

Travaux pratiques de pâtisserie

MC

Stage F

Famille

Techniques de base

Produits finis

Entremets

Biscuit orange
Mousse d'agrumes
Meringue glucosée
Crème mascarpone orange
Glaçage chocolat miroir

Citrus

Confiserie

Pâte de fruits
Nougatine

Entremets « Citrus »

**1 entremets 16cm de diamètre
+ 4 individuels en assiette**

Recettes	Quantités	Progression
Œufs	0.065	<u>Biscuit orange :</u>
Sucre	0.025	Dans une cuve de batteur, chauffer à 50°C les œufs et le sucre
Poudre d'amande	0.050	puis monter jusqu'au refroidissement complet. Ajouter
Farine	0.008	délicatement la poudre d'amande, la farine, les zestes puis le
Zestes d'orange	½	beurre fondu. Couler dans un cercle de 14cm non beurré puis
Beurre fondu	0.012	cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 15 minutes.
		Refroidir puis décercler. Couper des disques de 2 cm
		d'épaisseur.
Jus d'orange	0.065	<u>Mousse d'agrumes :</u>
Jus de pamplemousse	0.065	Dans une casserole, réaliser une crème pâtissière avec le jus
Jaunes d'œufs	0.022	d'orange, le jus de pamplemousse, les jaunes, le sucre et la poudre à
Sucre semoule	0.033	crème. Une fois cuite, verser le beurre puis la masse gélatine. Mixer.
Poudre à crème	0.010	Refroidir à 25°C puis mélanger la crème fouettée. Couler 170g sur
Beurre	0.040	chaque biscuit orange dans des cercles de 14cm puis surgeler.
Masse gélatine	0.011	
Crème fouettée	0.025	
Sucre semoule	0.038	<u>Meringue glucosée :</u>
Glucose	0.015	Dans une casserole, cuire à 118°C le sucre, le glucose et l'eau et
Eau	0.015	verser au batteur sur les blancs. Monter le tout jusqu'au complet
Blancs d'œuf	0.025	refroidissement.
Lait entier	0.150	<u>Crème mascarpone orange :</u>
Glucose	0.065	Dans une casserole, cuire à 85°C le lait, le glucose, les jaunes d'œuf
Jaunes d'œuf	0.048	et le zeste. Chinoiser puis mixer sur la masse gélatine. Refroidir à
Zestes d'orange	½	4°C, puis monter au batteur avec le mascarpone et le jus d'orange
Mascarpone	0.225	préalablement chinoisé. Enfin incorporer la meringue italienne
Jus d'orange	0.033	glucosée froide. Mélanger délicatement puis utiliser aussitôt.
Masse gélatine	0.028	
Meringue glucosée	0.080	
Eau	0.100	<u>Glaçage chocolat miroir orange :</u>
Glucose	0.200	Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le glucose et le
Sucre semoule	0.200	sucre semoule à 103°C, verser le tout sur le lait concentré
Lait concentré	0.140	et la masse gélatine et enfin sur le chocolat blanc et le
Masse gélatine	0.047	colorant orange. Mixer et réserver au réfrigérateur.
Chocolat blanc	0.200	Le lendemain, chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à
Colorant orange	0.008	30/35°C environ.

Procédé : Dans des cercles inox de 16cm, dresser à mi-hauteur de la crème mascarpone orange puis placer au centre l'insert de crème agrumes et le biscuit orange bien froid. Lisser à ras et surgeler le tout. Démouler les entremets puis glacer avec le glaçage chocolat miroir orange. Décorer avec une ceinture de chocolat orangé et une ceinture de chocolat blanc. Sur le dessus, finir avec un cercle de chocolat orange et blanc, un carré de chocolat blanc de 6cm x 6cm et 2 tiges mikado chocolat blanc. Ajouter quelques segments d'orange nappés.

Pâte de fruits



Recettes

Quantités

Progression

Pulpe de fruits	0.500	Cuire la pulpe avec le sucre et le glucose.
Sucre	0.095	A ébullition, incorporer le sucre et la pectine mélangés ensemble
Pectine	0.026	pour éviter la formation de grumeaux
Sucre	1.100	Cuire à 108°C
Glucose	0.315	Verser hors du feu l'acide dilué avec un peu d'eau (50%)
Acide tartrique	0.007	Couler en cadre ou en formes
		Laisser refroidir
		Détailler et enrober de sucre cristal

	Cassis	Citron	Poire en boîte	Orange	Abricot Mangue Melon	Passion cassis	Fraise	Framboise	Banane	Ananas
Pulpe de fruits	1.070		1.000	2.200	1.000	0.800	1.575	1.400	0.750	0.550
Jus de fruits	1.070	2.250	0.600		0.350	0.800			1.050	0.950
Extrait		0.050		0.020						
Pectine	0.057	0.070	0.038	0.065	0.035	0.045	0.035	0.035	0.040	0.035
Sucre	0.200	0.170	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150
Sucre cristal	2.350	1.650	1.300	1.500	1.500	1.750	1.750	1.500	1.250	1.000
Glucose	0.670	0.550	0.150	0.500	0.350	0.500	0.500	0.350	0.150	0.150
Acide tartrique	0.015	0.033	0.025	0.030	0.012	0.011	0.011	0.011	0.025	0.025
Eau	0.015	0.030	0.015	0.015	0.005	0.005	0.005	0.005	0.015	0.015
Cuisson	76 br 107°C	76 br 107°C	76 br 107°C	78 br 108°C	76 br 107°C	76 br 107°C	75 br 106°C	75 br 106°C	76 br 107°C	76 br 107°C

Nougatine rapide



Recettes

Glucose
Fondant
Amandes effilées

Quantités

0.100
0.150
0.100

Progression

Nougatine rapide
Faire fondre le glucose et le fondant sur feu moyen
Tiédir les amandes au four pour éviter que le sucre ne bloque
Mélanger dans la casserole et étaler aussitôt

Il est possible de remplacer les amandes effilées par des amandes hachées.
On peut aussi remplacer une partie des amandes par des graines de pavot
ou de sésame.