

Charlotte 3 chocolats poire caramélisées
Millefeuille
Navettes et fleurs
Chaussons aux pommes
Feuilletés apéritifs



Charlotte 3 chocolats poires



Recettes	Quantités	Progression pour 3 charlottes de 14cm de diamètre
Blancs d'œufs	0.200	<u>Biscuit à la cuillère :</u>
Sucre	0.165	Monter les blancs et les serrer avec le sucre
Jaunes d'œufs	0.085	Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur)
Farine tamisée	0.085	Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine
Fécule	0.085	et de fécule
Sucre glace	0.035	Dresser à la poche des cartouchières en diagonale sur la totalité de la plaque
		Saupoudrer de sucre glace
		Cuire 7mn à 220°
Lait	0.140	<u>Bavaroise au chocolat :</u>
Crème	0.120	Effectuer une anglaise avec le lait, la crème, la trimoline et les œufs
Trimoline	0.070	Incorporer la couverture en petits morceaux
Jaunes	0.140	Incorporer délicatement la crème montée dès que la crème anglaise est à 30°C
Crème	0.450	environ
Couverture noire	0.200	
Poires au sirop	6	<u>Poires caramélisées :</u>
Sucre	0.100	Egoutter convenablement les poires.
Beurre	0.050	Les faire revenir dans le beurre et saupoudrer à la fin de sucre pour les
		caraméliser. Réserver sur feuille
Lait entier	0.130	<u>Crèmeux chocolat blanc :</u> Dans une casserole, réaliser une crème anglaise cuite à
Crème UHT	0.120	85°C, avec le lait, la crème, le mélange de jaune et de sucre.
Sucre semoule	0.030	Verser le tout sur le chocolat et mixer. Couler le tout sur le biscuit amer
Jaunes d'œufs	0.040	préalablement découpé avec un cadre de 50 cm x 7 cm.
Couverture blanche	0.250	Placer le tout au surgélateur et réserver pour le montage.
Eau	0.050	<u>Glaçage chocolat miroir noir :</u> Dans une casserole cuire ensemble l'eau, le sucre
Sucre semoule	0.100	et le glucose à 103°C, verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et
Glucose	0.100	enfin sur le chocolat de couverture et le colorant.
Lait concentré sucré	0.070	Mixer et réserver au réfrigérateur. Chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à
Masse gélatine		30/35°C.
Gélatine poudre	0.007	
Eau	0.042	
Couverture lactée	0.050	
Chocolat dulcey	0.035	
Colorant rouge	QS	



Pains au lait, navettes, fleurs



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.250	<u>Pâte à pains au lait</u>
Sel	0.005	Pétrir l'ensemble des matières premières avec les $\frac{3}{4}$ du lait pendant quelques minutes.
Sucre	0.030	Rectifier la texture pour obtenir une pâte mi tendre mi ferme.
Levure	0.010	Laisser pointer 45mn, rabattre et réserver la nuit au réfrigérateur, couvert d'un film.
Lait	0.100	Détailler en 80g, façonner et mettre à pousser 1h30
Œuf	1	Dorer, tailler aux ciseaux, ajouter le sucre en grains
Beurre	0.060	Cuire quelques minutes à 200°C



Feuilletage Inversé

Recettes

Farine T65
Sel
Eau
Beurre

Quantités

0.750
0.020
0.375
0.100

Beurre
Farine T65

0.650
0.250

Progression

Feuilletage inversé :

Détrempe : mélanger 1 minute sans pétrir, la farine, le sel, l'eau et le beurre ramolli.

Faire un carré de 20 cm de côté.

Beurrage : Mélanger au batteur la farine et le beurre froid coupé en petits carrés.
Faire un carré de 20 cm de côté.

Mettre le beurre manié et la détrempe au réfrigérateur 30 minutes.

Abaissier la détrempe en un rectangle de 20 x 40 cm.

Abaissier le beurre manié en un rectangle de 20 x 60 cm.

Poser bord à bord la détrempe sur le beurre manié.

Rabattre la partie libre de beurre manié sur la détrempe.

Plier de nouveau.

Faire pivoter le pâton d'un quart de tour.

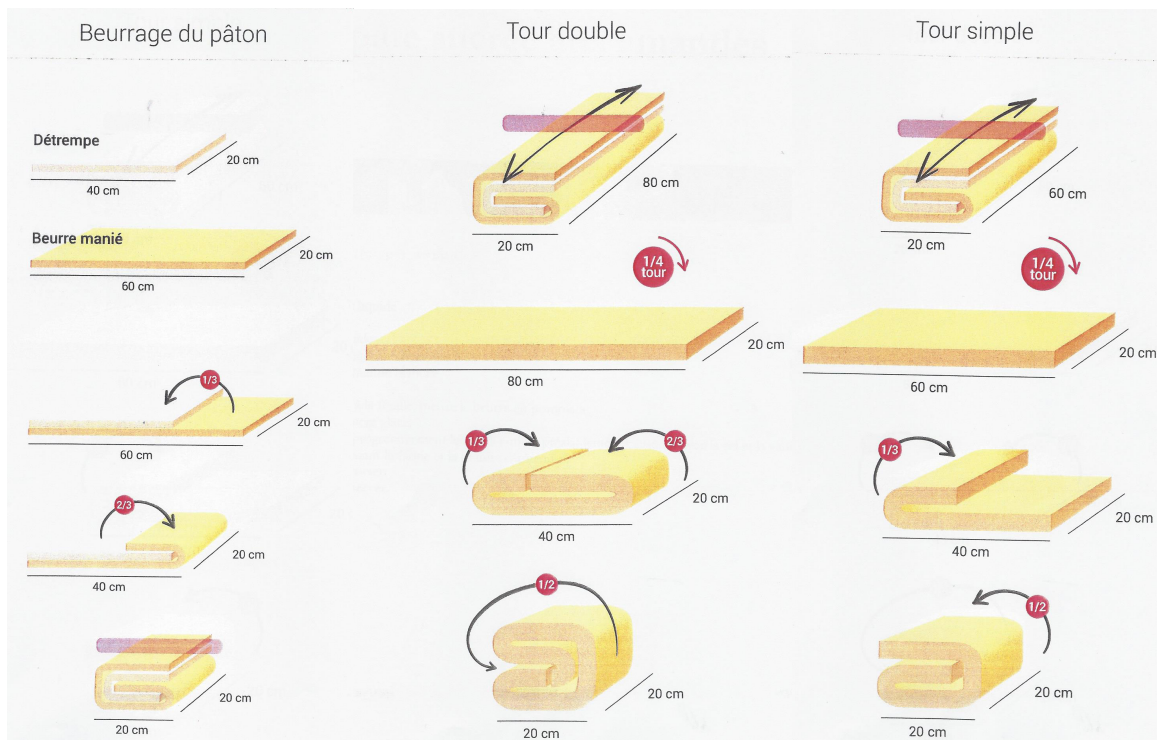
Abaissier et donner un tour double.

Laisser reposer 5 minutes au congélateur puis 20 minutes au réfrigérateur.

Abaissier et donner un tour double.

Laisser reposer 5 minutes au congélateur puis 20 minutes au réfrigérateur.

Abaissier et donner un tour simple, 30 minutes avant l'emploi.



Chaussons aux pommes



6 chaussons

Recettes	Quantités	Progression
Sucre	0.075	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.055	Faire bouillir l'eau avec le sucre. Réserver au froid.
Farine	0.500	<u>Feuilletage rapide :</u>
Sel	0.010	<i>Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments</i>
Eau	0.250	<i>composant la détrempe avec le beurre coupé en petits cubes.</i>
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.
Compote de pomme	0.300	<u>Fabrication des chaussons :</u>
Pomme	1	Étaler le feuilletage sur 1.5cm d'épaisseur. (laminoir 4)
Cannelle	0.003	Détailler 6 ronds 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 fraîches, 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.





Recettes	Quantités	Progression
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.
		Étaler 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 (1 ^{er} tour).
		Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement.
		Donner le 2 ^e tour.
		Couvrir et laisser reposer 15-20mn.
		Donner le 3 ^e et 4 ^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn.
		Donner le 5 ^e tour, repos.
		Allonger et détailler.
Lait	0.250	<u>Crème mousseline</u>
Jaunes d'œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.125	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement et
Poudre à flan	0.030	Incorporer la poudre à flan.
Beurre	0.065	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
Beurre	0.065	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	<u>Montage de l'entremets</u>
Cacao soft	0.010	Cuire une abaisse très fine de feuilletage piqué.
		Laisser refroidir et détailler 3 rectangles identiques.
		Étaler 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.
		Étaler 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.



Petits feuilletés apéritifs

Recettes

Anchois
Pavot
Sésame
Comté
Jambon

Quantités

QS
QS
QS
QS
QS

Progression

Travailler avec les rognures de feuilletage



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.

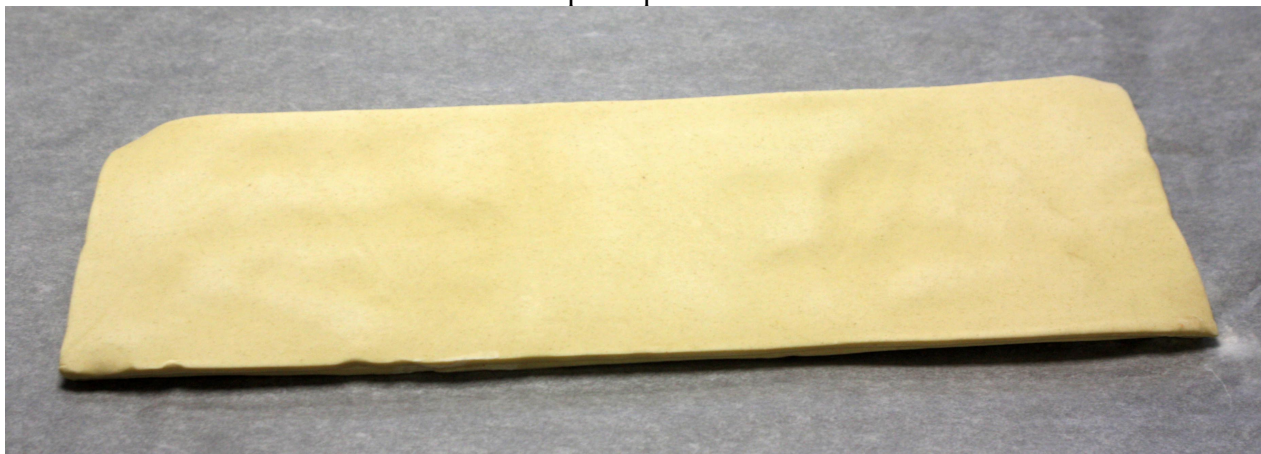


Tapoter légèrement pour la coller là où il n'y a pas de crème d'amande puis appuyer avec le dos du couteau sans couper.



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 et 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.



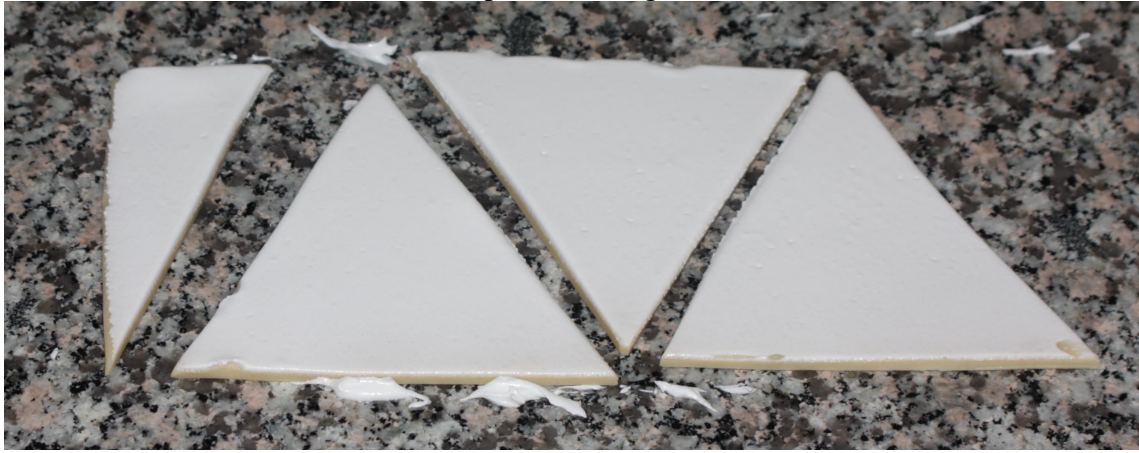


Une variante des Jésuites

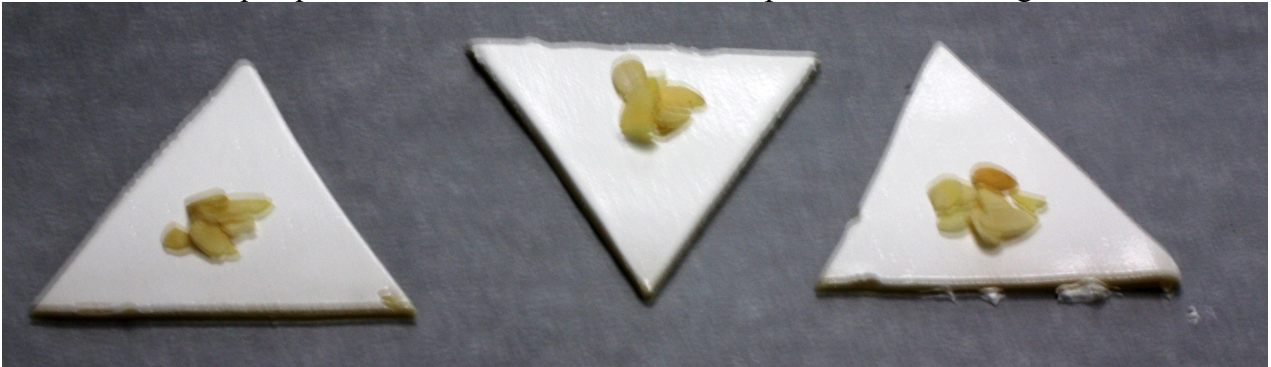
Elle consiste à étaler de la glace royale sur une abaisse simple de feuilletage.



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 !

