

Travaux pratiques de pâtisserie

2019 - 2020 BTM 1

Thème : Tartes



Techniques de base

Pâte sablée amande
Pâte sucrée
Pâte sucrée noisette
Biscuit chocolat sans farine
Ganache Venezuela
Crème exotique
Crème d'amande
Meringue
Crème pistache
Crèmeux pistache
Plissé chocolat
Flocage

Produits finis



Tarte chocolat



Tarte exotique



Tarte abricot pistache

Tarte chocolat Venezuela



Recette pour 1 tarte de 6 personnes, cercle de 20 cm de diamètre et 2 cm de hauteur.

Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.060	<u>Pâte sablée aux amandes :</u>
Sel	0.001	Procéder à un premier mélange avec : le beurre en pommade, le sel, le sucre glace, le TPT, les œufs, la première partie de la farine. Surtout de pas monter.
Sucre glace	0.028	Dès que le mélange est homogène, ajouter la deuxième partie de la farine, de façon très brève.
TPT amandes	0.028	Réserver au froid et travailler le lendemain.
Œuf	0.024	
Farine	0.028	
Farine	0.085	
Couverture 72%	0.090	<u>Biscuit chocolat sans farine :</u>
Beurre	0.043	Faire fondre la couverture et le beurre à 40 – 45°C.
Blancs d'œufs	0.090	Pendant ce temps, monter les blancs avec le sucre.
Sucre semoule	0.025	Dès qu'ils sont montés, y mélanger au fouet les jaunes, puis ensuite, à la spatule, le chocolat et le beurre fondus.
Jaunes d'œufs	0.035	Dresser des fonds de 18 cm de diamètre et cuire au four à 180° pendant 10 minutes.
		Les biscuits chocolat sans farine peuvent être cuits pour une semaine et congelés, après avoir été emballés sous film alimentaire.
Crème UHT	0.300	<u>Ganache chocolat Venezuela</u>
Couverture 72%	0.270	Procéder comme une ganache classique : faire bouillir la crème et verser lentement sur la couverture hachée et la trimoline, tout en lissant.
Trimoline	0.030	Dès que la ganache est bien lissée et à 40°C – 45°C, ajouter le beurre en dés et terminer le mélange.
Beurre	0.105	
Lait	0.125	<u>Plissé noisette chocolat :</u>
Huile de noisettes	0.025	Faire une crème pâtissière avec le lait, l'huile, la farine, la maïzena, le sucre et les œufs. Ajouter ensuite la couverture 72% hachée ou fondue et refroidir en mélangeant doucement au batteur avec la feuille. Etaler en couches très fines. Cuire à four 200° - 220°C 7 minutes environ et plisser avec un triangle dès la sortie du four.
Farine	0.020	
Maïzena	0.010	
Sucre	0.065	
Œufs	0.090	
Couverture 72%	0.100	
		<u>Montage :</u>
		Après avoir cuit les fonds de tarte à blanc, sortir les biscuits du congélateur et faire une ganache. Dès que la ganache est terminée et les fonds refroidis, les chablonner de couverture et coller ensuite le biscuit avec un peu de ganache. Finir ensuite de garnir avec la ganache jusqu'au rebord de la pâte. Mettre au frais. Après refroidissement, glacer la tarte entièrement avec la ganache restante et décorer avec le plissé.
		Pour le décor, il sera possible de laisser la pâte apparente.
		Il est nécessaire de chablonner pour imperméabiliser le fond de pâte avec de la couverture : la pâte n'absorbera pas l'humidité de la ganache qui restera donc craquante.

Tarte exotique meringuée



Recette pour 2 tartes de 6 personnes

Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.150	<u>Pâte sucrée :</u>
Farine	0.250	Couper le beurre en morceaux, les verser avec la farine et le sel dans la cuve d'un robot coupe. Mixer jusqu'à obtenir une texture de poudre d'amande.
Œufs	0.050	A part, à l'aide d'un fouet, blanchir les œufs et le sucre. Ajouter ensuite au premier mélange puis redémarrer le robot-coupe.
Sucre semoule	0.100	Arrêter lorsque la pâte est formée. Envelopper la pâte dans un film alimentaire, l'aplatir et la réserver au frais 2 heures.
Sel	0.001	Etaler la pâte à 2 mm d'épaisseur, foncer les tartes et cuire à vide, au four à 150°C 20 minutes environ. Refroidir.
Feuilles de gélatine 200B	1	<u>Crème exotique :</u>
Purée exotique	0.115	Hydrater la gélatine.
Œufs	0.125	Faire bouillir la purée exotique.
Sucre semoule	0.115	Mélanger les œufs avec le sucre puis, hors du feu, verser ce mélange sur la purée chaude. Cuire la crème à feu moyen, 30 secondes à partir de l'ébullition. Ajouter la gélatine égouttée.
Beurre	0.150	Refroidir à 45°C puis ajouter le beurre coupé en dés.
		Mixer avec le mixer à tête plongeant. Débarrasser et réserver au froid.
Beurre	0.080	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre semoule	0.080	Blanchir le beurre, le sucre et le zeste au batteur avec une feuille.
Zeste de citron	1	Ajouter la poudre d'amande et le jus de citron puis mettre à grande vitesse pendant 1 minute.
Poudre d'amande	0.080	Baisser la vitesse puis ajouter les œufs petit à petit. Débarrasser.
Œufs	0.080	
Jus de citron	0.010	
Blancs d'œufs	0.150	<u>Meringue :</u>
Sucre semoule	0.150	Monter les blancs puis les serrer avec le sucre semoule. Laisser meringuer 23 minutes.
Sucre glace tamisé	0.100	Arrêter le batteur, puis ajouter le sucre glace tamisé puis mélanger délicatement à la maryse.
		Mettre en poche avec une douille à St Honoré et pocher en zigzag sur les tartes congelées. Saupoudrer de sucre glace puis cuire au four à 200°C pendant 4 minutes environ.
		<u>Montage :</u>
		Foncer les cercles et les cuire à 150°C pendant 20 minutes environ. Refroidir.
		Garnir les fonds de pâte sucrée, à la poche, avec de la crème d'amande (douille de 10) et mettre au four à 170°C pendant 10 minutes. Refroidir.
		Pocher la crème exotique sur la crème d'amande cuite puis la lisser à la palette. Bloquer au congélateur.
		Décorer avec la meringue, saupoudrer de sucre glace et cuire à 200°C pendant 4 minutes environ. Refroidir.
		Mélanger du nappage et du colorant jaune puis verser avec un cornet dans les cavités.
		Saupoudrer légèrement avec quelques zestes en poudre.

Tarte abricot pistache



Recette pour 1 tarte de 8 personnes

Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.150	<u>Pâte sucrée :</u> Sabler la farine avec le beurre froid. Ajouter la poudre de noisettes, le sucre glace tamisé et le sel. Incorporer les œufs en mélangeant au minimum. Laisser reposer au frais pendant 8 heures. Foncer la pâte dans un cercle de 22 cm de diamètre. Laisser reposer 1 h au réfrigérateur. Faire cuire à 150°C 15 mn environ. Réserver.
Beurre	0.090	
Poudre de noisettes	0.020	
Sel	0.001	
Sucre glace	0.055	
Œufs	0.035	
Sucre	0.155	<u>Abricots semi-confits :</u> Réaliser un sirop avec l'eau, le jus de citron et le sucre. Ajouter les abricots, laisser frémir à feu très doux environ 30 mn afin de les confire. Laisser refroidir et égoutter. Déposer les abricots dans le fond de pâte cuite.
Eau	0.080	
Jus de citron	0.040	
Oreillons d'abricot	0.400	
Beurre	0.065	<u>Crème pistache :</u> Délayer la pâte de pistaches avec les œufs. Crémér le beurre tempéré au fouet, ajouter le sucre et le sel et émulsionner. Ajouter la farine et la poudre de pistaches, émulsionner. Ajouter les œufs en filet et émulsionner à nouveau. Pocher la crème sur les abricots, enfourner à 150°C pour 30 minutes.
Sucre	0.065	
Sel	1 pincée	
Poudre de pistaches	0.65	
Pâte de pistaches	0.010	
Œufs	0.065	
Farine	0.005	
Lait entier	0.115	<u>Crèmeux pistache :</u> Mélanger l'eau froide et la gélatine en poudre, réserver au réfrigérateur. Réaliser une crème pâtissière avec le lait, le sucre, les jaunes et la poudre à crème. Ensuite verser sur la masse gélatine et la pâte de pistaches, puis mixer. Une fois le tout redescendu à 40°C, incorporer le beurre. Couler dans un cercle de 20 cm.
Sucre	0.035	
Jaunes d'œufs	0.020	
Poudre à crème	0.010	
Eau froide	0.010	
Gélatine en poudre	0.002	
Beurre	0.065	
Pâte de pistaches	0.030	
Chocolat blanc	0.300	<u>Finitions :</u> Tempérer le chocolat puis étaler sur une plaque 60/40 avec une feuille guitare. Juste avant que le chocolat ne cristallise, détailler un cercle de 22 cm puis dans celui-ci faire des cercles avec des emporte-pièces de 2.4 et 5 cm. Mettre une feuille sulfurisée sur le chocolat et poser une plaque dessus pour qu'il ne gondole pas. Pour la pulvérisation, faire fondre les ingrédients et mixer. Démouler la plaque de chocolat et la mettre au froid positif pendant 1 heure. La pulvériser à l'aide du pistolet. Réserver au froid une heure.
Chocolat blanc	0.230	
Beurre de cacao	0.070	
Colorant rouge liposoluble	0.006	
Oreillons d'abricot	4	Déposer le crèmeux sur la tarte. Déposer le décor chocolat bien au centre. Déposer les oreillons d'abricot confits sur le crèmeux. Ajouter des pistaches à côté.
Pistaches entières	3	