

Travaux pratiques de pâtisserie

Mention Complémentaire

Stage C

Famille

Techniques de base

Produits finis

Petits gâteaux

Biscuit noisette citron vert
Caramel cacahuète
Mousse légère caraïbe



Cœur Caraïbe

Dessert assiette

Biscuit joconde
Crème café
Ganache
Glaçage chocolat



Opéra revisité en assiette



Recette pour 12 petits gâteaux

Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.180	<u>Biscuit noisette citron vert :</u>
Sucre semoule	0.060	Au batteur, monter au fouet les blancs d'œufs meringués avec le sucre semoule, incorporer le mélange tamisé de sucre glace, poudre de noisette et farine puis, à la fin, les zestes de citron vert.
Sucre glace	0.160	Etaler ½ plaque 60 x 40 cm. Saupoudrer de sucre glace.
Noisette poudre	0.150	Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 12 minutes.
Farine	0.040	Couper 2 disques par gâteaux.
Zeste citron vert	1/4	
Sucre semoule	0.100	<u>Caramel cacahuète :</u>
Glucose	0.050	Cuire le sucre semoule et le glucose au caramel, décuire avec la crème chaude.
Crème fleurette	0.140	Incorporer la fleur de sel, le beurre.
Fleur de sel	0.001	Mixer.
Beurre	0.035	Ajouter ensuite les cacahuètes grillées concassées.
Cacahuètes	0.080	Réserver.
Cocktail caraïbe	0.300	<u>Mousse légère cocktail Caraïbe :</u>
Malibu	0.015	Cuire le sucre semoule et l'eau à 121°C.
Masse gélatine	0.056	Verser sur les blancs d'œufs, fouetter jusqu'à complet refroidissement.
Gélatine poudre	0.008	Incorporer la gélatine masse fondue à 40°C dans la purée froide.
Eau	0.048	Ajouter la meringue, puis la crème fouettée.
Blancs d'œufs	0.065	
Sucre semoule	0.065	
Eau	0.025	
Eau	0.035	<u>Glaçage vert :</u>
Sucre	0.075	Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose.
Glucose	0.075	Ajouter le lait concentré, le colorant puis la gélatine ramollie à l'eau froide
Lait concentré	0.050	Puis mélanger la couverture et mixer.
Gélatine poudre	0.005	Chauffer à 40° et utiliser à 35°.
Eau	0.030	
Chocolat blanc	0.080	
Colorant vert	QS	

Montage :

En moule flexipan dôme de 7cm de diamètre, chemiser entièrement de mousse cocktail Caraïbe.

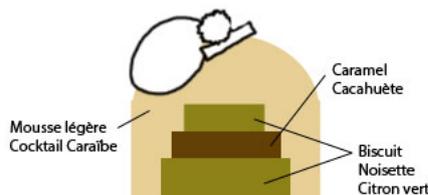
A mi-hauteur, disposer un premier disque de biscuit noisette citron vert.

Regarnir de mousse et terminer avec le second disque sur lequel on aura poché au préalable, le caramel cacahuète.

Lisser et réserver au congélateur.

Finitions :

Glacer avec le glaçage citron vert, décorer avec un disque de chocolat noir avec effet, une cacahuète coque et un morceau d'ananas poêlé.



Opéra (revisité en assiette)

Recettes	Quantités	Progression
Œufs	0.120	<u>Biscuit Joconde :</u>
Sucre	0.090	Monter au batteur les œufs, le sucre, la farine et la poudre d'amandes, réserver.
Poudre d'amandes	0.090	Monter au batteur les blancs meringués avec le sucre.
Farine	0.050	Faire fondre le beurre.
Blancs	0.085	Incorporer le au premier appareil puis mélanger y les blancs.
Sucre	0.025	Dresser sur une demi-feuille.
Beurre fondu	0.025	Cuire à 7 minutes à 220°C.
Sucre inverti	0.025	<u>Ganache :</u>
Crème fleurette	0.150	Faire bouillir le crème fleurette avec le sucre inverti.
Couverture noire	0.180	Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu.
Beurre	0.040	Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.
		Dès que la ganache est à 35/40°C environ, ajouter le beurre en dés.
Sucre cristal	0.300	<u>Sirop café :</u>
Eau	0.250	Porter à ébullition le sucre et l'eau.
Extrait de café	0.015	Conserver au frais et couvert.
Sucre	0.330	<u>Crème au beurre :</u>
Eau	0.120	Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C.
Jaunes	5	Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet.
Œufs	2	Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement.
Beurre	0.330	Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois.
Extrait de café	QS	Parfumer au café.
Pâte à glacer brune	0.200	<u>Glaçage Opéra :</u>
Couverture noire	0.080	Faire fondre la pâte à glacer et la couverture au bain marie et mélanger l'huile.
Huile	0.030	Travailler à 40°C.

Montage de l'entremets traditionnel :

Détailler trois rectangles de biscuit.
 Imbiber moyennement le premier et le recouvrir de crème au beurre café.
 Poser un second biscuit fortement imbibé de sirop et le recouvrir de ganache.
 Poser le dernier biscuit fortement imbibé et le recouvrir de crème au beurre café.
 Mettre au froid pour le laisser durcir sur une grille sans feuille.
 Poser la grille sur une plaque propre.
 Couler en une seule fois le glaçage avec seulement 1 ou 2 coup de palette.
 Laisser prendre et ébarber.
 Décorer au cornet chocolat.

Quelques idées :

