

Travaux pratiques de pâtisserie

2019 - 2020 Mention complémentaire

Stage 7 – Croques-en-bouche



Techniques de base

Pâte à choux
Crème mousseline
Sucre glaçage
Sucre tiré
Nougatine

Produits finis

Croques-en-bouche

Réaliser un croque en bouche de forme cylindrique, avec 50 choux et deux disques en nougatine de tailles différentes, un pour la base et un pour le dessus.

Ce croques-en-bouche sera décoré de sucre tiré sur le thème « les jeux olympiques au Japon ».

Inscription obligatoire.

Tous les autres décors, autre que sucre tiré, sont possible, en supplément mais pas en remplacement.



Pâte à choux

Eau	0.250	<u>Progression</u>
Lait	0.250	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	0.015	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	0.010	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.
Beurre	0.185	Une pâte desséchée trop longtemps amène des pièces irrégulièrement développées.
Farine	0.300	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	0.500	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 cannulée 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



Recettes	Quantités	Progression
Sucre en cubes	0.500	<u>Sucre tiré 1</u> Dans une casserole, mélanger l'eau froide avec le sucre Chauffer à feu doux et bien écumer le sirop avant ébullition. A ébullition, ajouter le glucose et lancer la cuisson à feu vif tout en nettoyant les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau humide. Ajouter le colorant entre 120° et 140°C. Vérifier la cuisson (au cassé à la dent) Cuisson 165/170°C Ajouter la solution acide en fin de cuisson Stopper la cuisson en plongeant la casserole dans l'eau froide. Verser le sucre sur marbre ou silpat
Eau	0.175	
Solution acide tartrique	3 gouttes	
Glucose	0.025	
Sucre	1.000	<u>Sucre soufflé :</u> Porter lentement à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter le glucose et cuire rapidement à 150/155°C. Ajouter l'acide et l'oxyde de titane ou le colorant. Redonner un bouillon, couler sur marbre et satiner.
Eau	0.200	
Glucose	0.400	
Crème de tartre	0.001	
Oxyde de titane	½ c/c	
Isomalt	QS	<u>Sucre tiré Isomalt :</u> Commencer à faire fondre 1/3 de l'isomalt à sec en remuant constamment sur le feu. Ajouter le reste au fur et à mesure. Stopper lorsque l'isomalt est bien fondu (environ 190°C). Retarde la recristallisation. Facilite l'hydrolyse En fin de cuisson sous forme liquide pour éviter une hydrolyse prématurée. Plus facile à travailler. Sucre plus souple se travaillant plus froid mais suintement accentué.
Acides		
10g acide tartrique =		
15g acide citrique =		
120g jus citron		
Crème de tartre		Retarde la recristallisation. Facilite l'hydrolyse A 120°C délayée avec une goutte d'eau. Plus facile à travailler mais suintement accentué.
Glucose		Retarde la cristallisation. Graisse le sucre. Retarde le mouillage. Après ébullition et lavage du sucre. Plus la quantité de glucose est importante, plus il faut réduire la température de cuisson.

Nougatine



Recettes	Quantités	Progression
Glucose	0.100	<u>Nougatine à sec</u>
Sucre	0.250	Faire fondre le glucose sur feu moyen
Amandes effilées	0.180	Ajouter progressivement le sucre sans cesser de remuer
		Attendre entre chaque nouvelle incorporation de sucre que la première masse soit légèrement fondue
		Réduire le feu
		Verser les amandes chaudes en une seule fois
		Remuer énergiquement
		Étaler la masse sur plaque
		Détailler
Glucose	0.100	<u>Nougatine rapide</u>
Fondant	0.150	Faire fondre le glucose et le fondant sur feu moyen
Amandes effilées	0.100	Tiédifier les amandes au four pour éviter que le sucre ne bloque
		Mélanger dans la casserole et étaler aussitôt
Blanc d'œuf	1	<u>Glace royale</u>
Sucre glace tamisé	0.250	Clarifier les œufs
Gouttes de vinaigre	2	Chinoiser les blancs
		Mesurer les blancs
		Tamiser le sucre glace
		Peser le sucre glace
		Dans une bassine propre, mélanger doucement les $\frac{3}{4}$ 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
		Couvrir d'un film ou d'un torchon humide

Sucre coulé



Recettes	Quantités	Progression
Fondant	0.500	Procédé : <u>Sucre cuit</u>
Eau	0.125	Cuire l'ensemble à 155°C
		Ajouter si besoin quelques gouttes de colorant
		Bloquer la cuisson en trempant le fond de la casserole dans l'eau froide
		Attendre une minute
		Couler dans un cercle sur feuille de papier ou d'aluminium

Crème mousseline

Recettes	Quantités	Progression
Lait	0.500	<u>Crème mousseline passion :</u>
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 crème	0.020	Incorporer la poudre à crème.
Beurre	0.125	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.
		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.

Crème mousseline passion

Recettes	Quantités	Progression
Lait	0.180	<u>Crème mousseline passion :</u>
Purée de passion	0.070	Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la passion et la moitié du sucre.
Jaunes d'œufs	0.070	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Sucre semoule	0.070	Incorporer la poudre à crème.
Poudre à crème	0.020	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.

NB : On peut changer le parfum passion par une autre purée de fruits, dans les mêmes proportions.



TOKYO ● 2020

