Travaux pratiques de pâtisserie
2019 - 2020 Stage 2 A
Thème : feuilletage et voyage

Scannez-moi

Techniques de base

Pâte feuilletée
Crème pâtissière
Crème mousseline
Crème d'amande
Glace royale
Fondant

Produits finis

Millefeuilles

Jalousie

Conversation

Chaussons

Jésuites

Alumettes

Millefeuille

Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.250	Feuilletage ordinaire
Sel	0.006	Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau.
Eau	0.110	Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue.
Beurre	0.190	Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer.
		L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités.
		Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur.
		Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés.
		Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm.
		Etendre le pâton régulièrement en bande.
		De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur.
		Replier en 3 parties égales (1er tour).
		Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement.
		Donner le 2e tour.
		Couvrir et laisser reposer 15-20mn.
		Donner le 3e et 4e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn.
		Donner le 5e tour, repos.
		Allonger et détailler.
Lait	0.250	Crème mousseline
Jaunes d'œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.125	
Poudre à flan	0.030	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement et Incorporer la poudre à flan.
Beurre	0.065	
Beurre	0.065	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
		Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes puis Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux.
		Verser sur plaque inox ou feuille.
		Refroidir rapidement en cellule.
		Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet.
Fondant	0.200	Montage de l'entremets
Cacao soft	0.010	Cuire une abaisse très fine de feuilletage piqué.
		Laisser refroidir et détailler 3 rectangles identiques.
		Etaler de la crème mousseline sur la première couche de feuilletage puis recouvrir la crème d'une autre couche.
		Procéder à l'identique une deuxième fois.
		Masquer les bords.
		Passer une très légère couche de nappage sur le feuilletage du dessus.
		Préparer le cornet avec du chocolat fondu.
		Mettre à température du fondant blanc (40°C) et rectifier la densité.
		Etaler rapidement une couche fine de fondant sur le feuilletage.
		Puis faire des lignes de chocolat avec le cornet.
		A l'aide d'un petit couteau, rayer le dessus pour obtenir un marbré régulier.
		Ebarber et décorer.

Variantes de millefeuilles

Allumettes, conversations, jalousie

Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.375	Feuilletage ordinaire :
Sel	0.008	Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau.
Eau environ	0.165	Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue.
Beurre	0.280	Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer. L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités. Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur. Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés. Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm. Etendre le pâton régulièrement en bande. De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur. Replier en 3 parties égales (1er tour). Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement. Donner le 2e tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 3e et 4e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 5e tour, repos. Allonger et détailler.
Lait	0.250	Crème mousseline :
Jaunes d'œufs	0.125	Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.125	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à flan	0.030	Incorporer la poudre à crème. Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
Beurre	0.125	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule. Mélanger au batteur avec le beurre en pommade et monter rapidement au fouet. Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin.
Beurre	0.100	Crème d'amande :
Sucre	0.100	Crémer le beurre avec le sucre. Incorporer les œufs graduellement.
Œufs	1 1/2	Monter l'appareil. Incorporer la poudre d'amandes à la spatule.
Poudre d'amandes	0.100	Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.
Farine	0.020	
Blanc d'œuf	1	Glace royale
Sucre glace tamisé	0.250	Chinoiser le blanc. Tamiser le sucre glace. Peser le sucre glace.
Gouttes de vinaigre	2	Dans une bassine propre, mélanger doucement les ¾ du sucre et des blancs. Rajouter petit à petit le sucre. Bien battre pour blanchir les blancs. Consistance proche d'une pâte à choux à point. Ajouter le vinaigre
		Procédé de fabrication des allumettes : Etaler une bande de feuilletage de 6mm d'épaisseur sur 10cm de largeur. Recouvrir régulièrement à la spatule de glace royale. Détailler des rectangles dans la bande. Laisser sécher 1 ou 2 heures. Cuire à 200°C. A la sortie du four, couper en deux, dans l'épaisseur, toutes les allumettes et laisser refroidir. Garnir à la poche de crème mousseline. Procédé de fabrication pour les conversations : Foncer des moules beurrés avec une abaisse fine de feuilletage. Garnir de crème d'amande à moitié. Recouvrir de feuilletage. Recouvrir de glace royale puis poser 4 bandes de feuilletage pour dessiner un losange au centre. Laisser reposer une heure. Cuire à 200°C. Procédé de fabrication pour la bande de jalousie : Etaler le feuilletage sur 5mm et détailler deux bandes identiques de 10cm de largeur. Mouiller les bords d'une des deux bandes. Garnir le centre de crème d'amande avec une poche à douille. Plier la deuxième bande et inciser sur toute la longueur. Déplier et poser délicatement sur l'autre bande. Chiqueter les bords et dorer le dessus. Cuire à 200°C. Laisser refroidir. Napper. Détailler des bandes de 3 à 4 cm de largeur. Il est possible de décorer les bords avec du sucre en grain.

Chaussons

6 chaussons

Recettes	Quantités	Progression
Sucre	0.075	Sirop à 30°B :
Eau	0.055	Faire bouillir l'eau avec le sucre.
		Réserver au froid.
Farine	0.500	Feuilletage rapide :
Sel	0.010	*Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments*
Eau	0.250	*composant la détrempe avec le beurre coupé en petits cubes.*
Beurre	0.400	Peser, tamiser la farine.
		Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine.
		Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments.
		Faire une fontaine.
		Ajouter le sel.
		Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe).
		Bouler la pâte.
		Laisser reposer 5mn couverte.
		Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn.
		Idem pour les cinq tours.
		Allonger et détailler.
Beurre	0.100	Crème d'amande :
Sucre	0.100	Crémer le beurre avec le sucre. Incorporer les œufs graduellement.
Œufs	1 1/2	Monter l'appareil. Incorporer la poudre d'amandes à la spatule.
Poudre d'amandes	0.100	Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.
Farine	0.020	
Compote de pomme	0.300	Fabrication des chaussons :
Pomme	1	Etaler le feuilletage sur 1.5cm d'épaisseur.
Cannelle	0.003	Détailler 6 rond avec le plus grand des emporte pièces cannelés.
Miel	0.050	Puis étaler ces ronds pour leur donner une forme ovale (double).
		Dorer les bords.
		Garnir à la poche de compote de pomme, ajouter quelques cubes de pommes fraiches, une pincée de cannelle et une demi-cuillère de miel.
		Refermer en appuyant bien sur les bords pour les coller.
		Retourner les chaussons, les dorer et les rayer.
		Laisser reposer au froid avant de les cuire pour éviter qu'ils se déforment.
		Garder les rognures pour tartes et flans.
		Cuire à 200°C et passer un peu de sirop à la sortie du four pour apporter un joli brillant.

Feuilletage

Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.250	<u>Feuilletage inversé :</u>
Sel	0.006	Détrempe : Identique à la méthode simple.
Eau	0.125	Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine et la pâte de pistache
Beurre	0.250	Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur.
Farine	0.075	Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm
Pâte de pistache	0.025	d'épaisseur. Allonger la détrempe à part, au 2/3 de la longueur de l'abaisse. Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse. Étendre le pâton 60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur. Laisser reposer 30mn (même jusqu'au lendemain). Donner 1 tour double et 1 tour simple. Laisser reposer et détailler.
Farine	0.250	<u>Feuilletage ordinaire</u>
Sel	0.006	Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau.
Eau	0.110	Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue.
Beurre	0.190	Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer. L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités. Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur. Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés. Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm. Étendre le pâton régulièrement en bande de 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur. Replier en 3 parties égales (1er tour). Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement. Donner le 2e tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 3e et 4e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 5e tour, repos. Allonger et détailler.
Farine	0.250	<u>Feuilletage rapide :</u>
Sel	0.005	*Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments composant la*
Eau	0.125	*détrempe avec le beurre coupé en petits cubes.*
Beurre	0.200	Peser, tamiser la farine. Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine. Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments. Faire une fontaine. Ajouter le sel. Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe). Bouler la pâte. Laisser reposer 5mn couverte. Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn. Idem pour les cinq tours. Allonger et détailler.

<u>Le millefeuille a-t-il réellement 1000 feuilles ?</u>

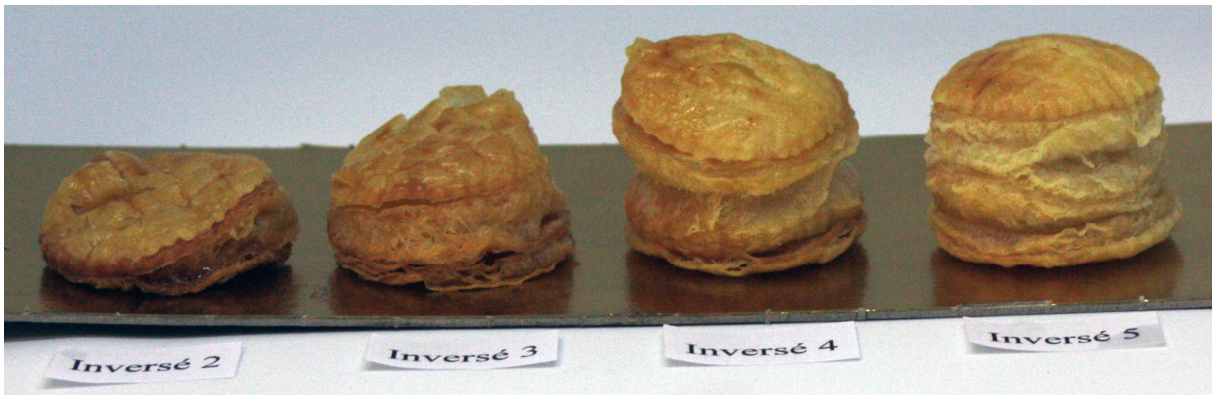
1er tour : 3 x 3 = 9 – 2 = 7
2e tour : 7 x 3 = 21 – 2 = 19
3e tour : 19 x 3 = 57 – 2 = 55
4e tour : 55 x 3 = 165 – 2 = 163
5e tour : 163 x 3 = 489 – 2 = 487
6e tour : 487 x 3 = 1461 – 2 = 1459 feuilles

<u>Fabrications courantes En pâte feuilletée</u>

Fabrications	Nb tours	Poids brut	Épaisseur	Taille
Chaussons aux pommes	5 à 6	100g pièce	6 mm avant	EP 12cm
Palmiers	4 + 1 sucre	75g pièce	7mm / 70cm long	10 à 12cm
Millefeuilles	5 à 6	650g plaque	2 mm	40 x 60 cm
Dartois et jalousie	6	550g 2 bandes	3 mm	12 x 60 cm
Bande de tarte	6	350g pour 60cm	2.5 mm	12 x 60 cm
Bouchée à la reine	6	100g pièce	3 à 3.5 mm	EP 90 et EP 55
Vol-au-vent	5 à 6	Selon taille	7 à 10 mm	Selon taille
Pithiviers	6	550g pour 6 pers	3 mm	Festonné
Fleurons	Rognures	15g pièce	3 mm	6 à 10mm
Conversations	Rognures	40 à 50g	1.5 mm	
Saint-Honoré	Rognures	250g pour 8 pers	1.5 mm	

Expériences de tourage

Prélèvement d'une partie du feuilletage à différents moments du tourage.
Abaisse à 3mm pour chaque prélèvement, cuisson identique.
Avec du feuilletage inversé, de 2 à 5 tours :



Prélèvement d'une partie du feuilletage à différents moments du tourage.
Abaisse à 3mm pour chaque prélèvement, cuisson identique.
Avec du feuilletage traditionnel, de 1 à 6 tours :

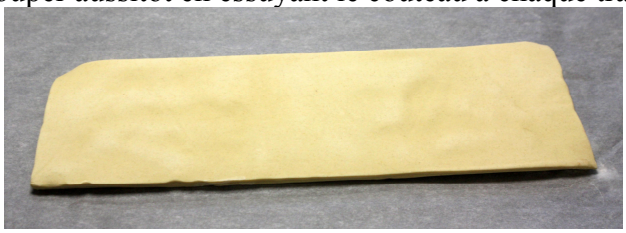
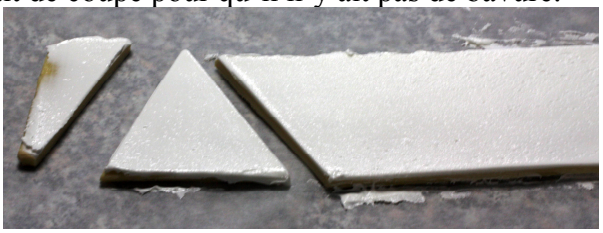
Comment faire des « Jésuites » ?

Etaler une petite abaisse de feuilletage à 2mm d'épaisseur. Plier en deux l'abaisse et marquer le centre. Déplier.

Couper l'abaisse en deux en suivant la pliure. Sur une des deux abaisses, dessiner des triangles en appuyant le dos du couteau, sans couper. Mouiller légèrement les bords des triangles. Garnir légèrement de crème d'amande, le centre des triangles en laissant sans rien sur l'épaisseur d'un doigt à l'intérieur des triangles, pour faciliter le collage.

Recouvrir avec la deuxième moitié de l'abaisse. Tapoter légèrement pour la coller là où il n'y a pas de crème d'amande puis appuyer avec le dos du couteau sans couper. Mettre 30mn en cellule pour que l'ensemble soit bien dur.

Retourner l'ensemble pour que le côté lisse soit dessus. Recouvrir de glace royale, lisser à la palette. Couper aussitôt en essuyant le couteau à chaque trait de coupe pour qu'il n'y ait pas de bavure.

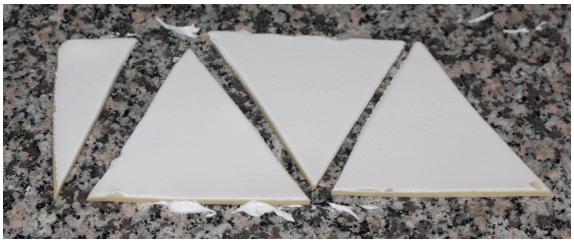



Déposer quelques amandes effilées sur le dessus. Mettre au four à 190°C entre 20 et 25 minutes. Surveiller la couleur.

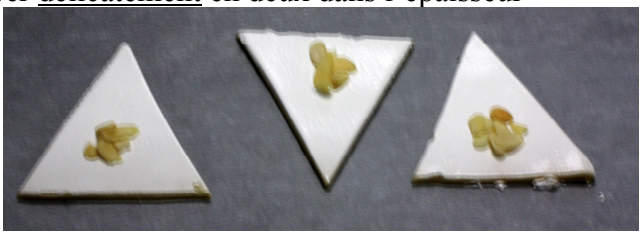
Il n'y a qu'à laisser tiédir avant de déguster.

Une variante des Jésuites

Elle consiste à étaler de la glace royale sur une abaisse simple de feuilletage. Découper des triangles.



Mettre quelques amandes effilées et les laisser reposer 30mn au réfrigérateur. Puis, une fois cuits, les couper délicatement en deux dans l'épaisseur



Les garnir de crème mousseline à la poche. Et c'est encore meilleur !