saveurs banane poire, afin d'équilibrer la teneur en sucre déjà présente dans les fruits sélectionnés. Une petite note de rhum vanille bourbon vous fait voyager à travers l'île de la Réunion.

Concours de pâtisserie : 4 chefs Crous en compétition

Publié le 30 mai 2024, Mis à jour le 17 septembre 2024
Catégorie(s) : Campus cook, Les Crous, Se restaurer

Pour terminer un fin glaçage chocolat noir et zeste de combava permet d'apporter de la brillance et une note originale au dessert. Une fine tuile vient se poser au sommet du dôme qui apporte du relief à cette pâtisserie et sa splendeur qu'elle mérite. » Jean-

[Jacques NANY Retrouvez la recette du Crous'tillant à ce lien](#)



DEUXIÈME PRIX HARMONIE ACIDULÉE

Laurent Nallis, RU Fenouillères, Crous Aix-Marseille-Avignon

« Ce dessert est composé d'un socle biscuit à la cuillère moelleux et fondant. Celui-ci accueille un tartare fraises et rhubarbe en pickles. Une crème onctueuse au citron et son un coeur sucré fraises et biscuit viennent apporter un voile de fraîcheur contrebalançant avec le Gel Betterave aux notes terreuses.

Il est terminé par une rosace croustillante betterave et quelques points de coulis de fraises. Un dessert séduisant, équilibré et surprenant. » Laurent Nallis

[Retrouvez la recette du Harmonie acidulée basilic à ce lien](#)

Concours de pâtisserie : 4 chefs Crous en compétition

Publié le 30 mai 2024, Mis à jour le 17 septembre 2024
Catégorie(s) : Campus cook, Les Crous, Se restaurer



TROISIÈME PRIX : CHARLIMANGUE

Xavier Létang, Chef de cuisine, Crous Lorraine

« Le Charlimangue est un entremets composé d'un biscuit cuillère, d'une mousse légère au fromage blanc parfumée à la vanille et au citron vert, rehaussée de sa gelée exotique à la mangue fraîche. »

[Retrouvez la recette du Charlimangue à ce lien](https://www.lescrous.fr/2024/05/concours-de-patisserie-4-chefs-crous-en-competition/)

Concours de pâtisserie : 4 chefs Crous en compétition

Publié le 30 mai 2024, Mis à jour le 17 septembre 2024
Catégorie(s) : Campus cook, Les Crous, Se restaurer



QUATRIÈME PRIX : FINGER POMELOS BASILIC

Johnny Vezien, RU Babelais, Crous de Poitier

« Je vous présente mon Finger pomelos basilic. Très frais avec un parfum amer et sucré apporté par les pomelos préparés, avec la peau, sur un biscuit sucré chocolaté et croustillant.

L'amertume est adoucie grâce au sucre de la chantilly et le gel de basilic apporte fraîcheur et pep's au pamplemousse. »

[Retrouvez la recette du Finger Pomelot basilic à ce lien](https://www.lescrous.fr/2024/05/concours-de-patisserie-4-chefs-crous-en-competition/)

Concours de pâtisserie : 4 chefs Crous en compétition

Publié le 30 mai 2024, Mis à jour le 17 septembre 2024
Catégorie(s) : Campus cook, Les Crous, Se restaurer

