

Pratique stage 9 confiserie BTM 2^e année

Bonbons gomme
Berlingots
Feuilletés pralinés
Guimauves
Pâtes de fruits
Calissons cassis
Nougats
Bonbons passion
Roudoudous
Sucre d'orge
Pralines
Fruits déguisés
Caramels passion fraise
Caramels au beurre salé



Bonbons gommés au citron



Ingrédients

Quantités

Amidon

2.000

Empreinte amidon

Préchauffer le four à 80°C

Verser l'amidon dans un bac

Enfourner et laisser sécher une douzaine d'heures en remuant de temps en temps au fouet

Sortir du four, tamiser et recouvrir le bac

Lisser avec une règle

Saupoudrer de nouveau et lisser de nouveau

Marquer les empreintes

Gélatine feuilles

0.015

Bonbons gommés

Sucre semoule

0.115

Tremper la gélatine dans l'eau très froide

Eau

0.050

Cuire le sucre, l'eau et le glucose à 125°C

Glucose

0.090

Verser l'acide citrique liquide

Acide citrique liquide

0.005

Egoutter la gélatine et verser dans la casserole

Citron vert

1

Râper les zestes et mélanger

Citron jaune

½

Ajouter le colorant

Colorant jaune

5 gouttes

Réchauffer à 60°C

Sucre semoule

0.100

Couler avec un entonnoir à piston dans les formes dans l'amidon

Laisser figer 2 heures à une nuit

Mélanger à la main le sucre et le colorant

Démouler les bonbons, essuyer avec un pinceau et mettre dans le sucre coloré et acide citrique

Variantes :

Arôme de framboise et colorant rouge

Arôme d'orange et colorant orange



Berlingots



Sucre semoule	0.250	<u>Procédé :</u>
Glucose	0.200	Cuire le sucre, l'eau et le glucose, mélanger
Eau	0.100	Ajouter a ébullition le citron et la menthe.
Jus de citron	1 c/c	Cuire à 150°C
Colorant vert	6 gouttes	Verser sur tapis antiadhérent en 2 tas
Colorant jaune	3 gouttes	Colorer le premier en vert et laisser le second en blanc
Essence de menthe	Qq gouttes	Satiner le vert et la moitié du blanc
		Faire 3 boudins identiques
		Démarrer comme pour un ruban puis rouler
		Tirer un fil d'environ 1 cm de diamètre et couper en biais



Feuilletés pralinés

Sucre semoule	0.200	<u>Sauce caramel</u>
Eau	0.060	Verser le sucre dans une casserole et faire chauffer à feu vif, à sec, en remuant doucement sans arrêt Quand le caramel a une belle couleur brune, déglacer avec l'eau chaude Porter à ébullition et transvaser dans un récipient
Sucre glace	0.040	<u>Mélange praliné</u>
Poudre de noisettes grillées	0.040	Mélanger la poudre de noisettes et le sucre glace Ajouter le beurre fondu
Beurre de cacao	0.030	Garder dans un récipient
Sucre semoule	0.250	<u>Préparation :</u>
Eau	0.100	Dans une casserole, verser le sucre, le glucose, l'eau, la sauce caramel et le jus de citron.
Glucose	0.200	Mélanger et faire chauffer sur feu moyen.
Jus de citron	1 c/c	Cuire à 150°C
Sauce caramel	0.150	Verser sur un tapis antiadhésif Ramasser les bords deux ou trois fois Satiner le sucre Faire un rectangle avec le sucre sous la lampe d'une épaisseur de 6 à 7 mm Poser le mélange praliné au centre Emballer le praliné et étirer un boudin Couper en deux Rassembler et former un début de ruban Rouler et former un boudin Détailler des morceaux d'1 cm



Guimauves



Ingrédients

Gélatine en feuilles	0.012
Sucre semoule	0.250
Eau	0.080
Glucose	0.035
Blancs d'œufs	0.085
Sucre semoule	0.015
Citrons verts	2

Quantités

Procédé :

Cuire le sucre, le glucose et l'eau à 130°C

Monter les blancs avec 15g de sucre

Râper les zestes de citrons verts

Procéder comme une meringue italienne

Egoutter la gélatine et fondre doucement à feu doux

Incorporer la gélatine aux blancs montés avec les zestes

Huiler une feuille de silpat

Pocher des petites boules

De 3 cm de diamètre

Mélanger le sucre et 5 à 6 gouttes de colorant et le zeste d'un demi citron

Saupoudrer les guimauves

Laisser figer au moins une heure avant de décoller

Variantes :

40g de sirop de violette et colorant violet

Arôme de fraise et colorant rouge



Pâtes de fruits



Ingrédients

Quantités

Sucre semoule	0.050
Pectine jaune	0.012
Sucre semoule	0.450
Pulpe de framboise	0.500
Glucose	0.075
Acide tartrique	0.005

Pâte de fruit framboise :

Porter la pulpe à ébullition dans une casserole
Ajouter le mélange sucre pectine jaune
Porter de nouveau à ébullition
Ajouter les 450g de sucre à la maryse
Incorporer le glucose
Cuire en remuant à 106°C
Ajouter l'acide tartrique et remuer
Verser en cadre
Laisser figer plusieurs heures
Découper et enrober de sucre

Variantes avec d'autres pulpes



Calissons au cassis



Ingrédients

Quantités

Poudre d'amandes	0.220
Sucre glace	0.140
Cassis secs	0.050
Ecorce d'orange confite	¼
Cerises confites	0.150
Kirsch	1 c/s
Sucre glace	0.250
Blancs d'œufs	0.035
Jus de citron	1 c/c

Procédé :

Mélanger au robot le sucre glace, la poudre d'amandes
Incorporer les fruits confits et secs
Verser le kirsch
Faire tourner pour obtenir un mélange homogène
Déposer sur une feuille azyme
Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et étaler au rouleau sur une épaisseur d'un centimètre
Laisser reposer une nuit à température ambiante
Préparer une glace royale violette
Étaler sur la pâte sur une épaisseur de 2 mm
Tapoter pour lisser
Découper des losanges



Nougat simple



Ingrédients

Quantités

Miel	0.120
Glucose	0.015
Sucre	0.250
Eau	0.010
Glucose	0.030
Blancs d'œufs	0.055
Sucre	0.015
Amandes grillées	0.125
Noisettes grillées	0.090
Pistaches	0.070
Oranges confites	0.070

Procédé :

Chauffer à feu doux le miel et le glucose et cuire à 120°C
Dans une autre casserole, cuire le sucre, l'eau et le glucose à 158°C
Monter les blancs avec 15g de sucre
Verser le miel sur les blancs montés puis passer en vitesse rapide
En vitesse moyenne, verser le sirop et fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne tiède
Arrêter à consistance ferme
Incorporer les fruits, mélanger à la maryse
Étaler au rouleau entre deux feuilles de papier
Saupoudrer de sucre glace
Laisser refroidir et couper des bandes de 3cm de large puis couper des morceaux de 2 cm



Bonbons passion

Ingrédients

Quantités

Sucre semoule	0.150
Eau	0.070
Glucose	0.010
Pulpe de fruits de la passion	0.025
Eau	1 c/c
Sucre glace	0.050
Maïzena	0.010

Procédé :

Cuire le sucre, l'eau et le glucose à 148°C

Verser la pulpe et mélanger délicatement

Cuire à 120°C

Hors du feu mélanger à la maryse

Ajouter une cuillère à soupe d'eau et faire chauffer légèrement

Couler dans des moules en silicone

Démouler les bonbons et les plier en deux

Tremper dans le mélange sucre glace – maïzena

Retirer l'excédent au pinceau



Sucre d'orge

Ingrédients

Quantités

Sucre semoule
Glucose
Eau
Jus de citron
Extrait de vanille
Colorant rouge
Arôme de framboise

0.250
0.200
0.010
1 c/c
Qq gouttes
Qq gouttes
Qq gouttes

Procédé :

Cuire le sucre, le glucose, l'eau
Ajouter le citron à ébullition
Cuire à 140°C
Ajouter la vanille
Cuire à 150°C
Verser sur tapis antiadhésif en deux tas
Un blanc et un rouge
Satiner
Faire deux boudins
Torsader
Couper des bandes de 30 cm
Enrouler
Coller un bâton avec du sucre fondu de la casserole



Roudoudous

Ingrédients

Grenadine
Sucre semoule
Colorant rouge
Acide citrique

Quantités

0.300
0.100
1 goutte
1 c/c

Procédé :

Faire bouillir la grenadine, le sucre et ajouter le colorant et l'acide
Cuire à 145°C
Laisser reposer à 80°C
Verser dans les cuillères en bois ou dans des coquillages



Pralines



Ingrédients

Quantités

Amandes entières	0.250
Sucre	0.400
Eau	0.200
Vanille gousse	1
Colorant rouge	½ c/c
Extrait de vanille	1 c/s

Procédé :

Torréfier légèrement les amandes et laisser refroidir sur le plan de travail

Verser la moitié du sucre et la moitié de l'eau dans une casserole

Ajouter la gousse, le colorant rouge et la vanille liquide

Cuire à 120°C

Incorporer les amandes

Mélanger

Sabler

Étaler sur le plan de travail

Dans la même casserole, réparer un sirop avec le reste du sucre et l'eau

Cuire à 120°C

Incorporer les amandes et mélanger

Étaler sur le plan de travail



Fruits déguisés



Ingrédients

Quantités

Pâte d'amandes	0.600
Cannelle	1 c/c
Pâte de pistache	0.030
Kirsch	1 c/s
Colorants	QS
Pruneaux	0.200
Dattes	0.200
Cerneaux de noix	0.150
Sucre semoule	1.850
Eau	0.750

Sirop :

Préparer les fruits

Faire un sirop avec le sucre et l'eau

Lorsque le sirop est froid, verser sur les fruits

Recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé

Laisser cristalliser 45 heures à température ambiante



Caramel passion fraise



Ingrédients

Sucre semoule	0.200
Pulpe de fruits de la passion	0.125
Pulpe de fraise	0.125
Glucose	0.090
Crème UHT	0.060
Beurre doux	0.080

Quantités

Procédé :

Dans une casserole, verser les pulpes et le glucose
Porter à ébullition en remuant

Cuire à 110°C

Ajouter le beurre et la crème

Cuire à 120°C

Couler en cadre huilé avec une feuille de papier au fond
Laisser reposer une heure et couper des carrés de 3 cm



Caramel beurre salé

Ingrédients

Quantités

Sucre semoule	0.250
Crème liquide tiède	0.250
Beurre demi sel	0.175
Gousse de vanille	1
Glucose	0.055
Bicarbonate de soude	½ c/c
Fleur de sel	0.005

Procédé :

Faire fondre le sucre à sec à feu doux, légèrement coloré
Verser la crème tiède avec le bicarbonate, en deux ou trois fois
Incorporer le beurre en cubes
Fendre la gousse et ajouter les grains
Remuer et cuire à 121°C
Verser en cadre
Saupoudrer légèrement de fleur de sel
Laisser reposer une nuit
Couper en carrés de 2.5 cm de côté

NB : pour une version en pâte à tartiner,
décuire à la fin avec 50 grammes de crème liquide
et ajouter des fruits secs torréfiés

