

Pratique stage 5 confiserie BTM 1^{ère} 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 gommes eu 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 gommes

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 à 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 transverser 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



Guimauve au sucre inverti



Recettes	Quantités	Progression
Sucre semoule	0.400	Cuire à 110°C le sucre la trimoline et l'eau
Trimoline	0.120	Verser sur la trimoline et mélanger.
Eau	0.135	Laisser refroidir à 45°C.
Trimoline	0.170	Incorporer la gélatine préalablement trempée et égouttée.
Gélatine	0.040	Ajouter le parfum et le colorant.
Colorant	QS	Foisonner.
Essence ou arôme	QS	
		<u>Montage et finition.</u>
		Disposer une feuille cuisson dans la plaque.
		Saupoudrer avec du codineige ou un mélange de sucre glace et de fécule (50/50).
		Couler la guimauve.
		Saupoudrer à nouveau.
		Laisser croûter 5 à 6 heures.
		Découper des lanières que l'on peut nouées pour faciliter la manipulation ou bien détailler des cubes.



Guimauves aux blancs d'œufs



Ingédients

Quantités

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

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	$\frac{1}{4}$
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
Etaler 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



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

Etaler 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

Etaler 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



Lemon curd



Ingrédients

Quantités

Citrons	3
Œufs	2
Sucre	0.135
Maïzena	0.020
Beurre	0.165

Procédé :

Prélever le zeste des citrons et les hacher.

Presser les citrons. 100g de jus

Mélanger les œufs ; le sucre, la maïzena, les zestes et les jus.

Cuire au bain-marie en remuant à 83°C.

Filtrer et refroidir à 55°C.

Couper le beurre en petits morceaux et incorporer au fouet.

Mixer et couler en pot



Pâte à tartiner caramel beurre salé



Ingrédients

Quantités

Sucre	0.165
Glucose	0.165
Crème liquide	0.260
Beurre doux	0.085
Fleur de sel	0.001

Procédé :

Faire cuire le sucre et le glucose pour obtenir un caramel.
En parallèle, faire bouillir la crème.
Déglacer le caramel avec la crème chaude puis cuire à 104°C.
Ajouter le beurre et le sel et mixer.
Couler en pots.

Conservation 6 mois à 16 – 18°C



Fudge Irlandais au chocolat



Ingrédients

Quantités

Cacao en poudre	0.030
Sucre	0.600
Sel	0.175
Lait	1 p
Vanille liquide	1 c/c
Beurre	0.060

Procédé :

Mélanger le cacao, le sel, le sucre et le lait dans une casserole.

Faites bouillir tout en remuant.

Cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange atteigne 112°C.

Ajouter le beurre et la vanille et remuer avec une spatule jusqu'à ce que le mélange ternisse.

Verser dans un moule garni d'un papier sulfurisé, laisser refroidir et découpez en dés.



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



Sucre d'art



Recettes	Quantités	Progression
Sucre en cubes	1.000	<u>Sucre tiré</u>
Eau	0.350	Dans une casserole, mélanger l'eau froide avec le sucre
Sol acide tartrique	6 gouttes	Chauffer à feu doux et bien écumer le sirop avant ébullition.
Glucose	0.050	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 168/170°C
		Ajouter la solution acide en fin de cuisson
		Stopper la cuisson en plongeant la casserole dans l'eau froide.
		Verser le sucre sur marbre ou silpat
Sucre	1.000	<u>Sucre soufflé :</u>
Eau	0.200	Porter lentement à ébullition l'eau et le sucre.
Glucose	0.400	Ajouter le glucose et cuire rapidement à 150/155°C.
Crème de tartre	0.001	Ajouter l'acide et l'oxyde de titane ou le colorant.
Oxyde de titane	½ c/c	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).
Acides		Retarde la recristallisation.
10g acide tartrique		Facilite l'hydrolyse
= 15g acide		En fin de cuisson sous forme liquide pour éviter une hydrolyse prématurée.
citrique = 120g jus		Plus facile à travailler. Sucre plus souple se travaillant plus froid
citron		mais suintement accentué.
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.
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.

