


Travaux pratiques de pâtisserie


www.devenir-patissier.fr

Formation Continue - stage 9

Programme : Croque en bouche		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Crème mousseline Pâte à choux Nougatine Sucre cuit Sucre décor	


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<p>Pièce montée Croque en bouche</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs	0.125 0.125 0.005 0.005 0.100 0.135 0.250	<p><u>Pâte à choux</u> Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban. Dresser à la poche sur feuille ou plaque légèrement beurrée</p>	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre	0.500 5 0.250 0.060 0.250	<p><u>Crème mousseline</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan. Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes. Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux. Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet</p>	
Fondant Glucose Amandes effilées	0.300 0.200 0.200	<p><u>Nougatine rapide</u> Faire cuire le fondant et le glucose. Atteindre une couleur caramel clair Verser les amandes chaudes en une seule fois. Remuer énergiquement Etaler la masse sur plaque. Détailler des dents de loup et un disque</p>	
Fondant Glucose	0.450 0.300	<p><u>Sucre cuit</u> Mettre les ingrédients à cuire sans remuer. A la couleur caramel très clair arrêter la cuisson en mettant la casserole quelques secondes dans de l'eau froide</p>	
		<p><u>Montage</u> Garnir et glacer les choux au sucre cuit Il est possible de les laisser tel quel ou de les recouvrir de sucre en grains blancs ou d'amandes hachées grillées (voir les 3 pour différencier des parfums différents de crème). Coller un par un les choux sur le disque en prenant soin de rétrécir l'étage supérieur à chaque fois d'un chou en moins . Terminer en collant au sucre cuit, les dents de loup tout autour</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Sucre perfectionnement (Stéphane Klein)			
Recettes		Quantités	Progression		
Sucre en cubes Eau Crème de tartre Glucose		1.000 0.350 0.003 0.050	<u>Sucre tiré 1</u> Dans une casserole, mélanger l'eau froide avec le sucre (et la crème de tartre si utilisation). Chauffer à feu doux et bien écumer le sirop avant ébullition. A ébullition, ajouter le glucose et lancer la cuisson à feu vif tout en nettoyant les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau humide. Ajouter le colorant entre 120° et 140°C. Vérifier la cuisson (au cassé à la dent) Cuisson 165/170°C Stopper la cuisson en plongeant la casserole dans l'eau froide. Verser le sucre sur marbre ou silpat.		
Sucre Eau Glucose Solution acide tartrique		1.000 0.400 0.200 15 gouttes	<u>Sucre tiré 2</u> Idem mais mettre l'acide à 160°C. Cuisson 163/168°C		
Fondant Eau Glucose Solution acide tartrique		1.000 0.250 0.250 16 gouttes	<u>Sucre tiré 3</u> Idem mais mettre l'acide à 165°C. Cuisson 165/170°C		
Sucre Eau Glucose Solution acide tartrique		1.000 0.500 0.350 6 gouttes	<u>Sucre tiré Klein</u> Idem mais mettre l'acide après cuisson Cuisson 168/170°C		
ADDITIFS		EFFETS		ADJONCTIONS	AVANTAGES / INCONVENIENTS
Glucose		Retarde la cristallisation. Graisse le sucre. Retarde le mouillage.		Après ébullition et lavage du sucre.	Plus la quantité de glucose est importante, plus il faut réduire la température de cuisson.
Crème de tartre		Retarde la recristallisation. Facilite l'hydrolyse.		A 120°C délayée avec une goutte d'eau.	Plus facile à travailler mais suintement accentué.
Acides 10g acide tartrique = 15g acide citrique = 120g jus citron		Retarde la recristallisation. Facilite l'hydrolyse.		En fin de cuisson sous forme liquide pour éviter une hydrolyse prématurée.	Plus facile à travailler. Sucre plus souple se travaillant plus froid mais suintement accentué.
Sucre Eau Glucose Crème de tartre Oxyde de titane		1.000 0.200 0.400 0.001 ½ cuillère café	<u>Sucre soufflé :</u> Porter lentement à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter le glucose et cuire rapidement à 150/155°C. Ajouter l'acide et l'oxyde de titane ou le colorant. Redonner un bouillon, couler sur marbre et satiner.		
Isomalt		QS	<u>Sucre tiré Isomalt :</u> Commencer à faire fondre 1/3 de l'isomalt à sec en remuant constamment sur le feu. Ajouter le reste au fur et à mesure. Stopper lorsque l'isomalt est bien fondu (environ 190°C).		