

Travaux pratiques de pâtisserie

Mention Complémentaire

Stage G

Famille	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Appareil à bombe Biscuit meringué Appareil citron Cigarettes en chocolat Eventails en chocolat Ruban en chocolat Tulipes en chocolat Glaçage chocolat	<i>Entremets</i> <i>(Sujet MC 2013)</i> <i>Tarte citron</i> <i>(Création personnelle)</i>
Décors	Pâte d'amande	<i>Modelage de personnage</i>

1^{er} jour : Réaliser 1 entremets de 8 personnes et 4 petits gâteaux en assiette (Dessert snack)

2^{ème} jour : A l'aide des recettes jointes ou d'autres de votre connaissance, adapter les quantités et revisiter la tarte citron pour 4 desserts en assiettes

Fiche technique : pour l'entremets

Complicité chocolat / poires / caramel

Composition : biscuit cuillère, Poires infusées à la badiane, mousse chocolat sur une base de pâte à bombe, glaçage caramel pour un cercle de 20 cm de diamètre et 4,5 cm de hauteur et six petits gâteaux de 5 cm de diamètre et 4.5 cm de hauteur).

Biscuit cuillère :

DENREES	U	Quantité
(2 disques de 18 cm diamètre et 12 pièces de 4 cm)		
Blancs d'œuf	g	100
Jaunes d'œuf	g	70
Sucre	g	85
Farine	g	85

TECHNIQUE
<ul style="list-style-type: none"> - Monter les blancs d'œufs. Serrer avec le sucre. - Ajouter les jaunes sans trop travailler. - Incorporer délicatement la farine. - Dresser à la poche les fonds d'une taille inférieure aux cercles. - Saupoudrer de sucre glace. - Cuire au four à 200 °C.

Pommes infusées à la badiane :

DENREES	U	Quantité
Poires	g	500
Citron (zestes + jus)	g	1
Eau	g	500
Sucre	g	250
Gousse de vanille	p	½
Badiane	p	2

TECHNIQUE
<ul style="list-style-type: none"> - Bouillir l'eau, le sucre, les zestes de citron, la badiane. - Infuser les poires dans le sirop - Les tailler en dés. - Utiliser le sirop pour imbiber les biscuits. - Utiliser la quantité de Poires nécessaire et réserver le restant.

Mousse chocolat sur pâte à bombe :

DENREES	U	Quantité
Sirop 1260°	g	240
Jaunes	g	110
Couverture Lactée	g	350
Crème liquide	g	640

TECHNIQUE
<ul style="list-style-type: none"> - Pocher les jaunes et le sirop au bain marie à 82 °C. - Monter au batteur jusqu'à refroidissement. - Incorporer la couverture fondue à 45 °C. - Ajouter la crème montée mousseuse.

Glaçage caramel :

DENREES	U	Quantité
Sucre	g	150
Glucose	g	100
Beurre	g	23
Crème	g	250
Couverture lactée	g	75
Feuille de gélatine (200 bloom)	g	3

TECHNIQUE
<ul style="list-style-type: none"> - Cuire le sucre au caramel clair. - Bouillir la crème, le glucose et le beurre. - Décuire le caramel. - Incorporer la gélatine trempée et égouttée. - Ajouter le chocolat de couverture lactée. - Refroidir à 35 °C environ.

Finition et décors :

DENREES	U	Quantité
Chocolat (ivoire, lacté, noir)	g	300 g pour chaque couverture
Pâte d'amandes	g	150

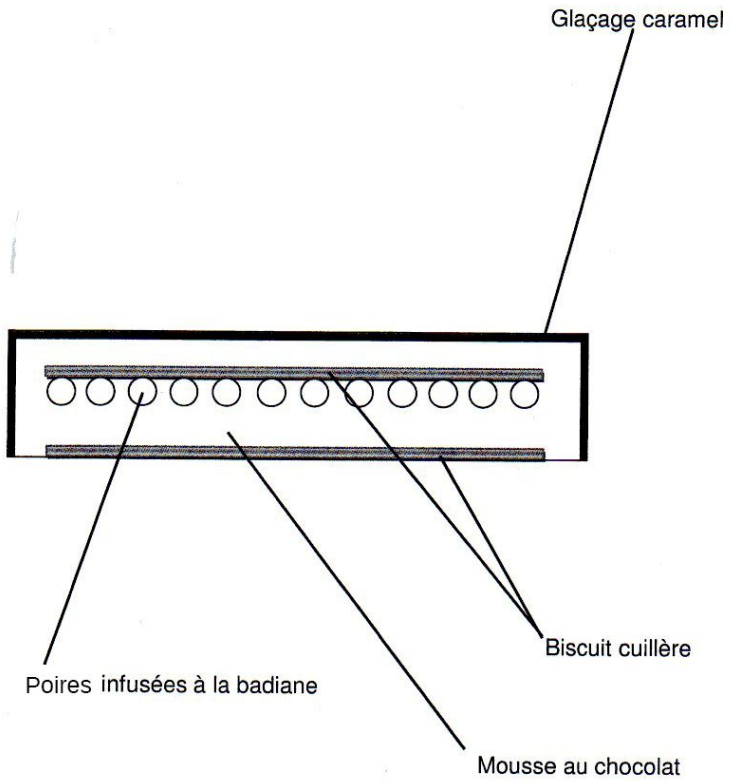
Montage : Mettre un rhodoïd à l'intérieur des cercles. Disposer au fond un biscuit cuillère imbibé au sirop à la badiane. Garnir de mousse chocolat. Incruster les Poires régulièrement. Disposer ensuite un autre biscuit au chocolat puis finir de garnir l'entremets avec le reste de mousse au chocolat. Stocker au surgélateur. Glacer l'entremet de glaçage au caramel.

Finition et décors :

A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor. Une inscription au cornet devra être apposée sur l'entremets (**attention au thème**).

MC PGCCS	SUJET	Session 2013	Epreuve : Pratique	Page 4 /6
----------	-------	--------------	--------------------	-----------

Croquis de l'entremets



MC PGCCS	SUJET	Session 2013	Epreuve : Pratique	Page 5 / 6
----------	-------	--------------	--------------------	------------

Tarte citron revisitée

Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.165	<u>Pâte sablée</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main. Incorporer les œufs un à un. Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir. Laisser reposer au froid.
Sucre	0.100	
Œufs	0.060	
Sel	0.003	
Farine	0.300	
Blancs d'œufs	4	<u>Meringue italienne</u> Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau. Mettre les blancs dans la bassine du batteur. Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse. A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse. Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne.
Sucre	0.250	
Eau	QS	
Jus de citron	0.300	<u>Crème citron</u> Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron. Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement. Incorporer la poudre à crème Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron. Remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème <u>pendant plusieurs minutes</u> . Incorporer le beurre hors du feu. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule
Œufs	6	
Sucre semoule	0.250	
Poudre à crème	0.010	
Beurre	0.090	
Fruits rouges	1	<u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle à tarte légèrement beurré. Piquer et laisser reposer un peu au froid. Cuire à 200°C. Décercler et réserver sur grille. Garnir le fond à ras bord avec la crème citron. Recouvrir de meringue à la poche à douille cannelée assez grande. Caraméliser au chalumeau ou à four très chaud quelques secondes. Décorer à volonté.
Rondelle de citron	1	
Nappage blond	0.050	
Jus de citron	0.050	<u>Crème exotique</u> Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron et la purée de fruits de la passion. Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à crème Hors du feu, mélanger l'appareil au jus exotique. Remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Incorporer le beurre hors du feu Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule
Purée de passion	0.150	
Œufs	4	
Sucre semoule	0.180	
Poudre à crème	0.007	
Beurre	0.070	
Beurre	0.080	<u>Sablés bretons</u> Sabler le beurre avec la farine, ajouter le sucre, la poudre d'amande, les jaunes, le sel et la levure. Abaisser à 0.5cm, détailler des disques de 5cm de diamètre, cuire dans un four à 180° pendant 5mn environ.
Farine	0.100	
Sucre	0.080	
Poudre d'amandes	0.030	
Jaunes d'œufs	0.040	
Sel	0.003	
Levure chimique	0.004	

Décors en chocolat

Recettes	Quantités	Progression
Chocolat noir	0.300	<u>Eventails</u> Faire fondre au bain Marie la couverture à 40°C Faire chauffer une plaque en inox (surtout pas de l'aluminium qui noircit la couverture) Etaler une couche fine sur la plaque et la mettre au froid Lorsque la couverture est dure, la laisser revenir à température ambiante A l'aide d'un triangle, détailler des éventails et les mettre à refroidir sur feuille ou les appliquer directement sur l'entremets



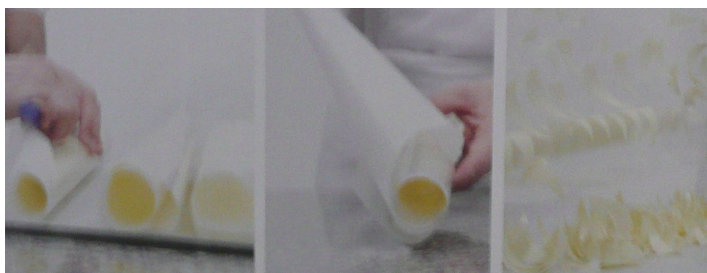
Décors en chocolat 2

Recettes	Quantités	Progression
Chocolat noir	0.200	<p><u>Feuilles ajourées</u></p> <p>A l'aide d'un cornet rempli de chocolat tempéré, dresser, sur une feuille de papier sulfurisé, une langue de chocolat de 15cm de long et de 2.5cm de large à sa base. Placer un peigne dans la partie médiane de la langue de chocolat. Tirer ensuite le peigne vers l'extérieur, en décrivant un mouvement rotatif, de manière à tracer de fines nervures.</p> <p>Renouveler l'opération de l'autre côté de la nervure centrale afin de créer la seconde moitié de la feuille.</p> <p>Tracer les contours définitifs de la feuille à l'aide d'un triangle. Racler les bords de la feuille en lui donnant une forme oblongue.</p> <p>Appliquer ensuite, au centre de la nervure centrale, une tige en beurre de cacao noir.</p> <p>Donner forme à la feuille en relevant les bords du papier sulfurisé. Fixer les bords à l'aide de ruban adhésif. Laisser cristalliser pendant 2h à 16°C.</p> <p>Après complète cristallisation, enlever le ruban adhésif et décoller délicatement la feuille du support en papier.</p>



Décors en chocolat 3

Recettes	Quantités	Progression
Chocolat blanc	0.200	<p><u>Fleurs étoiles</u></p> <p>Sur une feuille de rhodoïd, verser le chocolat blanc tempéré et l'étaler finement à l'aide d'une palette coudée. Tapoter ensuite la feuille afin de rendre la surface lisse.</p> <p>Après une légère cristallisation, découper à l'aide d'un cutter et d'un cadre à guitare, des losanges.</p> <p>Disposer une feuille de papier sulfurisé à la surface du chocolat.</p> <p>Enrouler l'ensemble autour d'un tube et maintenir le tout à l'aide de ruban adhésif.</p> <p>Pour obtenir des pétales de différentes tailles, cette opération doit être réalisée avec 3 tubes de diamètre différents. (4, 6 et 8 cm).</p> <p>Après complète cristallisation, couper le ruban adhésif et dérouler les pétales.</p> <p>Pour le cœur de la fleur, prendre une sphère moulée en chocolat blanc.</p> <p>Chauffer une palette et faire légèrement fondre la surface de la sphère. Appliquer celle-ci sur un support, en chocolat blanc lui aussi. Cristalliser à la bombe réfrigérante. Enrober cette forme de chocolat blanc et laisser cristalliser.</p> <p>A l'aide d'un cornet et de chocolat tempéré, coller les pétales un à un à la base de la sphère, par ordre croissant de grandeur.</p> <p>Commencer par le cœur en plaçant d'abord les pétales plus petits.</p> <p>Continuer l'opération sur toute la sphère.</p> <p>Pour donner du mouvement à la fleur, veiller à faire tourner les pétales en les collant les uns sur les autres, par leur base.</p> <p>Une fleur de taille moyenne compte une quarantaine de pétales.</p>



Décors en chocolat 4

Recettes	Quantités	Progression
Chocolat noir	0.200	<u>Ruban</u> Étaler de la couverture tempérée sur du ruban rhodoïd Laisser refroidir sur le tour Avant cristallisation complète, donner la forme voulue Laisser refroidir Décoller et monter



Décors en chocolat 5

Recettes	Quantités	Progression
Chocolat noir	0.200	<u>Ruban</u> Étaler au cornet, de la couverture tempérée sur la plaque Décoller rapidement à la palette Donner la forme Réserver



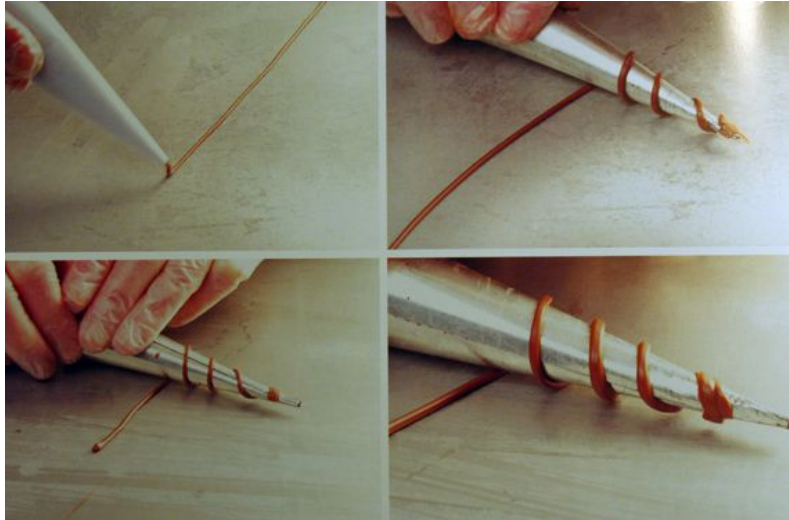
Décors en chocolat 6

Recettes	Quantités	Progression
Chocolat noir Beurre de cacao	0.050 0.050	<u>Velours</u> Prendre de la couverture à température, cristallisée, et mélanger le beurre de cacao fondu Pour obtenir l'effet velours, mettre préalablement les pièces en chocolat au réfrigérateur et pulvériser le mélange à 50°C. Pour une pulvérisation à l'intérieur d'un moule, il est important de tempérer l'appareil à pistolet. On peut aussi pulvériser du beurre de cacao coloré tempéré dans les moules avant d'y couler la couverture.



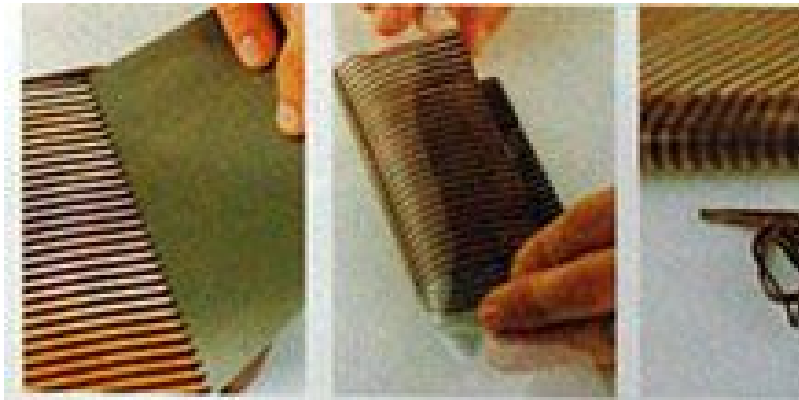
Décors en chocolat 7

Recettes	Quantités	Progression
Chocolat noir	0.100	<u>Zébulons</u> Mettre au congélateur, un morceau de marbre ou une plaque en inox Couler avec un cornet, un train de couverture tempérée sur la plaque congelée Former rapidement autour d'un cône en métal Réserver



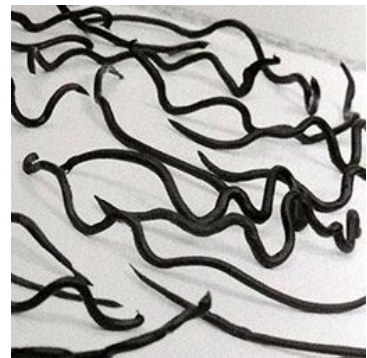
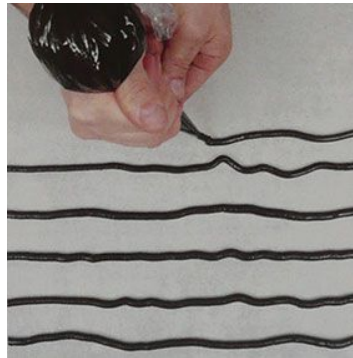
Décors en chocolat 8

Recettes	Quantités	Progression
Chocolat noir	0.100	<u>Boucles</u> Appliquez un film plastique sur une plaque humidifiée. Sur le film, déposer de la couverture tempérée. Passer le triangle cranté dessus. Couper au cutter à la longueur désirée. Relier bord à bord. Laisser cristalliser. Décoller suivant besoin.



Décors en chocolat 9

Recettes	Quantités	Progression
Cacao poudre Beurre de cacao	0.200 0.100	<u>Branches</u> Dans un cul de poule, verser la poudre de cacao et le beurre de cacao fondu à 35°C. Mélanger à la spatule jusqu'à complète homogénéisation. Couler le mélange dans une poche plastique avec une douille unie de 8mm. Dessiner sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, des lignes tortueuses. Pour les réaliser courbes, tracer celles-ci sur une demi-sphère thermoformée ou un cul de poule retourné recouvert de film alimentaire. Remplir le pistolet de beurre de cacao à 29°C. Colorer les branches en les retournant. Laisser cristalliser 15 mn.



Décors en chocolat 10

Recettes	Quantités	Progression
Chocolat	0.150	<u>Bulles</u> Étaler de la couverture tempérée sur un film de plastique à bulles (protection des colis) Donner une forme si besoin. Plus la couche sera fine, il y aura de trous dans le grillage. Laisser refroidir Détailer la forme



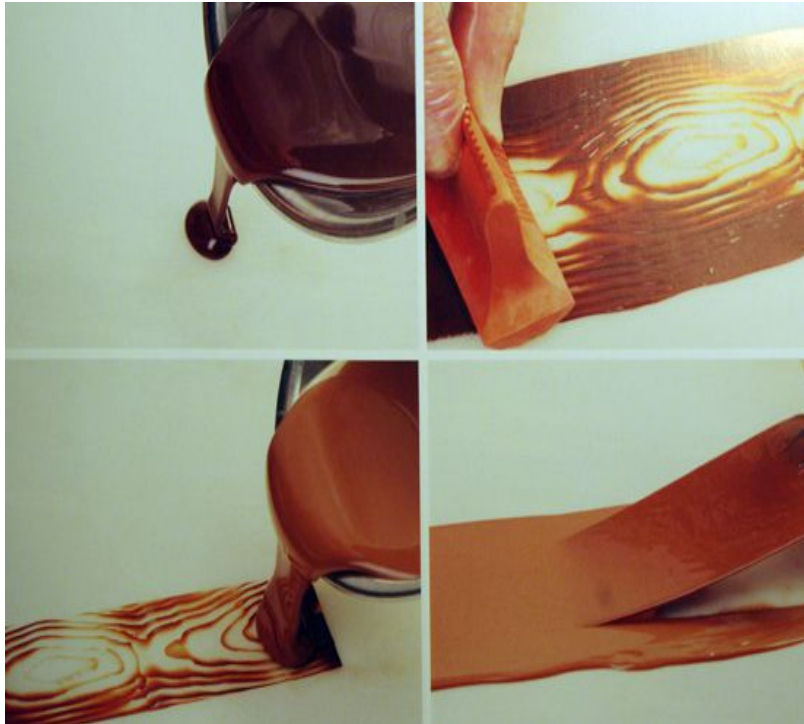
Décors en chocolat 11

Recettes	Quantités	Progression
Chocolat	0.150	<u>Empreintes</u> Découper un carré de feuille rhodoïd de la taille de l’empreinte en silicone Poser le rhodoïd sur l’empreinte et faire chauffer à l’aide d’un pistolet thermique pour qu’il prenne la forme des nervures Laisser refroidir Etaler de la couverture tempérée sur l’empreinte en rhodoïd au pinceau Laisser refroidir Décoller



Décors en chocolat 12

Recettes	Quantités	Progression
Chocolat noir	0.150	<u>Faux bois</u>
Chocolat lait	0.150	Etaler à la palette, une fine couche de couverture à température sur du film rholoïd ou autre support Etaler avec le peigne, en faisant onduler celui-ci, sur la longueur du film Laisser sécher très légèrement Etaler une autre couleur de couverture à température Laisser légèrement sécher, donner la forme ou tailler suivant besoin Faire prendre au froid Retirer le film seulement quand la couverture est totalement refroidie



Chocolat mise au point

Progression

Procédé

Il est important de faire fondre la couverture en petits morceaux à 40-50°C soit au bain-marie, soit à l'étuve, soit en machine à tempérer, ou avec méfiance au four à micro-onde.

Pour la fonte au four à microonde : faire chauffer 1 minute à 500W maximum, arrêter ; mélanger avec une maryse et remettre le chocolat à chauffer pendant 30 secondes.

Les 5 molécules grasses du chocolat au point de fusion différent (26 – 28 – 29 – 30 – 31) obligent de descendre la température pour le beurre de cacao et au sucre de se cristalliser en même temps et donne un bien meilleur résultat sur la brillance méthodes détaillées en dessous. Enfin il faut réchauffer la couverture pour la travailler :

31-32°C pour la couverture noire

29-30°C pour la couverture lactée

29°C pour le chocolat blanc

Une fois moulé, la température idéale de refroidissement du chocolat est de 9-11°C. Le temps de durcissement pour un moule de taille moyenne est de l'ordre de 25 minutes.

Cristallisation par tablage : Verser les 4/5 de la couverture fondue sur le marbre, puis la travailler en raclant de l'extérieur vers l'intérieur à l'aide d'un triangle et d'une palette. Lorsque le chocolat commence à épaissir, il convient de replacer le tout dans un bac puis de le réchauffer à la température d'utilisation.

Cristallisation par ensemencement : Réserver un tiers du chocolat fondu dans un bol chaud. Ajouter un tiers de chocolat minutieusement haché dans les deux tiers de chocolat chaud. Remuer constamment. Le chocolat doit atteindre 28/29°C pour un chocolat noir, 27/28°C pour un chocolat au lait et 26/27°C pour un chocolat blanc ou coloré. Ajouter progressivement le chocolat chaud réservé pour faire remonter la température. Vous devez atteindre 31/32°C pour le chocolat noir, 29/30°C pour le chocolat au lait et 28/29°C pour le chocolat blanc ou coloré.

Cristallisation par refroidissement : Laisser refroidir la couverture fondue en plaçant le bac au frais (18°C) en remuant de temps en temps, puis lorsque le chocolat commence à épaissir, le réchauffer et l'amener à la température d'utilisation.

Cristallisation par bain-marie : Remplacer l'eau chaude du bain-marie ayant servi à faire fondre la couverture par de l'eau froide et enfin réchauffer progressivement et l'amener à la température d'utilisation. (voir les températures de couverture plus haut)

Cristallisation par ajout de beurre de cacao : Faire fondre le chocolat à 45°C. Laisser refroidir à température ambiante.

A 35°C pour le chocolat noir et 34°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur ajouter 1% de beurre Mycryo (beurre de cacao en billes) soit 10 g pour 1 kg de chocolat. Bien mélanger. Laisser à température ambiante. Utiliser quand la couverture est à température idéale (31-32°C pour le chocolat noir ou à 29-30°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur)