

Pratique stage 6 croquembouche

BTM 1^{ère} année

Pastillage
Nougatine
Pâte à choux
Glace royale



Pâte à choux



| | | |
|--------|-------|---|
| Eau | 0.500 | <u>Progression</u> |
| Lait | 0.500 | Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Le beurre doit être complètement fondu. |
| Sucre | 0.030 | Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine <u>tamisée</u> en une fois, remettre sur le feu en remuant vivement pour éviter les grumeaux. |
| Sel | 0.020 | Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. |
| Beurre | 0.370 | Une pâte desséchée trop longtemps amène des pièces irrégulièrement développées. |
| Farine | 0.600 | Cette phase indispensable est une déshydratation partielle de la pâte qui amène à ôter une partie de l'eau contenue dans la pâte et à transformer l'amidon de la farine en empois très épais. Le dessèchement suffisant obtenu, transvaser la pâte bouillante dans une bassine. Il faut maintenant réhydrater la pâte en incorporant les œufs battus petit à petit. Bien mélanger la pâte avant chaque nouvel apport d'œufs. La pâte, ni trop molle ni trop ferme, doit faire un ruban. On doit obtenir une pâte bien lisse : en coupant la pâte avec le doigt elle doit se refermer tout doucement. Une pâte trop molle s'étale au four. Une pâte trop ferme se développe insuffisamment et se crevasse. |
| Œufs | 1.000 | Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses. |

Quantités :

Avec 1 litre de pâte à choux on dresse environ 100 éclairs ou 100 salambos ou 80 religieuses ou 400 petits fours ou 250 choux croquembouches. Pour garnir 1 litre de pâte à choux il faudra environ 4 litres de crème pâtissière, 1 kg de fondant ou 1 kg de caramel.

Utilisation :

Au four : choux, éclairs, religieuses, Paris-Brest, profiteroles, cygnes, croquembouches, glands, salambos, rognons, chouquettes...
Avec de la crème pâtissière : Pont-neuf Avec du gruyère : gougères, talmouse... Cuite à l'eau : Gnocchis à la Parisienne
A la friture : beignets, pets-de-nonne... Avec fond feuilleté : Saint-Honoré...

Dressage :

| | |
|---|--|
| Chouquettes ou bijoux : douille 11 ou 12, boule de 15 à 20g | Choux : douille 13 ou 14, boule de 50g |
| Eclairs : douille 13 ou 14, boudin de 12cm environ 50g | Religieuses : douille 13 ou 14, 1 boule 40g, 1 boule 15g |
| Gland : douille 13, fuseau goutte 50g | Salambos : douille 13, boudin de 8cm, 50g |
| Cygnes : douille 13 et 8, fuseau 50g et cou en S | Paris-Brest : douille cannulée 13 ou 14, couronne 9cm, 55g |

Cuisson :

Cuite à four trop chaud, la pâte à choux est saisie, se développe anormalement, prend rapidement de la couleur. Insuffisamment cuite à l'intérieur, elle manque de consistance et souvent retombe après le défournement.

Cuite à four trop froid, la surface extérieure des produits se dessèche trop vite et la pâte ne peut se développer normalement. L'intérieur des pièces reste pâteux et devient souvent verdâtre.

Chaque professionnel selon la nature du four adopte une technique de cuisson adaptée à sa recette pour maîtriser la vapeur d'eau qui se dégage durant la cuisson.

Pour une recette moitié eau et lait : dans un four à sole, cuire à une température de 190/200°C, clef (ouras) ouverte pendant 25 à 28mn. Dans un four ventilé, soit enfourner dans un four à 260°C, clef ouverte et four éteint puis remettre le four en marche à 210°C après 18 minutes de cuisson ou dès que les produits se développent et sont déjà bien colorés afin de terminer la cuisson environ 5mn. Soit enfourner à 160°C 7 à 8 minutes clef fermée puis ouvrir et baisser la température à 145°C

Eau ou lait ?

Faite seulement avec de l'eau, la recette demande un peu de saccharose. Elle développe plus au four et donne de ce fait des pièces souvent plus développées et craquelées. Faite à partir de lait uniquement, la recette ne demande pas d'apport de saccharose. La présence de la lactose dans le lait suffit à sucrer légèrement. L'apport de matière grasse supplémentaire (36g/l) contenue dans le lait donne une pâte à choux plus grasse donnant des pièces cuites plus moelleuses et qui subiront moins la dessiccation de l'air.

Histoire de la pâte à choux :

On attribue son invention en 1540 à Popelini, pâtissier italien de la suite de Catherine de Médicis. La pâte à choux étaient étendue en forme plate et ronde sur une feuille de papier beurrée, puis cuite au four. Les gâteaux précuits étaient fendus à chaud pour recevoir du sucre, du beurre et de l'eau de rose ; puis de nouveau passés au four pour les glacer. En 1770, un certain Tiroloy, chef d'office de la maison d'Orléans, fait des beignets à partir de la pâte à chaud : les Pets de nonne. En 1800 la pâte à chaud devient la pâte à choux. Antonin Carême, grand pâtissier, élabore les gâteaux duchesse (pâte à choux garnie de marmelade d'abricot et glacée au four, proche de nos éclairs). Mais aussi les choux à la crème, profiteroles et croquembouches. La pâte à choux était dressée à l'aide d'une cuillère. Le Saint-Honoré apparaît en 1840 avec la crème de monsieur Chiboust, il sera amélioré par les frères Julien qui apporteront les petits choux en couronne. L'éclair apparaît à Lyon en 1850 dressé avec la nouvelle poche à douille. A l'origine ils étaient appelés « les pains de la Duchesse », mais comme ils étaient engloutis en un éclair, le surnom lui fut donné. La religieuse apparaît en 1855, de forme carrée, inventée par Frascali, célèbre pâtissier parisien. Ce n'est qu'au 19^e siècle qu'elle prendra la forme actuelle. Le Paris-Brest serait la création du pâtissier de Maisons-Laffitte Bauget en 1891 pour la première édition de la course Paris-Brest le 5 septembre 1891. Le salambo et la Caroline datent aussi du 19^e siècle. Les gougères furent inventées par un pâtissier Liénard, de Flagny dans l'Yonne. Les chouquettes, Polkas et glands ne firent leur apparition qu'au 20^e siècle.



Nougatine



| Recettes | Quantités | Progression |
|---------------------|-----------|--|
| Glucose | 0.100 | <u>Nougatine à sec</u> |
| Sucre | 0.250 | Faire fondre le glucose sur feu moyen |
| Amandes effilées | 0.180 | Ajouter progressivement le sucre sans cesser de remuer |
| | | Attendre entre chaque nouvelle incorporation de sucre que la première masse soit légèrement fondue |
| | | Réduire le feu |
| | | Verser les amandes chaudes en une seule fois |
| | | Remuer énergiquement |
| | | Étaler la masse sur plaque |
| | | Détailler |
| Glucose | 0.100 | <u>Nougatine rapide</u> |
| Fondant | 0.150 | Faire fondre le glucose et le fondant sur feu moyen |
| Amandes effilées | 0.100 | Tiédier les amandes au four pour éviter que le sucre ne bloque |
| | | Mélanger dans la casserole et étaler aussitôt |
| Blanc d'œuf | 1 | <u>Glace royale</u> |
| Sucre glace tamisé | 0.250 | Clarifier les œufs |
| Gouttes de vinaigre | 2 | Chinoiser les blancs |
| | | Mesurer les blancs |
| | | Tamiser le sucre glace |
| | | Peser le sucre glace |
| | | Dans une bassine propre, mélanger doucement les $\frac{3}{4}$ du sucre et des blancs |
| | | Rajouter petit à petit le sucre |
| | | Bien battre pour blanchir les blancs |
| | | Consistance proche d'une pâte à choux à point |
| | | Ajouter le vinaigre |
| | | Couvrir d'un film ou d'un torchon humide |



Pastillage



| Recettes | Quantités | Progression |
|--------------------|------------------|---|
| Gélatine | 0.013 | <u>Pastillage séchage rapide :</u> |
| Eau | 0.070 | Hydrater la gélatine dans l'eau. |
| Vinaigre blanc | 0.030 | Chauffer à 70°C. |
| Sucre glace tamisé | 1.000 | Ajouter le vinaigre. Verser le sucre glace tamisé, hydrater si besoin. Mélanger à la feuille, débarrasser sur un marbre et pétrir légèrement à la main pour obtenir une pâte homogène. Emballer soigneusement dans du film et laisser reposer. Malaxer avant utilisation et hydrater si besoin. |
| Sirop de glucose | 0.200 | <u>Pastillage anglais pour décors fins</u> |
| Gélatine | 0.015 | Faire fondre le sirop de glucose, l'eau, la gélatine et la glycérine en chauffant légèrement. |
| Eau | 0.045 | Ajouter le sucre glace tamisé. |
| Glycérine | 0.025 | |
| Sucre glace | 0.900 | |
| Sucre glace | 1.000 | <u>Glace royale :</u> |
| Blanc d'œuf | 0.170 | Mélanger à la feuille le sucre glace et le blanc d'œuf. Monter rapidement en fouettant. |
| Vinaigre blanc | Quelques gouttes | Ajouter en fin de mélange le vinaigre blanc ou le jus de citron. Filmer au contact et laisser reposer avant utilisation. |

