

Pratique stage 1

BTM 2^e année
2024 - 2025

Entremets « Plaisir d'été »
Quiches diverses



Quiches & Cie



Recettes	Quantités	Progression
Courgette	0.200	<u>Quiche aux légumes méditerranéens</u>
Aubergine	0.300	
Poivron rouge	0.100	
Poivron jaune	0.100	
Poivron vert	0.100	
Tomates cerise	0.100	
Oignon rouge	0.100	
Huile d'olive	7 cl	
Œufs	3	
Crème fraîche	0.250	
Sel, poivre	QS	
Basilic	QS	
Ciboulette	QS	
Filets de poulet	0.350	<u>Quiche au poulet façon Thaï</u>
Carotte	0.200	
Oignon rouge	0.100	
Huile de sésame	QS	
Epices	QS	
Pousse de soja	0.150	
Œufs	3	
Lait de coco	30 cl	
Crème liquide	70 cl	
Pâte de curry	2 c/s	
Sel, poivre	QS	
Feuilles de coriandre	QS	
Moules cuites	0.300	<u>Quiche entre terre et mer</u>
Champignons de Paris	0.500	
Gousse d'ail	0.040	
Persil	QS	
Huile d'olive	5 cl	
Crème	0.150	
Lait	0.100	
Œufs	3	
Farine	0.600	<u>Pâte brisée</u>
Eau	0.090	
Sucre	0.020	
Sel	0.010	
Beurre	0.300	
Œufs	0.120	

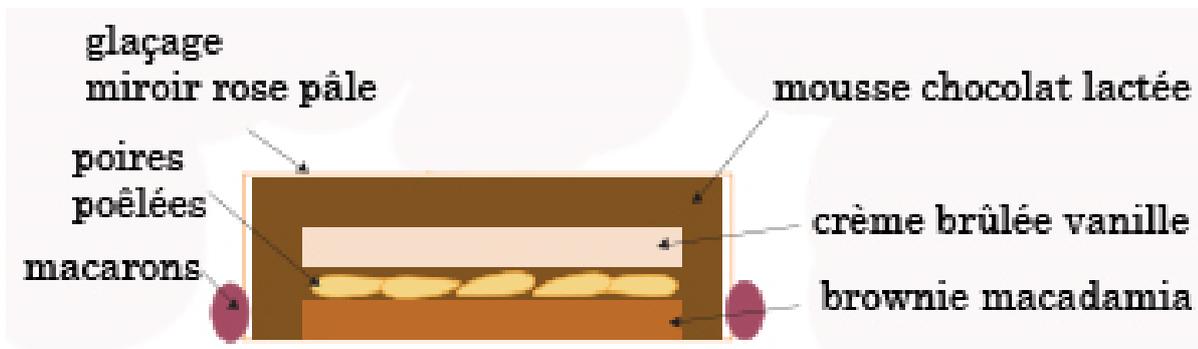


Amour d'été



Recette pour 3 entremets de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut

Recettes	Quantités	Progression
Jaunes d'œufs	0.060	<u>Brownies macadamia</u>
Sucre semoule	0.015	Au batteur à l'aide du fouet, monter les jaunes avec la première partie du sucre semoule (texture de sabayon), mélanger le chocolat de couverture
Couverture noire 65%	0.145	noire fondu et le beurre ramolli.
Beurre	0.135	Monter les blancs avec la deuxième partie du sucre semoule.
Blancs d'œufs	0.100	Mélanger le sabayon et l'appareil chocolat et beurre, ajouter les blancs
Sucre semoule	0.015	montés et la farine. Dresser dans des moules Flexipan® inserts de 16 cm de
Farine	0.035	diamètre (170 g), parsemer de noix de macadamia concassées.
Noix de macadamia concassées Poids total : 555 g	0.050	Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 18 minutes.



Crème fleurette	0.280	<u>Crème brûlée vanille</u>
Œufs entiers	0.070	Réaliser une crème anglaise avec la crème fleurette, les œufs, les jaunes
Jaunes d'œufs	0.030	d'œufs, le sucre semoule, les gousses de vanille, cuits à 85°C.
Sucre semoule	0.050	Laisser refroidir légèrement et ajouter la masse gélatine fondue.
Gousses de vanille	2	Lisser la préparation à l'aide d'un mixer.
Masse gélatine (4 g de gélatine poudre 200 blooms et 24 g d'eau)	0.028	Dresser dans des moules Flexipan® inserts de 16 cm de diamètre (140 g).
Poids Total : 458 g		Réserver au surgélateur



Lait entier	0.240	<u>Mouse chocolat lactée</u>
Jaunes d'œufs	0.055	Réaliser une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs et le sucre
Sucre semoule	0.025	semoule cuits à 85°C et incorporer la masse gélatine.
Masse gélatine (6 g de gélatine poudre 200 blooms et 36 g d'eau)	0.042	Mélanger le chocolat de couverture lactée fondu à 35°C avec un quart de crème fouettée.
Chocolat de couverture lactée	0.560	Ajouter la crème anglaise à 35°C, puis le reste de crème fouettée.
Crème fouettée	0.445	Réserver pour le montage.
Poids Total : 1367 g		

Poires (mûres)	1.000	<u>Poires poêlées</u>
Sucre semoule	0.125	Couper les poires en lamelles.
Beurre	0.125	Fondre le beurre et le sucre semoule dans une poêle. Ajouter les poires et les cuire à consistance. Râper la fève de tonka dessus
Fève de tonka	1	Verser les poires dans une passoire et les refroidir sur plaque.
Poids Total : 1325 g		Réserver pour le montage.

Eau	0.150	<u>Glaçage miroir rose pâle</u>
Glucose	0.300	Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C, verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat blanc et le colorant rose.
Sucre semoule	0.300	Réserver au réfrigérateur pendant une nuit.
Lait concentré sucré	0.200	Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.
Masse gélatine (20 g de gélatine poudre 200 blooms et 120 g d'eau)	0.140	
Chocolat blanc	0.300	
Colorant rose	QS	
Poids total : 1395 g		

Montage et finitions

Sur plaque et feuille de papier guitare, chemiser des cercles de 18 cm de diamètre et 4,5 cm de haut de mousse chocolat lactée.
Déposer le brownie macadamia au fond du cercle, recouvrir d'une fine couche de mousse chocolat lactée.
Déposer les poires et recouvrir de mousse chocolat lactée.
Ajouter la crème brûlée vanille avec le reste de mousse.
Placer le tout au surgélateur.
Démouler le entremets, les glacer avec le glaçage miroir rose.
Disposer des macarons violets sur le tour, décorer de poires* et de fils chocolat ivoire.

NB : Poires en décor poires en décor : couper des poires en : fines lamelles et les tremper dans le sirop à 30°B.
Les déposer sur une feuille Silpat®. Passer au four à 180°C jusqu'à coloration. Après refroidissement, passer à l'appareil à pistolet noir (50% de beurre de cacao et 50% de chocolat de couverture noire) pour éviter la prise d'humidité au réfrigérateur et donner un peu de contraste

Recette pour 20 petits gâteaux individuels de 6 cm de diamètre et 4,5 cm de haut. Les procédés sont identiques.
Brownie macadamia : diviser la recette par deux, environ 12 g pour chaque biscuit individuel dans des moules Flexipan® de 4 cm de diamètre.
Crème brûlée vanille de Madagascar : diviser la recette par deux.
Couler dans des Flexipan® de 4 cm de diamètre sur 1 cm de haut (environ 10 g).
Poires poêlées : diviser la recette par deux.
Mousse chocolat lactée : diviser la recette par deux, environ 35 g.
Glaçage et décor : identiques



Glaçage

Ingrédients	Quantités	Progression
Eau	0.200	Chauffer l'eau, le sucre et le glucose à 103°C.
Sucre	0.400	Ajouter le lait concentré hors du feu.
Glucose	0.400	Mélanger la gélatine hydratée.
Lait concentré	0.265	Verser sur le chocolat blanc.
Gélatine	0.027	Mixer sans bulles et colorer si besoin.
Eau	0.160	Travailler à 26-27°C.
Chocolat blanc	0.400	
Colorant	QS	

