

# Travaux pratiques de pâtisserie

## Mention Complémentaire

### Stage G

#### Famille

#### Techniques de base

#### Produits finis

Dessert à l'assiette

Soufflé glacé  
Nougat glacé  
Biscuit joconde  
Macaron  
Nougatine  
Cigarettes  
Tuiles

*Macaron au nougat*  
*Soufflé cassis*

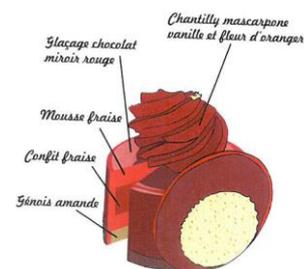
Petits gâteaux

Génoise amande  
Confit de fraise  
Mousse fraise  
Chantilly mascarpone  
Glaçage miroir



*Alliance*

# Entremets alliance



Recettes	Quantités	Progression
Pâte d'amande 50%	0.150	<u>Génoise amande :</u>
(Eufs	0.105	Au robot coupe, mixer la pâte d'amande tiédie et les œufs.
Farine	0.012	Monter au batteur, ajouter la farine, la fécule, le beurre fondu et l'huile de pépins de raisins.
Fécule	0.012	Couler à une hauteur de 2cm sur une feuille de flexipat 55x13cm.
Beurre	0.020	Cuire au four ventilé à 175°C pendant environ 12 à 15 minutes.
Huile pépins raisins	0.035	Réserver au réfrigérateur.
Purée de fraises	0.085	<u>Confit de fraises :</u>
Sucre semoule	0.017	Dans une casserole, faire bouillir tous les ingrédients sauf la masse gélatine
Pectine NH	0.003	en ayant pré-mélangé le sucre semoule à la pectine NH.
Masse gélatine :		Ajouter la masse gélatine fondue puis mixer une minute.
Gélatine poudre	0.001	Stocker au réfrigérateur.
Eau	0.006	
Purée de fraises	0.125	<u>Mousse fraise :</u>
Masse de gélatine	0.021	Réaliser une meringue avec les blancs d'œuf et le sucre inverti.
Crème	0.085	Tiédifier la purée de fraises puis ajouter la masse de gélatine fondue.
Blancs d'œufs	0.020	Tempérer à 20°C puis ajouter la crème fouettée et la meringue.
Sucre inverti	0.025	Dresser aussitôt.
Crème	0.120	<u>Chantilly mascarpone fleur d'oranger :</u>
Mascarpone	0.050	Procéder comme une chantilly habituelle puis dresser une spirale.
Sucre glace	0.017	Surgeler puis pulvériser avec un colorant beurre de cacao rouge fraise
Fleur d'oranger	0.017	pour obtenir un velours.
Vanille liquide	0.001	
Eau	0.050	<u>Glaçage miroir rouge :</u>
Sucre semoule	0.100	Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C.
Glucose	0.100	Verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat et le
Lait concentré sucré	0.065	colorant rouge.
Masse gélatine	0.045	Réserver au réfrigérateur.
Chocolat ivoire	0.100	Chauffer à 40°C et utiliser à 30/35°C.
Colorant rouge liposoluble	0.001	
		<u>Montage :</u>
		Dresser à la poche un peu de confit de fraise sur la génoise et surgeler le tout.
		Dans un cercle, disposer une couche de mousse fraise, placer l'insert surgelé de
		génoise et confit de fraise et lisser à ras avec le restant de mousse fraise.
		Surgeler puis démouler et glacer avec le glaçage miroir rouge.
		Disposer la spirale de chantilly préalablement passée au velours fraise.
		Décorer.

# Dessert Glacé

Recettes	Quantités	Progression
Sucre semoule	0.025	<u>Nougat glacé :</u> Porter le sucre, le miel et le glucose à 120°C. Incorporer le sirop obtenu dans les blancs d'œuf battus en neige. Refroidir le mélange en continuant de battre au batteur. Incorporer la crème liquide ainsi que tous les fruits secs et fruits confits. Continuer à battre jusqu'à épaississement. Mouler en cercle et réserver au congélateur.
Miel	0.050	
Glucose	0.015	
Blancs d'œuf	0.060	
Crème	0.250	
Raisins secs	0.030	
Cerises confites	0.050	
Ecorces d'orange	0.050	
Cerneaux de noix	0.060	
Amandes hachées	0.050	
Blancs d'œuf	0.060	<u>Soufflé glacé cassis :</u> Elaborer une meringue italienne avec les blancs et le sucre : faire cuire le sucre au boulé (121°), le verser sur les blancs en neige et continuer de battre jusqu'à refroidissement complet. Fouetter la crème fraîche. Incorporer une moitié de la purée de cassis dans la meringue italienne et l'autre moitié dans la crème fouettée. Mélanger <u>délicatement</u> les deux appareils. Mouler dans une caissette en aluminium surmontée d'un cercle en incorporant un disque de biscuit.. Congeler aussitôt.
Sucre semoule	0.125	
Purée de cassis	0.125	
Crème	0.125	
Amandes effilées	0.125	
Sucre semoule	0.125	
Farine	0.015	
Œufs	2	
Poudre d'amande	0.150	
Sucre glace	0.150	
Blancs d'œuf	0.055	<u>Tuiles aux amandes :</u> Bien mélanger le tout. Laisser reposer. Cuire sur plaques beurrées
Sucre semoule	0.150	
Eau	0.035	
Blancs d'œuf	0.055	
Amandes effilées	0.050	
Sucre semoule	0.100	
Farine	0.025	
Zeste	½	
Jus d'orange	0.050	
Beurre clarifié	0.050	
Beurre 200g	0.100	<u>Macarons :</u> Tamiser le sucre glace et la poudre d'amande. Mélanger les colorants dans la première pesée de blancs. Verser les blancs d'œuf colorés sur le mélange TPT, sans les mélanger. Cuire le sucre et l'eau à 118°C, verser sur les blancs d'œuf montés déjà à moitié en neige. Continuer de les monter toujours à grande vitesse encore une minute. Réduire la vitesse pendant environ 2 minutes pour refroidir à 50°C. Retirer du batteur, incorporer l'appareil sucre, poudre d'amande et colorant en rabattant la pâte. Quand la pâte commence à briller, c'est prêt. Dresser sur feuille de papier, laisser croûter environ 30 minutes. Cuire à 140°C environ 12 minutes.
Sucre glace 200g	0.100	
Blancs 210g	0.105	
Farine 150g	0.075	
Parfum	QS	
Blancs d'œuf	0.175	
Sucre semoule	0.050	
Coco râpée	0.075	
Poudre d'amandes	0.075	
Sucre semoule	0.100	
Farine	0.010	
Blancs d'œuf	0.175	<u>Tuiles dentelles :</u> Bien mélanger le tout. Laisser reposer plusieurs heures. Cuire sur feuille de papier à 200°C.
Sucre semoule	0.050	
Coco râpée	0.075	
Poudre d'amandes	0.075	
Sucre semoule	0.100	
Farine	0.010	
Beurre 200g	0.100	
Sucre glace 200g	0.100	
Blancs 210g	0.105	
Farine 150g	0.075	
Parfum	QS	
Blancs d'œuf	0.175	<u>Cigarettes :</u> Au fouet, crémier le beurre et le sucre. Incorporer progressivement les blancs et terminer par la farine à l'aide d'une spatule. Sur plaque beurrée, dresser à la poche de petites boules suffisamment espacées. Cuire à four chaud, 230°C. Enrouler aussitôt les cigarettes autour d'un bâtonnet d'un demi centimètre de diamètre.
Sucre semoule	0.050	
Coco râpée	0.075	
Poudre d'amandes	0.075	
Sucre semoule	0.100	
Farine	0.010	
Beurre 200g	0.100	
Sucre glace 200g	0.100	
Blancs 210g	0.105	
Farine 150g	0.075	
Parfum	QS	
Blancs d'œuf	0.175	<u>Biscuit Joconde coco :</u> Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre. Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs. Dresser sur feuille. Cuire à 180°C.
Sucre semoule	0.050	
Coco râpée	0.075	
Poudre d'amandes	0.075	
Sucre semoule	0.100	
Farine	0.010	
Beurre 200g	0.100	
Sucre glace 200g	0.100	
Blancs 210g	0.105	
Farine 150g	0.075	
Parfum	QS	