

Travaux pratiques de pâtisserie 2019 - 2020 Mention complémentaire Stage 1

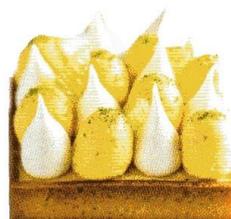


Scannez-moi

Techniques de base

Pâte sablée
Crème cuite
Meringue italienne
Pâte à choux
Crème fondante au caramel
Crème au chocolat
Croquant
Travail du chocolat
Glaçage au caramel
Glaçage au café
Glaçage au café
Crumble gianduja

Produits finis



Tarte exotique



Guimauve

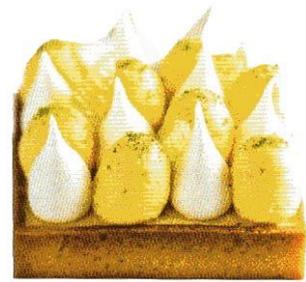


Religieuses caramel



Eclairs au chocolat

Tarte exotique



| Recettes | Quantités | Progression |
|------------------|-----------|---|
| Jus de citron | 0.050 | <u>Crème exotique</u> |
| Purée de passion | 0.150 | Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron et la purée de fruits de la passion. |
| (Eufs | 4 | Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement |
| Sucre semoule | 0.180 | Incorporer la poudre à crème |
| Poudre à crème | 0.007 | Hors du feu, mélanger l'appareil au jus exotique. |
| Beurre | 0.070 | 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 |
| Blancs d'œufs | 4 | <u>Meringue italienne</u> |
| Sucre | 0.250 | Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau. |
| Eau | QS | 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. |
| Beurre | 0.080 | <u>Sablé breton</u> |
| Farine | 0.100 | Sabler le beurre avec la farine, ajouter le sucre, la poudre d'amande, les jaunes, le sel et la levure. |
| Sucre | 0.080 | |
| Poudre d'amandes | 0.030 | Abaissier à 0.5cm, détailler des disques de 5cm de diamètre, cuire dans un four à 180° pendant 5mn environ. |
| Jaunes d'œufs | 0.040 | |
| Sel | 0.003 | |
| Levure chimique | 0.004 | |

Guimauve



| Recettes | Quantités | Progression |
|------------------|-----------|--|
| Sucre semoule | 0.400 | <u>Guimauve</u> |
| Trimoline | 0.120 | Cuire à 110°C le sucre la trimoline et l'eau |
| Eau | 0.135 | Verser sur la trimoline et mélanger. |
| Trimoline | 0.170 | Laisser refroidir à 45°C. |
| Gélatine | 0.040 | Incorporer la gélatine préalablement trempée et égouttée. |
| Colorant | QS | Ajouter le parfum et le colorant. |
| Essence ou arôme | QS | Foisonner. |
| | | <u>Montage et finition.</u> |
| | | Disposer une feuille cuisson dans la plaque. |
| | | Saupoudrer avec du codineige ou un mélange de sucre glace et de fécule (50/50). |
| | | Couler la guimauve. |
| | | Saupoudrer à nouveau. |
| | | Laisser croûter 5 à 6 heures. |
| | | Découper des lanières que l'on peu nouées pour facilité la manipulation ou bien détailler des cubes. |

Religieuses au caramel



10/12 pièces

| Recettes | Quantités | Progression |
|--------------------|-----------|--|
| Sucre | 0.060 | <u>Crème fondante caramel :</u> |
| Lait entier | 0.400 | Cuire le sucre à sec, au caramel blond. Décuire avec le lait chaud. |
| Sucre | 0.070 | Verser délicatement sur le mélange blanchi jaunes, sucre, poudre à crème et cuire |
| Jaunes d'œuf | 0.060 | comme une crème pâtissière. |
| Poudre à crème | 0.010 | Refroidir à 40°C, ajouter le beurre et mixer. |
| Beurre | 0.280 | Réserver au réfrigérateur. |
| Beurre | 0.030 | <u>Craquant vanille vergeoise :</u> |
| Vergeoise | 0.050 | Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Etaler entre |
| Farine | 0.050 | deux feuilles et réserver au frigo. |
| Eau | 0.100 | <u>Pâte à choux :</u> |
| Lait | 0.100 | Dans une casserole, verser le mélange eau + lait avec le sucre et le beurre. |
| Beurre | 0.090 | Porter à ébullition et hors du feu, ajouter la farine en une seule fois. |
| Sel | 0.005 | Remettre la casserole sur le feu pour dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se |
| Sucre semoule | 0.004 | détache et ne colle plus. |
| Farine | 0.115 | Au batteur, ajouter les œufs graduellement et dresser à la poche à douille n°9. |
| Œufs | 0.200 | Déposer un disque de craquant vanille sur la pâte à choux. |
| | | <u>Cuire four 190°C à 200°C, 30mn environ.</u> |
| Sucre semoule | 0.175 | <u>Glaçage caramel :</u> |
| Eau | 0.150 | Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dans un poêlon, caraméliser le sucre à |
| Crème fleurette | 0.150 | sec et stopper la cuisson avec l'eau chaude. |
| Fécule | 0.020 | <u>Ajouter la crème fleurette et la fécule, donner un bouillon puis ajouter ensuite la</u> |
| Gélatine 200 bloom | 0.006 | <u>gélatine. Mixer et réserver au froid avant utilisation.</u> |
| Eau | 0.060 | |
| Couverture noire | 0.200 | <u>Montage et finition :</u> |
| | | Garnir les choux de crème caramel et glacer les corps de religieuses avec le |
| | | glaçage caramel. |
| | | <u>Décors plaquettes de chocolat noir ajourées.</u> |

Eclairs au chocolat



10/12 pièces

| Recettes | Quantités | Progression |
|-------------------|-----------|---|
| Lait | 0.205 | <u>Crème chocolat pour 10 éclairs :</u> |
| Crème | 0.045 | Procéder comme pour une crème pâtissière. |
| Jaunes d'œufs | 0.040 | Ajouter le beurre pomme à 40°C. |
| Sucre semoule | 0.030 | |
| Poudre à crème | 0.012 | |
| Couverture noire | 0.080 | |
| Beurre | 0.045 | |
| Beurre pomme | 0.030 | <u>Crumble gianduja</u> |
| Sucre | 0.030 | Travailler l'ensemble. |
| Farine | 0.034 | Refroidir. |
| Gianduja | 0.020 | Cribler et façonner des pépites. Cuire 15mn à 180°C. Recouvrir de chocolat fondu ou de pâte à glacer lactée. |
| Eau | 0.040 | <u>Pâte à choux : pour 10 éclairs</u> |
| Lait | 0.040 | Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le |
| Beurre doux | 0.040 | beurre en petits morceaux. |
| Sucre | 0.002 | Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en |
| Sel | 0.001 | remuant vivement. |
| Vanille liquide | 0.002 | Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la |
| Farine | 0.040 | casserole ni à la spatule. |
| Œufs | 0.070 | Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La |
| | | pâte doit faire un ruban |
| | | Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses |
| | | Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide |
| | | Cuisson : |
| | | Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn |
| | | Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn environ. |
| | | Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn |
| | | ouvert |
| Gélatine poudre | 0.004 | <u>Glaçage chocolat pour 10 éclairs</u> |
| Eau | 0.100 | Faire tremper la gélatine dans l'eau pendant 5mn. |
| Crème | 0.060 | Bouillir la crème, la gélatine et l'eau |
| Poudre de cacao | 0.040 | Verser la poudre de cacao et mixer. |
| Sucre | 0.100 | Refroidir. |
| Scintillant or | 0.003 | Faire tiédir pour glacer à la consistance voulue |
| Pailleté chocolat | 0.020 | <u>Progression du montage</u> |
| | | Glacer à 22 – 24°C. |
| | | Déposer des morceaux de crumble et de pailleté chocolat. |

Pâte à choux



| | | |
|--------|-------|---|
| Eau | 0.500 | <u>Progression</u> |
| Lait | 0.500 | Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Le beurre doit être complètement fondu. |
| Sucre | 0.030 | Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine <u>tamisée</u> en une fois, remettre sur le feu en remuant vivement pour éviter les grumeaux. |
| Sel | 0.020 | Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. |
| Beurre | 0.370 | Une pâte desséchée trop longtemps amène des pièces irrégulièrement développées. |
| Farine | 0.600 | Cette phase indispensable est une déshydratation partielle de la pâte qui amène à ôter une partie de l'eau contenue dans la pâte et à transformer l'amidon de la farine en empois très épais. Le dessèchement suffisant obtenu, transvaser la pâte bouillante dans une bassine. Il faut maintenant réhydrater la pâte en incorporant les œufs battus petit à petit. Bien mélanger la pâte avant chaque nouvel apport d'œufs. La pâte, ni trop molle ni trop ferme, doit faire un ruban. On doit obtenir une pâte bien lisse : en coupant la pâte avec le doigt elle doit se refermer tout doucement. Une pâte trop molle s'étale au four. Une pâte trop ferme se développe insuffisamment et se crevasse. |
| Œufs | 1.000 | Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses. |

Quantités :

Avec 1 litre de pâte à choux on dresse environ 100 éclairs ou 100 salambos ou 80 religieuses ou 400 petits fours ou 250 choux croquembouches. Pour garnir 1 litre de pâte à choux il faudra environ 4 litres de crème pâtissière, 1 kg de fondant ou 1 kg de caramel.

Utilisation :

Au four : choux, éclairs, religieuses, Paris-Brest, profiteroles, cygnes, croquembouches, glands, salambos, rognons, chouquettes...
Avec de la crème pâtissière : Pont-neuf Avec du gruyère : gougères, talmouse... Cuite à l'eau : Gnocchis à la Parisienne
A la friture : beignets, pets-de-nonne... Avec fond feuilleté : Saint-Honoré...

Dressage :

| | |
|---|---|
| Chouquettes ou bijoux : douille 11 ou 12, boule de 15 à 20g | Choux : douille 13 ou 14, boule de 50g |
| Eclairs : douille 13 ou 14, boudin de 12cm environ 50g | Religieuses : douille 13 ou 14, 1 boule 40g, 1 boule 15g |
| Gland : douille 13, fuseau goutte 50g | Salambos : douille 13, boudin de 8cm, 50g |
| Cygnes : douille 13 et 8, fuseau 50g et cou en S | Paris-Brest : douille cannellée 13 ou 14, couronne 9cm, 55g |

Cuisson :

Cuite à four trop chaud, la pâte à choux est saisie, se développe anormalement, prend rapidement de la couleur. Insuffisamment cuite à l'intérieur, elle manque de consistance et souvent retombe après le défournement.

Cuite à four trop froid, la surface extérieure des produits se dessèche trop vite et la pâte ne peut se développer normalement. L'intérieur des pièces reste pâteux et devient souvent verdâtre.

Chaque professionnel selon la nature du four adopte une technique de cuisson adaptée à sa recette pour maîtriser la vapeur d'eau qui se dégage durant la cuisson.

Pour une recette moitié eau et lait : dans un four à sole, cuire à une température de 190/200°C, clef (ouras) ouverte pendant 25 à 28mn. Dans un four ventilé, soit enfourner dans un four à 260°C, clef ouverte et four éteint puis remettre le four en marche à 210°C après 18 minutes de cuisson ou dès que les produits se développent et sont déjà bien colorés afin de terminer la cuisson environ 5mn. Soit enfourner à 160°C 7 à 8 minutes clef fermée puis ouvrir et baisser la température à 145°C

Eau ou lait ?

Faite seulement avec de l'eau, la recette demande un peu de saccharose. Elle développe plus au four et donne de ce fait des pièces souvent plus développées et craquelées. Faite à partir de lait uniquement, la recette ne demande pas d'apport de saccharose. La présence de lactose dans le lait suffit à sucrer légèrement. L'apport de matière grasse supplémentaire (36g/l) contenue dans le lait donne une pâte à choux plus grasse donnant des pièces cuites plus moelleuses et qui subiront moins la dessiccation de l'air.

Histoire de la pâte à choux :

On attribue son invention en 1540 à Popelini, pâtissier italien de la suite de Catherine de Médicis. La pâte à choux était étendue en forme plate et ronde sur une feuille de papier beurrée, puis cuite au four. Les gâteaux pré-cuits étaient fendus à chaud pour recevoir du sucre, du beurre et de l'eau de rose ; puis de nouveau passés au four pour les glacer. En 1770, un certain Tiroloy, chef d'office de la maison d'Orléans, fait des beignets à partir de la pâte à chaud : les Pets de nonne. En 1800 la pâte à chaud devient la pâte à choux. Antonin Carême, grand pâtissier, élabore les gâteaux duchesse (pâte à choux garnie de marmelade d'abricot et glacée au four, proche de nos éclairs. Mais aussi les choux à la crème, profiteroles et croquembouches. La pâte à choux était dressée à l'aide d'une cuillère. Le Saint-Honoré apparaît en 1840 avec la crème de monsieur Chiboust, il sera amélioré par les frères Julien qui apporteront les petits choux en couronne. L'éclair apparaît à Lyon en 1850 dressé avec la nouvelle poche à douille. A l'origine ils étaient appelés « les pains de la Duchesse », mais comme ils étaient engloutis en un éclair, le surnom lui fut donné. La religieuse apparaît en 1855, de forme carrée, inventée par Frascali, célèbre pâtissier parisien. Ce n'est qu'au 19^e siècle qu'elle prendra la forme actuelle. Le Paris-Brest serait la création du pâtissier de Maisons-Laffitte Bauguet en 1891 pour la première édition de la course Paris-Brest le 5 septembre 1891. Le salambo et la Caroline datent aussi du 19^e siècle. Les gougères furent inventées par un pâtissier Liénard, de Flagny dans l'Yonne. Les chouquettes, Polkas et glands ne firent leur apparition qu'au 20^e siècle.