

Némo recettes

Pâtisserie

M. Mary



EDITIONS M.MARY
1, RUE DES TEC-TECS
PLATEAU CAILLOU
97460 SAINT PAUL

© M.Mary

I.S.B.N. 2-9506927-0-4

Sommaire

LES PÂTES

LES PÂTE FRIABLES

Pâte à foncer.....	4
Pâte sucrée	4
Pâte sablée.....	4

LES PÂTES LEVÉES

Pâte à brioche.....	5
Pâte à croissants	5
Pâte à savarins.....	5
Pâte à pain de mie	6
Pâte à pain au lait.....	6

LES AUTRES PÂTES

Pâte feuilletée	6
Pâte à chou	7
Pâte à succès	7

LES BISCUITS

Le quatre quarts	7
Le cake.....	8
Madeleine	8
Génoise	8
Pain de Gènes.....	9
Biscuit de savoie.....	9
Biscuit roulade	9
Biscuit cuillère	10
Biscuit Breton	10
Biscuit amandes (Joconde).....	10

LES CRÈMES

Crème pâtissière.....	11
Crème mousseline.....	11
Crème diplomate.....	11
Crème chiboust	12
Crème Anglaise.....	12
Crème au beurre (petite quantité) ..	12
Crème au beurre (grosse quantité) .	13
Crème bavaoise à l'anglaise.....	13

Crème bavaoise au sirop	13
Crème Chantilly	14
Crème d'amandes.....	14
Les meringues.....	14
Les mousses.....	15
L'appareil à tarte citron	15

LA CONFISERIE/CHOCOLATERIE

Caramels mous et durs	16
Pâte de fruits.....	16
Nougatine à sec	16
Nougatine au fondant	17

LES GLACES & SORBETS

Glaces aux oeufs.....	17
Sorbets.....	18
Les produits glacés	19

LES PRODUITS FINIS

A base de feuilletage.....	20
A base de brioche	24
Les entremets classiques.....	26
Les charlottes.....	30
Les fours secs	31
Les fruits déguisés	33

LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES

Les différents moyen de contrôler une cuisson au four.....	34
Les différents pliages de palmiers	35
Les différents appareils.....	36

Pâte à foncer

Farine T55 1000 g
 Sel 20 g
 Sucre 100 g
 M.Grasse 500 g
 Eau froide 200 g

Sabler la farine et la M.G.
 Ajouter le restant des matières premières
 Faire une fontaine
 Ajouter l'eau
 Fraser ou assembler (simple mélange des matières premières)
 Fraiser
 Débarrasser sous film et placer en réfrigération

Pâte sucrée

Farine T55 1000 g
 Sucre glace 500 g
 M.Grasse 400 g
 Oeufs 4 U.

Crémer (voir émulsion) dans une bassine sucre, M.G. et oeufs
 Faire une fontaine avec la farine
 Ajouter le crémé dans la fontaine
 Fraser (simple mélange des M.P.)
 Fraiser avec la paume de la main
 Débarrasser sous film et placer en réfrigération

Pâte sablée

Farine T55 1000 g
 Sucre glace 500 g
 M.Grasse 400 g
 Oeufs 4 U.

Sabler la farine et la M.G.
 Ajouter le sucre glace
 Faire une fontaine
 Ajouter les oeufs
 Fraser ou assembler (simple mélange des matières premières)
 Fraiser avec la paume de la main
 Débarrasser sous film et placer en réfrigération

Les différentes utilisations de la pâte à choux

Appellations	Crème	Parfum	Finition	Décor
Choux à la crème	C. Pâtissière ou mousseline	Alcools divers ou vanille	Fondant ou sucre glace	Bigarreaux
Choux Chantilly	C. Chantilly	Vanille	Sucre glace	
Eclairs ou carolines (réduction)	C. Pâtissière	Café, chocolat, Vanille	Fondant	
Glands	C. Pâtissière	Kirsch	Fondant vert	Vermicelle chocolat
Salombos	C. Pâtissière	Rhum	Sucre cuit au petit jaune	Amande effilée
Religieuses	C. Pâtissière	Café, chocolat,	Fondant	Flamme et rosace en crème au beurre
Paniers	C. Chantilly	Vanille	Sucre glace	
Cygnets	C. Chantilly	Vanille		Tête de cygne en pâte à choux
Paris-Brest	C. Mousseline	Praliné	Sucre glace	
Arlequin	C. Pâtissière	Café ou praliné	Fondant moitié café et choco-	Crème au beurre
Croquembouche	C. Pâtissière	Alcools ou liqueurs	Sucre cuit au petit jaune	Dragées, nougatine, rose,
Grosse religieuse	C. Pâtissière	Café, chocolat, vanille	Fondant en rapport avec le parfum	Crème au beurre
Pont-neuf	Rognures de feuilletage	Mélange pour moitié et pâte à choux C. Pâtissière	Bandelettes de pâte disposées en croix	Sucre glace et nappage rouge
Saint-Honoré	Rognures de feuilletage ou pâte à foncer	C. Chiboust ou C.Chantilly	Choux caramélisés sur le pourtour	Violettes ou fruits confits
Chouquettes			Sucre en grains	
Choux grillés			Amandes effilées	
Beignets ou pets de nonne		Compote ou confiture	Cuit dans l'huile en fri-	

Les différents appareils

A cerisier	A clafouti	A Tarte princesse
<p>6 blancs montés 150 g de T.P.T. (amandes/sucre) 30 g de farine</p> <p><i>Monter les blancs + incorporer les poudres</i></p>	<p>1 litre de lait 4 oeufs 250 g de sucre 200 g de farine Vanille</p> <p><i>Fouetter oeufs + sucre, ajouter la farine, délayer avec</i></p>	<p>1 litre de crème fraîche 8 oeufs 250 g de sucre</p> <p><i>Fouetter oeufs + sucre, délayer avec la crème fraîche</i></p>

Aux oeufs	A far breton	A quiche
<p>1 litre de lait 1 litre de crème fraîche 16 oeufs 300 g de sucre</p> <p><i>Fouetter oeufs + sucre, délayer avec</i></p>	<p>1 litre de lait 4 oeufs 250 g de sucre 200 g de farine 200 g de beurre fondu Vanille</p> <p><i>Fouetter oeufs + sucre, mélanger la farine,</i></p>	<p>1 litre de lait 1 litre de crème fraîche 16 oeufs Sel, poivre, noix de muscade</p> <p><i>Fouetter oeufs et sel, ajouter la crème, le lait, le poivre et la</i></p>

Pâte à brioche

Farine	1000 g
Sel	20 g
Levure biologique	30 g
Sucre	100 g
Oeufs	10 à 12 U.
M.G.	500 g

Faire une fontaine
Placer toutes les M.P (à l'exception de la M.G)
Fraser (simple mélange des MP .)
Pétrir (la pâte se décolle du plan de travail)
Ajouter la M.G. tempérée
Pointer (1er pousse)
Rompre 1ère fois
Réfrigérer
Rompre 2 ème fois
Détailler
Façonner

Pâte à croissants

Farine	1000 g
Sel	20 g
Levure biologique	30 g
Sucre	100 g
Lait	6 dl
	ou 600 g d'eau + 60 g de poudre de lait
M.G.	400 g à 500 g

Faire une fontaine
Placer toutes les M.P (à l'exception de la M.G)
Fraser (simple mélange des M.P.)
Pétrir (3 minutes environ)
Pointer (1er pousse)
Rompre 1ère fois
Réfrigérer
Rompre 2 ème fois
Beurrer la détrempe
Tourer 2,5 à 3 tours
Détailler
Façonner

Pâte à savarins

Farine	1000 g
Sel	20 g
Levure biologique	50 g
Sucre	60 g
Oeufs	10 U.
Eau	400 g
M.G. liquide	300 g
Raisins secs	200 g

Les raisins secs sont utilisés pour la pâte à babas

Faire une fontaine
Placer toutes les M.P (à l'exception de la M.G)
Fraser (simple mélange des M.P.à l'exception de l'eau)
Pétrir en ajoutant progressivement l'eau, puis la M.G liquide et les raisins
Pointer (1er pousse)
Rompre
Mouler
Apprêter (2ème pousse)
Cuire à 180° environ, clé ouverte

Pâte à pain de mie

Farine	1000 g
Sel	20 g
Levure biologique	30 g
Sucre	40 g
Lait	600 g
M.G. fondue	100 g

Faire une fontaine
 Placer toutes les M.P (à l'exception de la M.G)
 Fraser (simple mélange des MP.)
 Pétrir (la pâte se décolle du plan de travail)
 Ajouter la M.G. liquide
 Pointer (1er pousse)
 Rompre 1ère fois
 Réfrigérer
 Rompre 2ème fois
 Détailler
 Bouler

Pâte à pain au lait

Farine	1000 g
Sel	20 g
Levure biologique	30 g
Sucre	100 g
Oeufs	4 U.
Lait	4 dl
ou 400 g d'eau + 40 g de poudre de lait	
M.G.	250 g

Faire une fontaine
 Placer toutes les M.P (à l'exception de la M.G)
 Fraser (simple mélange des M.P.)
 Pétrir (la pâte se décolle du plan de travail)
 Ajouter la M.G. assouplie
 Pointer (1er pousse)
 Rompre 1ère fois
 Réfrigérer
 Rompre 2ème fois
 Détailler
 Façonner

Pâte feuilletée

Farine	1000 g
Sel	20 g
Eau froide	500 g
M.G.	750 g

Faire une fontaine
 Placer le sel et l'eau (détrempe)
 Fraser simple mélange des M.P.
 Bouler, couper en croix sur le dessus
 Couvrir bassine ou film plastique
 Laisser reposer 20 mn
 Beurrer
 Tourer 2 tours
 Laisser reposer 20 mn
 Tourer 2 autres tours
 Laisser reposer 20 mn

* Stocker toujours le feuilletage à 4 tours

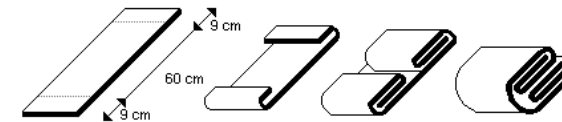
* Utiliser le feuilletage à 5 ou 6 tours

Les pliages de palmiers

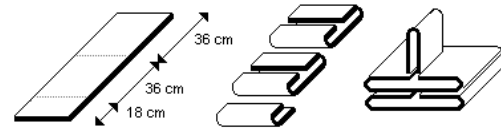
1°) Réaliser un feuilletage à 5 tours, dont les deux derniers tours seront tourés dans le sucre glace ou semoule (soyez généreux en sucre)

3°) Plier selon la forme désirée et détailler

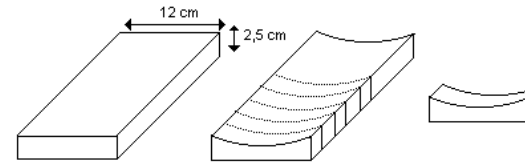
NOTA: * A mi cuisson retourner les palmiers ou les autres pliages à l'aide d'un triangle



➔ **Palmiers**



Eventails



Papillons

Palmiers

- Abaisser à 3 mm d'épaisseur sur 78 cm de long. La largeur est variable en fonction de la quantité de pâte utilisée. (Laisser un espace de 2 cm entre les 2 parties pliées).
- Régulariser en pressant avec le rouleau sur toute la surface
- Détailler en tranche d'1 cm
- Poser sur plaque de cuisson bien beurrée et laisser suffisamment d'espace entre les pièces

Eventails

- Abaisser à 5 mm d'épaisseur sur 90 cm de longueur
- Amincir au rouleau le milieu des deux bandes de 36 cm
- Assembler (voir croquis)
- Régulariser en pressant avec le rouleau sur toute la surface
- Détailler en tranche d'1 cm
- Poser sur plaque de cuisson bien beurrée et

Papillons

- Abaisser à 2,5 cm d'épaisseur sur 12 cm de largeur. La longueur est variable en fonction de la quantité de pâte utilisée.
- Presser avec le rouleau, le centre, sur toute la surface
- Détailler en tranche d'1 cm
- Tordre le milieu de chaque tranche
- Poser sur plaque de cuisson bien beurrée et laisser suffisamment d'espace entre les pièces

NOTA: Tous ces pliages peuvent se réaliser en taille fours ou réductions. Il suffit de réduire les dimensions à 1/3.

Les moyens pour contrôler une cuisson

Type de produits

Moyens de contrôle

Pâte à choux

La cuisson doit être uniforme, c'est à dire qu'on ne doit pas trouver d'endroit plus pâle ou plus foncé.
Si le four est trop chaud la pâte prendra rapidement de la couleur, mais ne sera pas cuite à l'intérieur. Elle retombera à la sortie du four
Si le four est trop froid, la surface extérieure sera sèche et la pâte ne pourra se développer normalement. L'intérieur reste pâteux et verdâtre

Grosses pièces

Exemple:

- Pithiviers
- Tartes etc

En soulevant à l'aide d'une palette et en regardant, le dessous du produit. La couleur doit être uniforme et ne doit pas présenter de parties blanches

Grosses pièces volumineuses

Exemple:

- Grosses brioches

En piquant avec une aiguille ou avec le couteau d'office au coeur du produit et en la laissant quelques secondes. L'aiguille doit ressortir sèche, sans pâte collée dessus

Biscuit

Exemple:

- Génoise
- Biscuit roulade

En appuyant sur la surface du biscuit avec ses doigts elle oppose une résistance. Les empreintes laissées par les doigts doivent disparaître aussitôt.
En cas de cuisson dans des moules, le biscuit rétrécit légèrement pour ne plus toucher les bords du moule

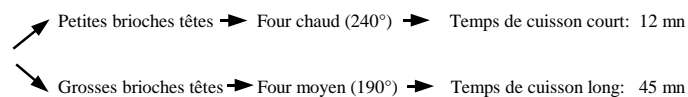
Principes:

Cuisson en rapport avec le volume des pièces

Plus le produit à cuire est de petite taille plus le four sera chaud et le temps de cuisson court

Plus le produit est de grosse taille plus le four sera froid (moyen) et le temps de cuisson sera long

Exemple:
Pâte à brioche



Attention: la coloration n'est pas un critère de cuisson. Les pièces peuvent être colorées, mais pas cuites à coeur

Pâte à choux

Eau	1000 g
Sel	20 g
M.G.	400 g
Sucre (facultatif)	40 g
Farine	600 g
Oeufs	16 U.

Porter à ébullition (eau, sel, sucre, M. G.)

Ajouter la farine en une seule fois hors du feu et en remuant avec la spatule

Dessécher sur feu vif

Transvider dans une bassine

Ajouter les oeufs

Contrôler la consistance

Dresser ou coucher sur plaque

Cuire à 200° clé ouverte

Pâte à succès

Blancs d'oeufs	8 U.
Sucre semoule	250 g
Poudre d'amandes	250 g
Maizéna	50 g

Beurrer et fariner la plaque de cuisson

Marquer à l'emporte pièce

Mélanger à sec la poudre d'amandes, le sucre et la maizéna

Monter les blancs

Incorporer l'appareil sec aux blancs montés

Dresser à la poche en spirale

Cuire à 180° clé ouverte

Parer les fonds à la sortie du four

Décoller de la plaque et placer sur grille

Quatre quarts

Beurre	250 g
Sucre	250 g
Oeufs 5 U.	250 g
Farine	250 g
Vanille, zeste de citron ou d'orange	

Il est possible de réaliser des quatre quarts par émulsion mais le résultat est moins bon

Clarifier les oeufs

Blanchir et monter les jaunes et le sucre

Ajouter et mélanger le beurre fondu

Incorporer la farine

Monter les blancs

Incorporer les blancs dans l'appareil moulu

Mouler dans des moules chemiser de papier

Cuire à 180° pour les gros, à 200 pour les petits

Le cake

Beurre	125 g
Sucre	125 g
Oeufs	2 u. 110 g
Farine	150 g
Levure chimique	5 g
Fruits confits	75 g
Raisins secs	75 g
Rhum et vanille	Q.S

Nappage, bigarreaux, angélique, mimosa etc pour la décoration

Crémer le beurre et le sucre
Emulsionner avec les oeufs
Enrober de farine les fruits confits
Mélanger l'ensemble à la spatule en ajoutant le rhum et la vanille
Mouler après avoir chemiser les moules de papier pour les gros cakes, les petits sont mis en caissettes
Cuire à 170° pour les gros, 190° pour les petits
Contrôler la cuisson à l'aiguille
Abricoter
Décorer aux fruits confits

Pâte à madeleine

Oeufs	9 u. 480 g
Sucre	400 g
Farine	400 g
M.G.	400 g
Levure chimique	10 g
Vanille, zeste de citron	

Monter à froid les oeufs et le sucre
Ajouter la vanille et les zestes
Incorporer la farine et la levure
Ajouter et mélanger la M.G. liquide
Dresser à la poche dans des moules préalablement beurrés
Cuire à 230° jusqu'à la sortie de la bosse
Finir la cuisson à 190°
Démouler à la sortie du four sur grille

Génoise

Oeufs	(16 u.) 880 g
Sucre	500 g
Farine	500 g
Beurre (facultatif)	50 g

Il est possible de remplacer une partie de la farine par du cacao, de la poudre d'amandes, de noisettes.
 Ex: 430 g de farine et 70 g de cacao en poudre

Beurrer les moules
Chemiser farine
Monter à chaud les oeufs et le sucre
 a) Chauffer au bain marie à 50°
 b) Monter hors du feu
 c) Contrôler le montage (ruban)
Incorporer la farine
Ajouter le beurre fondu
Mouler
Cuire à 180°/200°

Les fruits déguisés

Appellations

Techniques

Bigarreau x	Parfumer de la pâte d'amandes au kirsch, réaliser un boudin avec cette pâte, débiter en petits morceaux réguliers, couper les bigarreaux en deux parties, disposer un demi bigarreau de chaque côté du morceau de pâte d'amandes
Amandes	Parfumer la pâte d'amandes au kirsch et colorer en vert, réaliser un boudin avec cette pâte, débiter en petits morceaux réguliers, bouler en ovalisant, placer sur la tranche une amande émondée entière sur la pâte d'amandes
Noix	Parfumer la pâte d'amandes à l'essence de café ou à la liqueur de noix, réaliser un boudin avec cette pâte, débiter en petits morceaux réguliers, disposer un cerneau de noix de chaque côté du morceau de pâte d'amandes
Pruneaux	Parfumer la pâte d'amande à l'armagnac, réaliser un boudin avec cette pâte, débiter en petits morceaux réguliers, dénoyauter chaque pruneaux en incisant le dessus avec un couteau d'office, remplacer le noyau par la pâte d'amandes (celle-ci doit sortir du fruit et être légèrement bombée, comme une olive), passer sur une grille ou un tamis pour former un quadrillage décoratif.
Dattes	Teinter la pâte d'amande en rose, parfumer la ou non, Même technique que pour les pruneaux
Oranges	Lever les quartiers d'orange ou de mandarine en laissant la peau blanche et en ne perçant pas le fruit.
Marrons	Modeler en pâte de marrons des formes régulières ayant la forme de marrons. Tremper dans un sucre cuit (154°) cacaoté.

Il est conseillé de réaliser les fruits déguisés à l'avance pour que la pâte d'amandes puisse croûter.

La finition des fruits déguisés se réalise de trois façons :

- **Tremper** dans le sucre cuit à 154° (voir ci-dessous)
- **Candis** (voir technique dans le détail "candir")
- **Rouler** dans le sucre semoule

Les appareils mélangés	Les appareils crévés	Les appareils meringués	Les appareils
<p>Visitandines</p> <ul style="list-style-type: none"> - 300 g d'amandes - 600 g de sucre - 50 g de sucre inversé - 200 g de farine - 18 blancs crus - 500 g de beurre noisette - Beurrer les petits moules avec un beurre en pommade - Faire bouillir le beurre, pour réaliser un beurre noisette, attention de ne pas faire brûler le beurre - Garnir les moules aux 2/3 - Cuire à 200° cuisson blonde à légèrement foncé sur 	<p>Cigarettes</p> <ul style="list-style-type: none"> - 175 g de beurre - 250 g de sucre glace - 5 blancs crus - Vanille - 150 g de farine <ul style="list-style-type: none"> - Beurrer les plaques - Dresser à la douille unie n°8 - 20 cigarettes par plaques (5x4 rangées) - Cuire à 220° avec une auréole plus foncée sur le pourtour - Enrouler sur un bâton de bois ou en acier d'1 cm de diamètre - Souder 	<p>Bâtons de maréchaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8 blancs - 250 g de sucre glace - 250 g d'amandes poudre - 40 g de farine <ul style="list-style-type: none"> - Beurrer et chemiser à la farine les plaques - Dresser avec la douille N°7 en bâtonnets - Saupoudrer d'amandes hachées et retourner la plaque pour enlever l'excédent - Cuire à 200° - Glacer le dessous de couverture ou de pâte 	<p>Biarritz</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8 blancs - 500 g de sucre glace <p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> - 500 g d'amandes (poudre) - 100 g de farine - 4 oeufs <p>B</p> <ul style="list-style-type: none"> - A meringue ordinaire - B simple mélange - Beurrer et chemiser à la farine les plaques - Saupoudrer - Dresser avec la douille N°7 en forme de choux - Cuire à 200° et laisser refroidir sur plaque - Glacer le dessous de couverture chocolat avec le couteau scie
<p>Fours poche</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 kg de pâte d'amandes crue - 50 à 100 g de miel ou sucre inversé - 10 blancs crus environ - Kirsch <p>La consistance de la pâte doit être la plus ferme possible, tout en étant dressable à la poche. On obtient la consistance désirée en ajoutant plus ou moins de blancs d'oeufs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dresser avec une douille à décor moyenne sur papier cuisson, des rosaces, des coeurs, des virgules etc... - Décorer avec des fruits confits, écorces d'orange ou de citron, bigarreaux, angéliques - Sécher en étuve à 30° une nuit - Cuire à 250° sur plaque doublée, pour ne pas 	<p>Palets raisins</p> <ul style="list-style-type: none"> - 250 g de beurre - 250 g de sucre - 5 oeufs - 125 g de raisins de Smyrne - 325 g de farine <ul style="list-style-type: none"> - Beurrer les plaques - Dresser à la douille unie n°10 O 2cm - Cuire à 220° avec une auréole plus foncée sur le pourtour - Laisser refroidir sur plaque - Glacer à la glace à l'eau le dessus (facultatif) et repasser au four quelques minutes pour fixer la glace 	<p>Miroirs</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8 blancs - 250 g de sucre glace - 250 g d'amandes poudre - 50 g de farine + crème d'amandes <ul style="list-style-type: none"> - Beurrer et chemiser à la farine les plaques - Dresser avec la douille N°5 en cercle ou ovale en laissant le centre vide - Saupoudrer d'amandes hachées et retourner la plaque pour enlever l'excédent - Garnir l'intérieur d'une pointe de crème d'amandes - Cuire à 220° - Abricoter le centre - Glacer le centre au fondant ou à la glace 	<p>Duchesses</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8 blancs - 500 g de sucre glace <ul style="list-style-type: none"> - 250 g d'amandes ou noisettes poudre - 40 g de farine - 100 g de beurre fondu <ul style="list-style-type: none"> - Beurrer et chemiser à la farine les plaques - Dresser avec la douille N°7 en forme de choux - Cuire à 200° - Accoler deux à deux avec une masse praliné (Moitié chocolat fondu, moitié praliné)

Pain de Gênes

Poudre d'amandes	500 g
Sucre glace	500 g
Oeufs	(8u.) 440 g
Jaunes d'oeufs	(8u.) 144 g
Farine	150 g
Maïzéna	150 g
Blancs d'oeufs	(8u.) 280 g
Beurre	250 g

Beurrer les moules
Chemiser amandes effilées
Monter le TpT (poudre d'amandes et le sucre) en ajoutant progressivement les oeufs et les jaunes
Incorporer le mélange farine et maïzéna et éventuellement la levure chimique si votre recette personnelle en contient.
Ajouter le beurre fondu
Monter les blancs
Incorporer les blancs dans la masse amandes
Mouler
Cuire à 180°
Contrôler la cuisson à l'aiguille

Biscuit de Savoie

Blancs d'oeufs	(8 u.) 880 g
Sucre	500 g
Farine	500 g

ou 250 g de farine et 250 g de maïzéna
Il est possible de remplacer une partie de la farine par du cacao, de la poudre d'amandes, de noisettes.
Ex: 430 g de farine et 70 g de cacao en poudre

Monter à froid
a) **Clarifier** les oeufs
b) **Blanchir** les jaunes et le sucre
c) **Monter** les jaunes et le sucre
Incorporer la farine dans l'appareil (jaunes + sucre)
Monter les blancs
Incorporer les blancs dans l'appareil
Mouler
Cuire à 170°/180°

Biscuit roulade

Oeufs	(10 u.)	550 g
Jaunes	(10u.)	180 g
Blancs	(10 u.)	350 g
Sucre		500 g
Farine		250 g

Monter à froid
a) **Clarifier** les oeufs
b) **Blanchir** les 10 jaunes, les 10 oeufs et le sucre
c) **Monter** les jaunes, les oeufs et le sucre
Incorporer la farine dans l'appareil (jaunes + sucre)
Monter les blancs
Incorporer les blancs dans l'appareil
Etaler sur plaque
Cuire à 230° pendant 12 mn environ
clé fermée

Biscuit cuillère

Oeufs	(20 u.)	1100 g
Sucre		500 g
Farine		500 g
Sucre glace		Q.S.

Réaliser une meringue ordinaire

- Clarifier les oeufs
- Monter les blancs
- Incorporer le sucre

Incorporer les jaunes dans la meringue ordinaire
Incorporer la farine

Coucher à la poche (douille unie n° 12 à 16)
Si ces biscuits sont destinés à la réalisation de charlottes monter en cercle, ils seront couchés à 5 mm d'intervalle.

Saupoudrer de sucre glace 2 fois

Cuire à 180° pendant 15 mn environ, clé fermée pour faciliter le perlage

Biscuit breton

Oeufs	(12 u.)	640 g
Jaunes	(4 u.)	72 g
Sucre		500 g
Farine		500 g
Poudre d'amandes		150 g
Beurre		150 g

Mélanger les oeufs, les jaunes et le sucre

Monter à chaud

Incorporer la farine et la poudre d'amandes

Incorporer le beurre fondu tiède

Mouler

Cuire à 170/180°

Contrôler la cuisson

Démouler sur grille

Biscuit joconde ou amandes

Poudre d'amandes		450 g
Sucre glace		450 g
Farine		120 g
Sucre inverti		10 g
Oeufs	(11 u.)	600 g
Beurre		90 g
Blancs	(11 u.)	385 g

Tamiser la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine (TpT)

Monter le TpT avec la farine, le sucre inverti et 250 g d'oeufs (5 oeufs)

Verser progressivement le restant des 6 oeufs (350 g) en continuant de monter

Ajouter et disperser le beurre fondu

Monter les blancs

Incorporer les blancs montés à l'appareil

Etaler sur plaque chemisée de papier cuisson

Cuire à 250° pendant 12 mn environ

Les fours secs

- Mélanger
- Emulsionner
- Monter des blancs
Incorporer
- Mélanger
Incorporer

Les	Les appareils	Les appareils	Les
<p>Tuiles aux amandes</p> <p>500 g d'amandes effilées 500 g de sucre semoule 4 oeufs 6 blancs crus</p>	<p>Langue de chat</p> <p>375 g de beurre 500 g de sucre glace 14 blancs 500 g de farine</p>	<p>Eponges</p> <p>8 blancs fermes 125 g de sucre glace</p> <p>250 g de poudre d'amandes 125 g de sucre glace 50 g de farine</p>	<p>Macarons lisses</p> <p>750 g de poudre d'amandes 750 g de sucre glace 8 blancs crus 8 blancs montés avec 750 g de sucre cuit</p>
<p>a) Mélanger les matières premières sèches à la spatule b) Ajouter les matières premières liquides et mélanger à la spatule <u>Un simple mélange suffit</u> c) Laisser reposer 30 mn d) Dresser sur plaque beurrée en réalisant de petits tas aplatis à la fourchette. e) Cuire à 220°</p>	<p>a) Mettre le beurre en pommade b) Ajouter le sucre glace c) Emulsionner avec le liquide (blancs d'oeufs pour cette recette) d) Incorporer la farine e) Dresser à la poche et douille unie n° 6 en petit batonnets réguliers sur plaque beurrée</p>	<p>a) Monter les blancs et meringuer b) Incorporer les poudres c) Dresser à la poche et douille unie n° 8 de petits tas de 2 cm env. de diamètre d) Saupoudrer d'amandes hachées e) Cuire à 220°</p>	<p>a) Réaliser le mélange pâteux (amandes + sucre + blancs crus) b) Incorporer la meringue italienne c) Dresser à la poche avec une douille n°8 sur papier macaron et sur plaque doublée dans un four un 210° clé ouverte</p>
<p>S'il y a peu de beurre ou pas de beurre Si il y a des oeufs ou des blancs utilisés crus C'est un simple mélange</p>	<p>Il y a du beurre et du sucre en partie presque égale. Il y a des blancs crus ou des oeufs et de la farine en partie égale avec la quantité de sucre. C'est un crémé (technique)</p>	<p>Il y a des blancs montés et des poudres à incorporer (voir technique incorporer) C'est un appareil meringués</p>	<p>Il y a des amandes en poudre et des blancs crus que l'on mélange. Il y a des blancs montés (meringue italienne ou ordinaire) C'est un appareil pâteux</p>

Nota: Si vos recettes 1,3 et 4 contiennent du beurre, celui-ci est incorporé liquide et tempéré à la fin de la recette, mais il n'est pas absolument

Les charlottes à base de:

Crème bavaroise à l'anglaise		Crème bavaroise au sirop et pulpe de fruit	
Lait	50 cl	Sirop à 1.26D ou 30°B	1/4 de Litre
Sucre	200 g	Pulpe de fruit (fraise)	250 g
jaunes d'oeufs	6 U.	Gélatine	5 feuilles
Vanille	P.M.	Crème fraîche	1/4 à 1/2 Litre
Gélatine	7 feuilles	Biscuit à la cuillère	4 oeufs (30 pièces)
Crème fraîche	50 cl		
Poires 4/4	1/2 Bte		
Williamine ou kirsch	P.M.		
Biscuit à la cuillère	4 oeufs (30 pièces)		

Techniques pour les trois charlottes ci-dessus

- 1) Chemiser le cercle ou le moule avec les biscuits à la cuillère
- 2) Placer au fond du cercle ou du moule un disque de biscuit
- 3) Garnir avec la crème bavaroise ou la glace ou le sorbet
- 4) Décorer avec des fruits, un coulis ou de la crème chantilly

Compote	
Pain de mie	600 g
Pommes	2,5 Kg
Beurre	180 g
Confiture d'abricots	200 g

La partie encadrée gras est immuable pour toutes les recettes de cette catégorie

Uniquement pour cette recette

Techniques pour la charlotte aux pommes

- 1) Réaliser une compote de pommes
- 2) Trancher le pain de mie (4mm d'épaisseur, 3 cm de large et de la hauteur du moule)
- 3) Disposer les tranches de pain de mie, passées au beurre fondu, dans le moule (réaliser une rosace dans le fond du moule)
- 4) Remplir le moule chemisé de pain de mie avec la compote
- 5) Cuire au four à 200° pendant 50 mn environ
- 6) laisser refroidir 15 mn environ et démouler sur un plat, accompagné d'une sauce à l'abricot

Crème pâtissière

Lait.....1 L
 Oeufs...4 U.ou 8 jaunes
 Sucre250 g
 Farine.....50 g | ou 80 g de poudre à crème
 Poudre à crème....50 g

Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre
Mélanger à sec et au fouet le restant de sucre et la farine tamisée avec la poudre à crème
Ajouter les oeufs et un peu de lait froid si nécessaire
Verser le lait bouillant progressivement et en remuant sur le mélange oeufs/sucre/oeufs/farine/poudre à crème (*On appelle ce mélange un appareil*)
Replacer le tout dans la casserole
Cuire sur le feu en faisant bouillir
Débarrasser sur plaque inox
Tamponner avec du beurre **ou filmer**

Crème mousseline

Lait.....1 litre
 Jaunes.....8 (144 g)
 Sucre.....400 g
 Maizéna.....120 g
 Beurre.....400 g
 Praliné.....250 g
 en cas d'utilisation de praliné diminuer la quantité de sucre de 125 g

Réaliser une crème pâtissière (Voir recette ci-dessus)
Débarrasser sur plaque inox ou en gastronorme
Mélanger 1/4 du beurre dans la crème pâtissière chaude
Laisser refroidir tout en remuant
Monter au fouet le restant du beurre
Emulsionner en ajoutant la crème pâtissière dans le beurre monté
Ajouter le parfum ou l'alcool
Utiliser aussitôt

Crème diplomate

Lait.....1 litre
 Sucre.....350 g
 Jaunes d'oeufs.....8 U. (144 g)
 Poudre à crème
 ou maizéna.....80 g
 Gélatine.....8 Feuilles
 Crème fraîche.....1 Litre
 Arôme au choix

Réaliser une crème pâtissière
Gélatiner la crème pâtissière
Vanner la crème pâtissière pour la refroidir
Monter la crème fraîche
Incorporer la crème fraîche montée dans la crème pâtissière

Crème chiboust ou légère ou St. Honoré

Lait 1 litre
Jaunes (10 u.) 180 g
Sucre 150 g
Maïzéna 100 g
Vanille Q.S.

Crème pâtis-

Réaliser la crème pâtissière
Ajouter la gélatine ramollie dans l'eau froide
Réaliser la meringue Italienne
Incorporer la meringue à la crème pâtissière gélatinée

Gélatine (12 g) 4 feuilles

Blancs (12 u.) 420 g
Sucre 400 g
Eau pour dissoudre le sucre 150 g

Meringue Ita-

Crème anglaise

Lait 1 litre
Sucre 250 g
Jaunes (8 u.) 144 g
Vanille Q.S.

Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre
Blanchir les jaunes avec le restant du sucre
Verser le lait bouillant sur l'appareil (jaunes et sucre) hors du feu
Vider la bassine dans la casserole
Cuire à la nappe sur feu doux
Chinoiser dans une bassine
Vanner avec la spatule

Crème au beurre pour petite quantité

Beurre 150 g
Sucre 100 g
Oeufs 1 u.
Jaunes 2 u.
Eau pour dissoudre le sucre 5 g
Arôme au choix

Crémer le beurre
Porter à simple ébullition le sucre et l'eau (sirop)
Verser le sirop bouillant sur les jaunes et l'oeuf en fouettant
Pocher l'appareil (sirop et oeufs) sur feu doux
Monter hors du feu jusqu'à complet refroidissement
Emulsionner avec le beurre crémé

Entremets nougatine

Biscuit: Génoise coupée en trois
Imbiber sirop rhum
1 ère couche: Crème au beurre pralinée ou café
2 ième couche: Crème au beurre pralinée ou café
Garniture: Aucune
Masquer: Crème au beurre praliné ou café
Finition: Pourtour avec des amandes hachées grillées, le dessus avec de la nougatine

Triomphe ou opéra

Biscuit: aux amandes (joconde)
Imbiber sirop whisky ou rhum
1 ère couche: Ganache non montée
2 ième couche: Crème au beurre café
Garniture: Aucune
Pourtour: Aucun
Finition: Glacer à la pâte à glacer, inscription au cornet

Singapour

Biscuit: Génoise coupée en deux
Imbiber sirop rhum ou kirsch
1 ère couche: marmelade d'ananas
Garniture: Aucune
Masquer: Abricoter (voir technique abricoter)
Finition: Décorer avec des tranches d'ananas semi confite et des fruits confits

Succès

Appareil meringué: Deux disques
1 ère couche: Crème au beurre pralinée
Garniture: Les chutes de succès qui ont été parées
Finition: Saupoudrer de sucre glace, inscription au cornet "Succès" sur pâte d'amandes verte

Truffé

Biscuit: génoise aux amandes
Imbiber sirop whisky ou rhum
1 ère couche: Ganache non montée
2 ième couche: Ganache non montée
Garniture: raisins macérés au rhum ou nougatine hachée
Masquer: Ganache
Finition: Pâte à glacer brune et truffes

Marronnier

Biscuit: Génoise coupée en deux ou trois
Imbiber sirop rhum
1 ère couche: Crème de marrons
2 ième couche: Crème de marrons
Garniture: Débris de marrons glacés
Masquer: Crème de marrons
Finition: Glacer au fondant chocolat, décor au

Mousse de fruit

Biscuit: Génoise coupée en deux ou trois
Imbiber sirop en rapport avec le fruit utilisé
1 ère couche: Mousse de fruit
2 ième couche: Mousse de fruit
Garniture: Fruit
Pourtour: Biscuit accolé (*voir fiche les différents pourtours d'entremets*)
Finition: décorer à la grosse douille à décor en

Moka

Biscuit: Génoise au café coupée en deux ou trois
Imbiber sirop rhum
1 ère couche: Crème au beurre au café
2 ième couche: Crème au beurre au café
Garniture: Aucune
Masquer: Crème au beurre
Finition: décorer à la douille à décor fine ou glacer fondant café et inscription au cornet

Miroir citron

Biscuit: Génoise ou biscuit coupé en trois
Imbiber sirop citron
1 ère couche: Crème bavaroise au sirop
2 ième couche: Crème bavaroise au sirop
Garniture: Aucune ou zeste de citron semi confit
Pourtour: Aucun décor mais lisse, sans trou
Finition: Glacer à la gelée citron

Ce sont les bases des entremets classiques, chaque pâtissier apportera sa touche personnelle.

Crème au beurre *grosse quantité*

Beurre 500 g
Sucre 250 g à 500 g
Oeufs 5 u.

Eau pour dissoudre le sucre 200 g
Arôme au choix

Il est possible de réaliser cette recette avec des jaunes d'oeufs, mais il faudra cuire le sucre à 110° seulement

Tempérer le beurre
Cuire le sucre à 117°
Verser le sucre cuit sur les oeufs
Monter jusqu'à complet refroidissement
Emulsionner en ajoutant le beurre peu à peu
Il est possible une fois l'émulsion réalisé de monter plus ou moins la crème au beurre

Crème bavaroise à l'anglaise

Lait 1 litre
Sucre 400 g
Jaunes (15 u.) 270 g

Gélatine 15 feuilles
Crème fraîche 1 litre
Arôme Q.S.

Crème anglaise

Réaliser la crème anglaise (cuire à la nappé le lait, le sucre et les jaunes)
Gélatiner
Vanner
Refroidir (il faut que l'anglaise soit prise)
Parfumer
Monter la crème fraîche
Incorporer la crème fraîche fouettée dans la crème anglaise gélatinée et lissée

Crème bavaroise aux fruits

Pulpe de fruits 500 g
Sirop à 30°B (1.2624 D) 500 g
Gélatine 10 feuilles
Crème fraîche 1 litre

Réaliser le sirop à 30° (moitié sucre, moitié eau)
Gélatiner le sirop lorsqu'il est tiède
Ajouter la pulpe de fruits et mélanger
Refroidir le mélange jusqu'à sa prise
Lisser le mélange
Monter la crème fraîche

Crème chantilly

Crème fraîche 1 litre
Sucre glace 100 à 200 g
Vanille Q.
S.

Congeler la bassine (sangler)
Refroidir à + 4° la crème fraîche
fleurette
Monter la crème fraîche
Ajouter et mélanger le sucre glace
ainsi que la vanille
Serrer, lisser
Utiliser immédiatement ou réserver au
frais

Crème d'amandes

Beurre 250 g
Sucre semoule 250 g
Oeufs (5 u.) 275 g
Poudre d'amandes 250 g
Farine 50 g
Arôme : zeste, rhum, vanille
En ajoutant 1/3 de crème pâtissière à la
crème d'amandes, on obtient une crème
frangipane

1ere méthode
Crémer le beurre et le sucre
Emulsionner en ajoutant les oeufs
Ajouter la poudre d'amandes et battre
le mélange
Ajouter la farine et mélanger
Parfumer
2eme méthode
Fondre le beurre
Monter à chaud les oeufs et le sucre
Incorporer les poudres (amandes et
farine)
Incorporer le beurre fondu

Meringues

Blancs d'oeufs (8 U.) 280 g
Sucre 500 g

* Pour la meringue ordinaire il est préféra-
ble d'utiliser du sucre glace
* Pour la meringue Italienne ne jamais trop
monter les blancs

Meringue ordinaire
Monter les blancs
Serrer avec 10% du sucre au minimum
Incorporer le restant du sucre à la
spatule
Meringue Italienne
Cuire le sucre à 120°
Monter les blancs
Verser le sucre cuit sur les blancs
Meringue Suisse
Mélanger le sucre et les blancs
Porter à 50° sur feu doux ou bain marie
Monter le mélange

Forêt noire

Biscuit: Génoise chocolat coupée en trois
Imbiber sirop kirsch
1 ère couche: Crème diplomate chocolat
2 ième couche: Crème chantilly
Garniture: Cerises macérées au kirsch
Masquer: Crème chantilly
Finition: Copeaux de chocolat

Marquise

Biscuit: Génoise au chocolat coupée en trois
Imbiber sirop vanille/rhum
1 ère couche: Crème pâtissière au chocolat
2 ième couche: Crème pâtissière au chocolat
Garniture: Aucune
Masquer: Crème au beurre au chocolat
Finition: Glacer fondant chocolat le dessus et le
pourtour et inscription au cornet marquise

Mascotte

Biscuit: Génoise coupée en trois
Imbiber sirop rhum ou kirsch
1 ère couche: Crème au beurre pralinée
2 ième couche: Crème au beurre pralinée
Garniture: Aucune
Masquer: Crème au beurre pralinée
Finition: Amandes effilées grillées sur le dessus et

Montmenrecy

Biscuit: Génoise coupée en trois
Imbiber sirop kirsch
1 ère couche: Crème mousseline
2 ième couche: Crème mousseline
Garniture: Cerise
Masquer: Crème mousseline
Finition: Pâte d'amandes verte , décor au cornet

Les entremets classiques

Ambassadeur

Biscuit: Génoise coupée en trois
Imbiber sirop Grand marnier
1 ère couche: Crème pâtissière
2 ième couche: Crème pâtissière
Garniture: Fruits en cubes macérés au Grand Marnier
Masquer: Crème au beurre

Dacquoise

Appareil meringué: 2 fonds de dacquoise
1 ère couche: Crème mousseline aux noix
Garniture: Noix hachées
Finition: Saupoudrer de sucre glace

Danicheff

Biscuit: Génoise coupée en deux
Imbiber sirop rhum
1 ère couche: Confiture d'abricot
Garniture: Fruits confits ou ananas semi confit
Masquer: Meringue italienne
Finition: Brûler au fer, abricoter, décor en pâte d'amandes

Fraisier

Biscuit: Génoise coupée en deux ou biscuit amande
Imbiber sirop kirsch
1 ère couche: Crème mousseline kirsch
Garniture: Fraise
Masquer: Crème mousseline ou au beurre
Finition: Pâte d'amandes verte et fraises

Appareil citron

Beurre 125 g
 Sucre glace 200 g
 Oeufs (8 u.) 440 g
 Citrons zestés et pressés 2u.

Fondre le beurre sur feu doux
Ajouter le sucre glace
Ajouter les oeufs en une seule fois
Lisser pour rendre le mélange homogène
Ajouter les zestes et le jus des citrons
Renforcer le parfum éventuellement
Pocher sur feu doux (spatule ou fouet) le mélange doit épaissir
Transvider dans une bassine
Remplir les fonds de tarte précuites

Mousse au chocolat

Chocolat de ménage 500 g
 Beurre 400 g
 Jaunes d'oeufs (8u.) 144 g

Fondre le chocolat
Crémer le beurre
Lisser le beurre et le chocolat ensemble
Ajouter les jaunes et lisser
Incorporer la meringue italienne

Blancs d'oeufs (10 u.) 350 g
 Sucre 500 g
 Glucose 100 g
 Eau de dilution 200 g

Meringue Ita-

Mousse de fruits

Pulpes de fruits 500 g
 Gélatine (30 g) 10 feuilles
 Crème fraîche 1 litre

Gélatiner la pulpe de fruits et laisser prendre au frais
Lisser la pulpe
Incorporer la crème fouettée
Incorporer la meringue italienne

Blancs d'oeufs (10 u.) 350 g
 Sucre 500 g
 Glucose 100 g
 Eau de dilution 200 g

Meringue Ita-

Caramel mous et durs

	Vanille	Café	Choco-
Lait		2 Litres	2 Litres
Crème fraîche	1 Litre	1 Litre	1 Litre
Sucre	1 kg	1 kg	1 kg
Glucose	1 kg	1 kg	1 kg
Beurre		0,2 kg	0,2 kg
Vanille	2 gousses		
Extrait de café		0,3 kg	
Cacao en pâte			0,3 kg

Faire bouillir le lait et/ou la crème avec le parfum
Ajouter le sucre et le glucose
Mélanger à la spatule
Cuire sans cesser de remuer jusqu'à :
 118°/125° pour le caramel mou
 130°/140° pour le caramel dur
Ajouter le beurre si la recette en contient
Verser cette pâte entre les règles
Aplatir la masse au rouleau
Refroidir
Détailler

Pâte de fruits

Pulpe de fruits framboise 1500 g
Glucose 500 g
Sucre 1600 g
Pectine 40 g
Acide (en solution) 35 g
Sucre glace 100 g
Liquueur de framboise 35 g

Une solution est un mélange pour moitié d'eau et d'un acide. ex: acide tartrique. Il est possible d'utiliser en remplacement du jus de citron

Faire réduire la pulpe au bain marie
Cuire le sucre au petit cassé (135°)
Mélanger à sec 100 g de sucre avec la pectine
Délayer ce mélange (pectine/sucre) avec un peu de pulpe
Ajouter et disperser ce mélange dans la pulpe
Verser la pulpe dans le sucre cuit et remuer (attention aux éclaboussures)
Cuire à 109° ou mesurer à 75% au réfractomètre
Ajouter et disperser l'acide

Nougatine (méthode à sec)

Glucose 100 g
Sucre 500 g
Amandes effilées 300 g
 ou amandes hachées

Fondre le glucose à feu doux
Ajouter le sucre progressivement et en petite quantité jusqu'à ce qu'il fonde
Cuire au caramel clair
Verser les amandes tiédies en une seule fois
Mélanger sans excès
Débarrasser sur plaque noire huilée

Nid d'abeille Tropéziene

Tarte aux fruits

Petit pain long et Navette

Beignet (boule de berlin)

Abaissier en rond en partant d'une boule
 Réaliser un granité (amandes, sucre, beurre, farine, miel)
 Disposer le granité en surface
Laisser pointer et cuire
 Garnir de crème mousseline
 Saupoudrer de sucre glace pour la tropéziene

Abaissier en rond en partant d'une boule
 Garnir de fruits, pointer et cuire

Détailler dans 500 g de pâte 12 parts (navettes 24 parts)
Bouler
Allonger sur 12 cm environ (navettes sur 5 cm)
Pointer, couper aux ciseaux et cuire 10mn à 230° env.
 Ne pas couper aux ciseaux les navettes

Abaissier en rectangle épaisseur 1 cm
Détailler à l'emporte- pièce (Diamètre 8 cm)
Pointer
Cuire dans une friteuse à 180°
Garnir à la poche de confiture

Les utilisations de la pâte à brioche

Appellations	Techniques
Nanterre	<p><u>Boudiner</u> 500 g de pâte <u>Détailler</u> en 12 parts <u>Bouler</u> <u>Mouler</u> 2 rangées de 6 boules</p>
Couronne	<p><u>Bouler</u> une grosse boule Réaliser un trou avec les doigts sans déchirer la pâte Agrandir le trou</p>
Suisse Pain aux raisins	<p><u>Abaissier</u> en rectangle de 30 cm de large Etaler la crème pâtissière, parsemer de raisins ou fruits en cubes pour la brioche suisse <u>Dorer</u> une longueur Rouler et détailler en tronçons de 2,5 cm <u>Foncer</u> un moule à manquer Disposer les tronçons dans le moule harmonieusement</p>
Grosse brioche tête	<p>(Compter 60 g de pâte par personne) <u>Bouler</u> une grosse boule (2/3 pour le corps) <u>Bouler</u> une moyenne boule (1/3 pour la tête) Descendre la tête au fond du moule</p>
Mousseline	<p>(Compter 60 g de pâte par personne) <u>Chemiser</u> de papier et beurrer un moule à mousseline <u>Bouler</u> une grosse boule et boudiner légèrement Placer dans le moule</p>
Petite brioche tête	<p><u>Bouler</u> des petites boules (500 g de pâte pour 12 parts) <u>Façonner</u> en marquant la séparation entre la tête et le corps <u>Mouler</u> en descendant bien la tête au fond du moule</p>
Brioche tressée	<p><u>Boudiner</u> 3 morceaux de pâte (Diamètre 3 cm) <u>Tresser</u></p>

Nougatine

Fondant 250 g
Glucose 250 g
Amandes effilées ou hachées 250 g

Fondre le fondant et le glucose sur feu doux
Cuire au caramel clair sur feu moyen
Verser les amandes tiédies en une seule fois
Mélanger sans excès
Débarrasser sur plaque noire huilée

Glaces aux oeufs

Lait entier 1 litre
Poudre de lait 50 g
Sucre semoule 200 g
Sucre inversi 80 g
Crème fraîche 150 g
Jaunes (8u.) 144 g
Stabilisateurs 5 g
Vanille 5 g
Crème fraîche (facultatif) 70 g

Diviser le sucre en 3 parties égales
Chauffer le lait avec une partie du sucre, la poudre de lait et le sucre inversi et le parfum éventuellement la crème fraîche
Mélanger à sec le stabilisateur et une partie de sucre
Blanchir les jaunes avec la partie de sucre restante et le mélange stabilisateur/sucre
Verser le lait sur l'appareil aux jaunes
Cuire à la nappe (85°)
Chinoiser
Pasteuriser en refroidissant le mélange le plus rapidement possible à 4°
Maturer (facultatif) en réfrigération à 4° de 1 à 12 heures afin de développer le goût
Turbiner 12 à 15 mn environ
Surgeler en cellule de refroidissement rapide
Stocker en congélation

Sorbets

Sirop de base pour tous les sorbets

Eau	1 litre
Sucre	800 g
Glucose	200 g
Stabilisateur	5 g

AUX FRUITS ACIDES

Jus de citron	600 g
ou	
Jus d'orange	800 g
Sirop de base	1000 g
Eau stérile	500 g

AUX FRUITS DOUX

Jus ou pulpe de fruits	1000 g
Sirop de base	1000 g

AUX ALCOOLS

Rhum	40 cl
Sirop de base	1000 g
Eau stérile	500 g

Réaliser le sirop de base

- Mélanger** à sec le stabilisateur et une partie du sucre (5g de stabilisateur avec 50 g de sucre)
- Mélanger** à la spatule l'eau, le sucre et le glucose
- Faire bouillir** l'ensemble
- Délayer** le mélange à sec de stabilisateur et de sucre avec un peu de sirop tiède (50°) laisser agir pendant une vingtaine de minutes
- Mélanger** l'ensemble

Réaliser le mix

- Ajouter** le sirop de base sur la pulpe et éventuellement l'eau stérile
- Mélanger** l'ensemble
- Vérifier** la densité du mix entre 14 et 17° Baumé ou 30 à 32° Brix ou 1.13 de densité
- Pasteuriser** (65° pendant 30 mn puis descendre à 4° le plus rapidement possible)
- Chinoiser** éventuellement pour les pulpes à pépins
- Turbiner** 12 à 15 mn environ
- Surgeler**
- Congeler**

Fruits frais: Abricot, cerise, fraise, melon, pêche, poire, prune
Fruits exotiques: Avocat, banane, kaki, letchi, mangoustan, papaye,

Agrumes: Citron, citron vert, mandarine, orange, clémentine, pamplemousse
Fruits frais: Cassis, framboise, groseille, mûre, myrtille
Fruits exotiques: Ananas, anone, carambole, goyave, fruit de la passion,

- 1 bouteille de champagne + 75 cl de sirop de base + jus d'orange
- 40 cl de rhum + 1 litre de sirop de base + 500 g d'eau stérile
- 40 cl de cointreau + 1 litre de sirop de base + 500 g d'eau stérile

Les fruits doux

Les fruits acides

Les spiritueux

	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Garnir de crème</u> pâtissière au rhum la première bande - Placer la seconde et garnir de crème - <u>Disposer la dernière bande</u> (la plus lisse) sur le dessus et aplatir avec une plaque blanche - <u>Saupoudrer</u> de sucre glace ou <u>marbrer au fondant</u>
<p>Millefeuilles rond</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Abaisser en rond</u> 3 abaisses de 2 mm d'épaisseur et de 22 cm de diamètre - <u>Piquer</u> les abaisses - Le montage et la finition sont identique au millefeuille en bande - <u>Trancher</u> en 11 portions
<p>Conversations</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Foncer</u> des moules à tartelettes ou cercle à tarte, mais en laissant déborder la pâte. - <u>Garnir</u> de crème d'amandes aux 2/3 - <u>Mouiller</u> ou dorer les bords - <u>Recouvrir d'une abaisse</u> la totalité des moules - <u>Araser</u> au rouleau pour bien souder les deux abaisses - <u>Recouvrir</u> d'une fine couche de glace royale à laquelle on ajoute un peu de farine - <u>Rioler</u> avec des bandelettes de 4mm de large
<p>Chaussons aux pommes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Abaisser</u> à 3 mm d'épaisseur - <u>Détailler</u> à l'emporte-pièce rond et cannelé (12 cm de diamètre) - <u>Ovaliser</u> en amincissant avec le rouleau le centre - <u>Dorer</u> les bords - <u>Garnir</u> de compote - <u>Replier</u> en deux - <u>Souder</u> en appuyant avec les doigts sur les bords - <u>Retourner et placer</u> sur plaque - <u>Dorer et rayer</u>
<p>Chaussons napolitains</p>	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Abaisser</u> en rectangle sur 3 mm d'épaisseur et 40 cm de large sur 70 cm de long (pâton de 1 kg de farine) - <u>Étaler</u> sur cette abaisse une mince couche de M. G. en pommade - <u>Enrouler</u> pour former un gros boudin de 10 cm de diamètre environ - <u>Faire durcir</u> en réfrigérateur - <u>Détailler</u> en tranche de 1 cm - <u>Allonger</u> au rouleau en ovalisant comme pour les

Jalousies

- Recouvrir avec cette bande en retournant l'abaisse
 - Chiqueter, avec le couteau d'office, le pourtour
 - Dorer,
- Abaisser 750 g de pâte en rectangle sur 3 mm d'épaisseur, 24 cm de large et 60 cm de longueur
- Découper 2 bandes de 12 cm de large
 - Poser une bande sur plaque mouillée
 - Garnir de compote de pomme en dôme cette bande
 - Dorer le pourtour
 - Plier la bande restante dans le sens de la longueur et entailler avec le talon du couteau de tour, à 7 mm d'intervalle
 - Recouvrir avec cette bande en retournant l'abaisse
 - Chiqueter, avec le couteau d'office, le pourtour

FEUILLETAGE FOURRÉ

(suite)

Jésuites

- Abaisser en forme rectangulaire 2,5 mm d'épaisseur, 25 cm de large, 60 cm de longueur
- Placer sur plaque mouillée, la moitié de l'abaisse hors de la plaque pour éviter de la salir
- Dorer un bord de cette abaisse sur la longueur
- Étaler sur la moitié de l'abaisse dans le sens de la longueur une fine couche d'appareil composé de moitié crème d'amandes, moitié compote de pommes
- Replier l'abaisse dans le sens de la largeur en l'ajustant sur le bord
- Masquer à la palette le dessus, de glace royale
- Détailler cette bande en triangle régulier de 10 cm de base, la pointe du triangle fera 1 cm environ
- Laisser croûter la glace royale (La glace royale sera réalisée avec un peu de farine pour une meilleure tenue)

Millefeuilles en bande

- Abaisser en rectangle 2 mm d'épaisseur, 40 cm de large, 60 cm de longueur (soit une plaque)
- Piquer l'abaisse et placer sur plaque
- Cuire (bien cuire pour améliorer le goût)
- Diviser en 3 bandes égales dans le sens de la longueur

Bombes glacées

32 jaunes
500 g de sucre

Pocher sur le feu
Par cuisson du sucre
Par sirop et pochage

Parfait glacé au

32 jaunes
500 g de sucre
1 litre de crème
fouettée
75 g d'extrait de café

Pocher sur le feu
Par cuisson du sucre

Parfait glacé à la

32 jaunes
500 g de sucre
1 litre de crème
500 g de pulpe de fraise

Pocher sur le feu
Par cuisson du sucre
Par sirop et pochage

Soufflé glacé aux

Meringue italienne
8 blancs
500 g de sucre
500 g de pulpe
1/2 L de crème
fouettée

Soufflé glacé aux

Appareil à bombe
8 jaunes
125 g de sucre
Meringue Italienne
8 blancs
500 g de sucre
1/2 L de crème
fouettée

Sabayons

Monter à chaud
12 jaunes et
300 g de sucre
Ajouter en cours de montage
3 dl de liqueur
Incorporer
1/2 Litre de crème

Mousse glacée

1 litre de lait
800 g de sucre
32 jaunes
12 feuilles de gélatine
1 litre de crème fouettée
1 litre de pulpe de fruits
ou
70 g d'extrait de café

Mousse glacée au fruits

500 g de sucre glace
500 g de pulpe de fruits
500 g de crème
fouettée (1/2 litre)

Granités

1 L de jus ou pulpe de fruits
1/2 L de sirop à 30B
(1.264 D)

Le mélange doit titrer
entre 12 et 14°B

Nougat glacé

1/3 de meringue italienne (moitié sucre et miel)
2/3 de crème fouettée
1/3 de garniture (amandes grillées, noisettes, pistaches, écorce d'orange etc... ou nougatine)

Les utilisations de la pâte feuilletée

FEUILLETAGE À SEC

Appellations	Techniques
Galettes des rois sèches	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Abaisser</u> en rond, 6 mm d'épaisseur, à partir d'une boule - <u>Chiqueter</u> - <u>Dorer, rayer</u>
Vol au vent (croûte)	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Détailler</u> 2 disques de 20 cm de diamètre (6 pers.), épaisseur 4 mm à l'aide d'un emporte-pièce à pithiviers et d'un couteau d'office - Poser le 1^{er} disque sur plaque mouillée - <u>Evider</u> le deuxième disque à l'aide d'un emporte-pièce d'un diamètre inférieur (16 cm) - <u>Dorer</u> le premier disque et poser le deuxième dessus. - <u>Dorer et rayer</u>
Bouchée à la reine (croûte)	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Détailler</u> des disques à l'emporte pièce cannelé (diamètre 90mm) épaisseur 3 mm - <u>Evider</u> la moitié de ces disques avec un emporte pièce uni (Diamètre 50mm) - Poser les disques sur plaque mouillée et dorer - Poser les couronnes sur les disques en les ajustant et rayer en quadrillant
Tarte en bande	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Abaisser</u> en rectangle 500 g de pâte sur 3 mm d'épaisseur, 60 cm de long et 15 cm de large - <u>Plier</u> l'abaisse en deux dans le sens de la largeur et détailler 2 bandelettes de 1,5 cm de large sur 60 cm de longueur - <u>Poser</u> l'abaisse sur plaque et <u>piquer</u> au pique-vite - <u>Dorer</u> les bords de l'abaisse - <u>Poser</u> les bandelettes sur chaque côté.

FEUILLETAGE FOURRÉ

FEUILLETAGE FOURRÉ

(Suite)

Tartes carrées	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Abaisser</u> en forme carrée 3 mm d'épaisseur, 24 cm de côté (8 personnes) - <u>Poser</u> sur plaque mouillée et piquer - <u>Détailler</u> dans une abaisse 4 bandelettes de 1,5 cm de large sur 26 cm de long - <u>Dorer</u> les bords de l'abaisse carrée - <u>Coller</u> les bandelettes sur les bords - <u>Parer</u> les extrémités, chiqueter, dorer, rayer
Pithiviers	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Abaisser</u> en rond deux disques de 30 cm de diamètre - <u>Poser</u> une abaisse sur plaque mouillée - <u>Marquer</u> à l'emporte- pièce à pithiviers l'abaisse qui se trouve sur la plaque. - <u>Dorer</u> à cheval sur ce repère - <u>Garnir</u> de crème d'amandes en dôme - <u>Recouvrir</u> avec l'abaisse restante - <u>Festonner</u>, avec le couteau d'office, le pourtour en vous servant de l'emporte- pièce à pithiviers - <u>Dorer, rayer</u> en arc de cercle, <u>piquer</u>
Galettes des rois	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Abaisser</u> en rond deux disques de 30 cm de diamètre - <u>Poser</u> une abaisse sur plaque mouillée - <u>Marquer</u> à l'emporte pièce à pithiviers l'abaisse qui se trouve sur la plaque. - <u>Dorer</u> à l'intérieur de ce repère - <u>Garnir</u> de crème d'amandes 3mm d'épaisseur - <u>Placer</u> la fève - <u>Recouvrir</u> avec l'abaisse restante - <u>Chiqueter</u>, avec le couteau d'office, le pourtour - <u>Dorer, rayer, piquer</u>
Dartois	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Abaisser</u> 750 g de pâte en rectangle sur 3 mm d'épaisseur, 24 cm de large et 60 cm de longueur - <u>Découper</u> 2 bandes de 12 cm de large - <u>Poser</u> une bande sur plaque mouillée - <u>Garnir</u> de crème d'amandes en dôme cette bande - <u>Dorer</u> le pourtour - <u>Plier</u> la bande restante dans le sens de la longueur et entailler avec le talon du couteau de tour, à 7 mm d'intervalle