



 MOOC  
saison  
2  
**Pâtisserie**



  
*Recettes  
traditionnelles  
& créatives*



1,5 MILLIONS  
de vues YOUTUBE®

300 000  
référencements GOOGLE®

100 000  
stagiaires en ligne

20 000  
projets professionnels

15 000  
demandeurs d'emploi

9 000  
contributeurs FACEBOOK®

154  
PAYS





# RECETTES TRADITIONNELLES & CRÉATIVES

02/2017  
© AFPA



 MOOC  
saison  
2  
**Pâtisserie**

---

# Notes

Lined area for taking notes, consisting of multiple horizontal rows of green dotted lines.

# Sommaire

---

LES TARTES ..... page	<b>6</b>	..... Tarte aux fraises ou aux fruits de saison <b>6</b> ..... Tarte au citron <b>8</b> ..... Tarte Tatin <b>10</b> ..... Tarte au fromage blanc <b>12</b> ..... Tarte alsacienne <b>14</b>
LES PÂTES À CHOUX ..... page	<b>16</b>	..... Paris-Brest <b>16</b> ..... Saint-Honoré <b>18</b> ..... Éclair <b>20</b> ..... Pithiviers <b>22</b>
LES FEUILLETÉS ..... page	<b>24</b>	..... Millefeuille <b>24</b>
LES ENTREMETS ..... page	<b>26</b>	..... Forêt-Noire <b>26</b> ..... Fraisier <b>28</b> ..... Opéra <b>30</b> ..... Charlotte aux poires <b>32</b> ..... Bûche de Noël <b>34</b>



— FICHE RECETTE —

# TARTE AUX FRAISES OU FRUITS DE SAISON



## PÂTE SUCRÉE

Farine	0,250	Kg
Beurre	0,125	Kg
Sucre glace	0,075	Kg
Sel fin	-	Pm
Œuf	1	P
Vanille liquide	0,005	L

## CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait	0,500	L
Sucre semoule	0,100	Kg
Jaune d'œuf	4	U
Fécule	0,040	Kg
Gousse de vanille	1	P

## GARNITURE

Fraises	0,800	Kg
---------	-------	----

## FINITION

Nappage rouge	0,100	Kg
---------------	-------	----



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la pâte sucrée (cf. vidéo technique)
- 2 — Réaliser la crème pâtissière (cf. vidéo technique)
- 3 — Abaisser, foncer et laisser reposer la pâte (cf. vidéo technique)
- 4 — Parer et découper les fraises
- 5 — Cuire à blanc la pâte sucrée
- 6 — Lisser la crème pâtissière et garnir le fond de tarte
- 7 — Dresser harmonieusement les fraises



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte sucrée à la main **VIDÉO**
- Pâte sucrée au batteur **VIDÉO**
- Crème pâtissière **VIDÉO**
- Foncer des tartes **VIDÉO**



Version  
Créative



— FICHE RECETTE —

# TARTE AUX FRAISES



DURÉE MOYENNE  
DE PRÉPARATION

1h30mn



## PÂTE SUCRÉE

Farine	0,250	Kg
Beurre	0,125	Kg
Sucre glace	0,075	Kg
Sel		Pm
Œuf	1	P
Vanille liquide	0,005	L

## DIPLOMATE

Lait	0,250	L
Jaune d'œuf	2	P
Sucre semoule	0,050	Kg
Vanille liquide	0,001	L
Feuille de gélatine	3	F
Fécule	0,030	Kg
Crème liquide	0,250	L
Sucre glace	0,025	Kg

## SIROP BASILIC

Basilic botte	1	P
Sucre	0,100	Kg
Eau	0,100	L
Huile d'olive	0,050	L

## COULIS DE FRAISE

Coulis	0,050	L
--------	-------	---

## GARNITURE

Fraises	0,500	Kg
---------	-------	----

## FINITION

Sucre glace	0,050	Kg
Feuilles de menthe botte	1	P



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- Réaliser la pâte sucrée (cf. vidéo technique)
- Réaliser une crème diplomate (cf. vidéo technique)
- Abaisser la pâte sur 3 mm et découper 8 carrés de 7 cm de côté. Les piquer
- Cuire les abaisses de pâte à blanc (four à 180°C)
- Réaliser un sirop et faire infuser le basilic
- Mixer l'infusion au basilic, passer au chinois et monter à l'huile d'olive
- Monter la tarte :
  - coucher la crème diplomate à l'intérieur du carré (garder une bordure d'un cm)
  - disposer les 1/2 fraises sur les contours de la crème
  - décorer le dessus de la crème de fraises émincées
- Saupoudrer les tartes de sucre glace et d'une feuille de menthe ou de basilic
- Décorer le fond d'assiette de sirop au basilic et de coulis de fraises



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte sucrée au batteur **VIDÉO**
- Pâte sucrée à la main **VIDÉO**
- Foncer des tartes **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

# TARTE AU CITRON



DURÉE MOYENNE  
DE PRÉPARATION

1h



## PÂTE SUCRÉE

Farine	0,250	Kg
Beurre	0,125	Kg
Sucre glace	0,075	Kg
Sel fin	-	Pm
Œuf	1	P
Vanille liquide	-	Pm

## CRÈME AU CITRON

Jus de citron	0,200	L
Sucre	0,125	Kg
Fécule	0,020	Kg
Œufs	4	P
Jaunes d'œuf	2	P
Beurre	0,125	Kg

## FINITION

Nappage blond	0,050	Kg
---------------	-------	----

## CITRONS CONFITS

Citron bio	0,100	Kg
Sucre	0,200	Kg
Eau	0,100	L



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la pâte sucrée (cf. vidéo technique)
- 2 — Confire à feu très doux des rondelles de citron dans le sirop pendant 1 heure environ
- 3 — Réaliser la crème au citron
- 4 — Foncer le cercle (3 mm d'épaisseur)
- 5 — Cuire le fond de tarte à blanc
- 6 — Débarrasser la tarte sur une grille à pâtisserie et garnir de crème au citron
- 7 — Décorer de rondelles de citron confites
- 8 — Lustrer au nappage blond



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte sucrée au batteur **VIDÉO**
- Pâte sucrée à la main **VIDÉO**
- Foncer des tartes **VIDÉO**

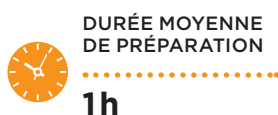






— FICHE RECETTE —

# TARTE AU CITRON



## PÂTE SUCRÉE

Farine	0,250	Kg
Beurre	0,125	Kg
Sucre glace	0,075	Kg
Sel fin	-	Pm
Œufs	1	P
Vanille liquide	-	Pm

## APPAREIL CITRON

Jus de citron	0,200	L
Sucre	0,125	Kg
Fécule	0,020	Kg
Œufs entiers	4	P
Jaunes d'œuf	2	P
Beurre	0,125	Kg
Basilic	0,100	B

## MERINGUE ITALIENNE

Blancs d'œuf	4	P
Sucre	0,250	Kg
Eau	0,050	L

## DÉCORS

Citrons confits	2	P
Basilic	0,050	B
Fleur de bourache	-	Pm



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la pâte sucrée (cf. vidéo technique)
- 2 — Réaliser une crème au citron et la parfumer avec du basilic ciselé
- 3 — Abaisser la pâte et découper des rectangles de 5/12 cm
- 4 — Réaliser une meringue à l'italienne (cf. vidéo technique)
- 5 — Cuire les abaisses de pâte à 180°C. Les réserver
- 6 — A l'aide d'une poche unie coucher un boudin de crème citron sur la longueur de l'abaisse
- 7 — Coucher des pointes de meringue (voir photo)
- 8 — Passer rapidement la flamme d'un chalumeau sur la meringue
- 9 — Dresser sur assiette et personnaliser le décor



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte sucrée au batteur **VIDÉO**
- Pâte sucrée à la main **VIDÉO**
- Meringue à l'italienne **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

# TARTE TATIN



DURÉE MOYENNE  
DE PRÉPARATION  
1h



## PÂTE BRISÉE

Farine	0,250	Kg
Beurre	0,125	Kg
Sucre semoule	0,025	Kg
Sel fin	-	Pm
Jaune d'oeuf	1	P
Vanille	-	Pm
Eau	0,050	L

## CARAMEL

Sucre semoule	0,100	Kg
Eau	0,050	L

## GARNITURE

Pommes (golden)	1,500	Kg
-----------------	-------	----



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la pâte à foncer sucrée
- 2 — Garnir le moule à tatin
- 3 — Caraméliser les pommes
- 4 — Réaliser l'abaisse de pâte et couvrir la tarte
- 5 — Cuire et démouler la tarte



## VIDÉO TECHNIQUE

- Pâte à foncer **VIDÉO**



Version  
Créative



— FICHE RECETTE —

# TARTE TATIN



DURÉE MOYENNE  
DE PRÉPARATION

1h



## MATIÈRE D'ŒUVRE

Farine	0,250	Kg
Beurre	0,125	Kg
Sucre semoule	0,025	Kg
Sel fin	-	Pm
Jaune d'œuf	1	P
Vanille	Pm	P
Eau	0,050	L

## CARAMEL

Sucre semoule	0,100	Kg
Beurre	0,060	Kg

## GARNITURE

Pommes (golden)	1,500	Kg
-----------------	-------	----

## DÉCOR

Pommes (golden)	0,400	Kg
Sucre en semoule	0,100	Kg
Beurre	0,060	Kg
Gousse de vanille	4	U

## SAUCE CARAMEL

Crème liquide	0,200	L
---------------	-------	---

## CRÈME FOUETTÉE

Crème liquide	0,200	L
---------------	-------	---



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- Réaliser une pâte à foncer sucrée (voir recette de base)
- Éplucher vider les pommes
- Saupoudrer les pommes de sucre et de parcelles de beurre et cuire au four à 180°C (refroidir après cuisson)
- Chemiser les cercles à bavaois et découper 8 disques au diamètre des moules
- Insérer les pommes confites dans la pâte et couvrir d'un disque
- Cuire au four à 180°C environ 30 minutes
- Décuire le caramel de cuisson des pommes au four avec la crème liquide. Porter à ébullition jusqu'à consistance sirupeuse
- Pour réaliser la rosace de pommes, les émincer finement et les faire sauter au beurre et au sucre jusqu'à les assouplir (les pommes peuvent être façonnées). Former les 8 rosaces
- Monter la crème fouettée à la vanille
- Dresser la tatin créative selon photo



## VIDÉOS TECHNIQUES

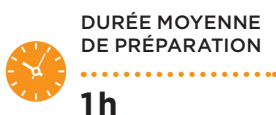
- Pâte à foncer **VIDÉO**
- Cuisson du caramel **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

TARTE  
AU FROMAGE  
BLANC



PÂTE SUCRÉE

Farine	0,250	Kg
Beurre	0,125	Kg
Sucre glace	0,075	Kg
Sel fin	-	Pm
Œuf	1	P
Vanille	Pm	L

APPAREIL À FROMAGE BLANC

Œufs	3	P
Sucre semoule	0,1250	Kg
Fécule	0,040	Kg
Fromage blanc 40%	0.5	Kg
Crème épaisse	0.100	L
Vanille	0.005	L

FINITION

Sucre glace	0,050	Kg
-------------	-------	----



MÉTHODE  
D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la pâte à foncer sucrée (selon recette de base)
- 2 — Foncer la pâte dans le moule
- 3 — Réaliser l'appareil à fromage blanc
- 4 — Verser la préparation dans le moule et cuire à 180°C
- 5 — Après cuisson laisser refroidir 5 minutes et disposer à l'envers sur une grille jusqu'à refroidissement
- 6 — Retourner la tarte et saupoudrer de sucre glace



VIDÉOS  
TECHNIQUES

- Pâte sucrée à la main **VIDÉO**
- Pâte sucrée au batteur **VIDÉO**



Version  
Créative



— FICHE RECETTE —

# TARTE AU FROMAGE BLANC



DURÉE MOYENNE  
DE PRÉPARATION

1h



## PÂTE SUCRÉE

Farine	0,250	Kg
Beurre	0,125	Kg
Sucre glace	0,075	Kg
Sel fin		Pm
Œuf	1	P
Vanille	0,005	L

## APPAREIL À FROMAGE BLANC

Œufs	3	P
Sucre semoule	0,1250	Kg
Fécule	0,040	Kg
Fromage blanc 40%	0,500	Kg
Crème épaisse	0,100	L
Vanille	0,250	L

## FINITION

Sucre glace	0,050	Kg
Suprêmes d'agrumes	U	Pm
Coulis de framboises	L	Pm



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la pâte sucrée (selon recette de base)
- 2 — Foncer la pâte dans 8 cercles à tartelette individuels
- 3 — Beurrer et sucrer 8 cercles à bavarois côté intérieur  
Beurrer et fariner côté extérieur) (cercle de taille inférieure au Diamètre des cercles à tartelette)
- 4 — Réaliser l'appareil à fromage blanc
- 5 — Verser la préparation à mi-hauteur des moules à bavarois et cuire l'ensemble à 180°C
- 6 — Après cuisson laisser reposer 5 minutes.  
Retirer le cercle à bavarois
- 7 — Saupoudrer de sucre glace.  
Dresser et décorer sur assiette



## VIDÉOS TECHNIQUES

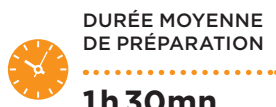
- Pâte sucrée à la main **VIDÉO**
- Pâte sucrée au batteur **VIDÉO**
- Foncer des tartes **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

# TARTE ALSACIENNE



## PÂTE À FONCER SUCRÉE

Farine	0,250	Kg
Beurre	0,125	Kg
Sucre semoule	0,025	Kg
Sel fin	-	Pm
Jaune	1	P
Eau	0,005	L

## APPAREIL À CRÈME PRISE SUCRÉE

Lait	0,500	L
Œufs	4	P
Sucre	0,100	Kg
Vanille liquide	-	Pm

## GARNITURE

Pommes	0,600	Kg
Citrons	0,060	Kg

## FINITION

Sucre glace	0,020	Kg
-------------	-------	----



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la pâte à foncer sucrée (cf. vidéo technique)
- 2 — Éplucher et couper les pommes en quartiers
- 3 — Réaliser un appareil à crème prise sucrée (cf. vidéo technique)
- 4 — Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur
- 5 — Foncer le cercle, chiqueter, piquer la pâte et la mettre 20 mn au frais
- 6 — Disposer les pommes en rosace
- 7 — Garnir avec l'appareil à crème prise sucré et enfourner à 200°C (le lait peut être remplacé par 1/4 de litre de lait et 1/4 de litre de crème liquide)
- 8 — Après 20 minutes réduire à 160°C et retirer le cercle avant la fin de cuisson
- 9 — Débarrasser la tarte sur une grille à pâtisserie
- 10 — Saupoudrer de sucre glace et dresser sur plat rond



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte à foncer sucrée **VIDÉO**
- Appareil à crème prise sucrée **VIDÉO**
- Foncer une tarte **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

# TARTE ALSACIENNE



DURÉE MOYENNE  
DE PRÉPARATION

1h 30mn



## PÂTE SUCRÉE

Farine	0,250	Kg
Beurre	0,125	Kg
Sucre glace	0,075	Kg
Sel		Pm
Œuf	1	P
Vanille liquide	-	Pm

## GARNITURE

Pommes	0,800	Kg
Sucre semoule	0,150	Kg
Beurre	0,050	Kg

## APPAREIL À CRÈME PRISE SUCRÉE

Lait	0,750	L
Œufs	8	P
Sucre	0,150	Kg
Vanille liquide	-	Pm

## CARAMEL

Sucre	0,200	Kg
Eau	0,020	L

## FINITION

Marc de Gewurztraminer	0,050	L
Gelée de pommes	0,050	Kg
Sucre roux	0,050	Kg



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la pâte sucrée (cf. vidéo technique)
- 2 — Éplucher les pommes et lever des billes avec une cuillère à pomme parisienne
- 3 — Réaliser un appareil à crème prise sucrée (cf. vidéo technique)
- 4 — Réaliser un caramel, le décuire et chemiser des ramequins (cf. vidéo technique)
- 5 — Verser l'appareil à crème prise dans les ramequins et cuire au bain marie
- 6 — Abaisser, découper des cercles de 7 cm de diamètre et cuire à blanc à 180°C
- 7 — Réaliser un caramel avec le beurre et le sucre, puis cuire les billes de pommes en remuant régulièrement
- 8 — Réserver les billes de pommes. Déglacer le récipient avec le marc et réduire à état sirupeux
- 9 — Démouler les crèmes renversées froides et prélever à l'emporte pièce un flan de 4 cm de diamètre
- 10 — Disposer le flan au centre de la pâte. Entourer le flan de pommes
- 11 — Saupoudrer le flan de sucre roux et caraméliser au chalumeau
- 12 — Surmonter d'une pomme caramélisée
- 13 — Dresser la tarte et décorer l'ensemble avec des perles de caramel au Gewurztraminer et de gelée de pommes (voir photo)



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte sucrée à la main
- Pâte sucrée au batteur
- Appareil à crème prise sucrée
- Cuisson du caramel

VIDÉO  
VIDÉO  
VIDÉO  
VIDÉO







— FICHE RECETTE —

# PARIS-BREST



DURÉE MOYENNE  
DE PRÉPARATION

1h



## PÂTE À CHOUX

Eau	0,250	L
Sel fin	0,005	Kg
Sucre	0,010	Kg
Beurre	0,100	Kg
Farine	0,150	Kg
Œufs	4	P

## DORURE

Œuf	1	P
Amandes effilées	0,080	Kg

## CRÈME MOUSSELINE

Lait	0,500	L
Jaunes d'œufs	4	P
Sucre	0,150	Kg
Fécule	0,040	Kg
Beurre	0,200	Kg
Pralin	0,150	Kg

## FINITION

Sucre glace	0,050	Kg
-------------	-------	----



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la pâte à choux (cf. vidéo technique)
- 2 — Lustrer une plaque à pâtisserie, fleurir et marquer à l'emporte pièce
- 3 — Coucher la pâte en couronnes, dorer et parsemer d'amandes effilées
- 4 — Enfourner à 180°C pendant environ 30 mn
- 5 — Réaliser une crème pâtissière (cf. vidéo technique) et y ajouter à chaud la moitié du beurre et le pralin
- 6 — Débarrasser et refroidir rapidement la crème
- 7 — Découper les couronnes en deux (horizontalement)
- 8 — Foisonner la crème froide avec le reste du beurre pommade
- 9 — Garnir les couronnes de crème mousseline avec une douille cannulée.
- 10 — Saupoudrer les couvercles de sucre glace et dresser les Paris-Brest



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte à choux **VIDÉO**
- Crème pâtissière **VIDÉO**

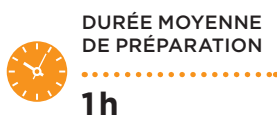






— FICHE RECETTE —

# PARIS-BREST



## PÂTE À CHOUX

Eau	0,250	L
Sel fin	0,005	Kg
Sucre	0,010	Kg
Beurre	0,100	Kg
Farine	0,150	Kg
Œufs	4	P

## CRAQUELIN

Beurre	0,050	Kg
Cassonade	0,050	Kg
Farine	0,040	Kg
Poudre d'amandes	0,020	Kg

## CRÈME MOUSSELINE

Lait	0,500	L
Œufs	4	P
Sucre	0,150	Kg
Fécule	0,040	Kg
Beurre	0,200	Kg
Pralin	0,150	Kg

## FINITION

Sucre glace	0,020	Kg
-------------	-------	----

- 1 — Réaliser le craquelin
- 2 — Réaliser la pâte à choux (cf. vidéo technique)
- 3 — Coucher et déposer un disque de craquelin
- 4 — Enfourner à 160°C pendant environ 15 mn
- 5 — Réaliser un dérivé de la crème pâtissière (cf. vidéo technique) : la mousseline aromatisée au pralin
- 6 — Assembler : découper, garnir et couvrir de sucre glace
- 7 — Dresser et décorer à votre convenance

## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte à choux **VIDÉO**
- Coucher et cuire une pâte à choux **VIDÉO**
- Crème pâtissière **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

# SAINT-HONORÉ



DURÉE MOYENNE  
DE PRÉPARATION

1h



## PÂTE FEUILLETÉE

Farine	0,300	Kg
Eau	0,150	L
Sel	0,006	Kg
Margarine feuilletage ou beurre	0,225	Kg

## PÂTE À CHOUX

Eau	0,500	L
Sel	0,005	Kg
Sucre	0,010	Kg
Beurre	0,100	Kg
Farine	0,150	Kg
Œufs	4	P

## CRÈME CHIBOUST

Lait	0,400	L
Jaunes d'œufs	4	P
Sucre	0,040	L
Vanille	0,001	L
Gélatine	3	P
Fécule	0,035	Kg

## MERINGUE ITALIENNE

Blancs d'œufs	4	P
Sucre	0,120	Kg

## CARAMEL

Sucre	0,250	Kg
Eau	0,050	L



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la pâte feuilletée à 6 tours (cf. vidéo technique)
- 2 — Réaliser la pâte à choux (cf. vidéo technique)
- 3 — Abaisser, piquer la pâte feuilletée et découper un disque de 22 cm de diamètre
- 4 — Coucher la pâte à choux en bordure du disque
- 5 — Coucher séparément 25 petits choux
- 6 — Cuire séparément au four à 200°C les deux pâtes
- 7 — Réaliser une crème Chiboust
- 8 — Réaliser un caramel (cf. vidéo technique)
- 9 — Garnir les choux de crème
- 10 — Les glacer au caramel blond et poser la face caramélisée sur un papier sulfurisé
- 11 — Tremper la base des choux dans le caramel et les coller sur la bordure de pâte à choux
- 12 — Garnir l'intérieur du Saint-Honoré de crème et décorer le dessus avec une douille à Saint-Honoré



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte feuilletée
- Pâte à choux
- Réaliser une meringue italienne
- Réaliser un caramel
- Réaliser une crème Chiboust

VIDÉO

VIDÉO

VIDÉO

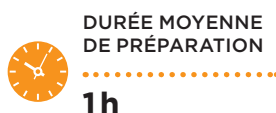
VIDÉO





— FICHE RECETTE —

# SAINT-HONORÉ



## PÂTE À CHOUX

Eau	0,250	L
Sel fin	0,005	Kg
Sucre	0,010	Kg
Beurre	0,100	Kg
Farine	0,150	Kg
Œufs	4	P

## PÂTE FEUILLETÉE

Pâte feuilletée à 6 tours	0,150	Kg
---------------------------	-------	----

## CRÈME CHIBOUST

Lait	0,250	L
Jaunes d'œufs	2	P
Sucre	0,050	Kg
Vanille liquide	0,001	L
Gélatine	2	P
Fécule	0,025	Kg
Blancs d'œufs	3	P
Sucre	0,090	Kg

## CRÈME PÂTISSIÈRE CAFÉ

Lait	0,250	L
Jaunes d'œufs	2	P
Sucre	0,050	Kg
Farine	0,030	Kg
Extrait de café	Pm	Kg

## CARAMEL

Sucre	0,250	Kg
Eau	0,050	L



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser une pâte feuilletée l'abaisser et tailler des rectangles de 110 mm sur 55 mm (cf. vidéo technique)
- 2 — Réaliser une pâte à choux et coucher des petits choux (cf. vidéo technique)
- 3 — Cuire séparément les deux pâtes au four à 200°C
- 4 — Réaliser une crème pâtissière parfumée au café (cf. vidéo technique)
- 5 — Réaliser une crème Chiboust
- 6 — Réaliser un caramel (cf. vidéo technique)
- 7 — Couper et garnir les choux avec les deux crèmes et surmonter d'un couvercle glacé au caramel
- 8 — Décorer le pourtour du feuilletage avec la crème au café
- 9 — Disposer les deux choux (voir photo)
- 10 — Décorer de crème Chiboust
- 11 — Dresser sur assiette et décorer à votre convenance



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte feuilletée **VIDÉO**
- Pâte à choux **VIDÉO**
- Coucher des choux **VIDÉO**
- Réaliser une crème pâtissière **VIDÉO**
- Réaliser une meringue italienne **VIDÉO**
- Réaliser un caramel **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

# ÉCLAIRS AU CAFÉ



DURÉE MOYENNE  
DE PRÉPARATION  
1h



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser une pâte à choux ((cf. vidéo technique)
- 2 — Coucher les éclairs à la poche sur plaque, strier et dorer
- 3 — Enfournier à 180°C pendant environ 30 mn
- 4 — Réaliser une crème pâtissière et parfumé au café, filmer et refroidir (cf. vidéo technique)
- 5 — Chauffer doucement le fondant à 35°C parfumer et détendre si nécessaire
- 6 — Batta la crème pâtissière au fouet (lisser) et fourrer les éclairs
- 7 — Travailler le fondant au ruban à 37°C, glacer les éclairs
- 8 — Dresser les éclairs sur plat

### PÂTE À CHOUX

Eau	0,250	L
Sel fin	0,005	L
Sucre	0,010	Kg
Beurre	0,100	Kg
Farine	0,150	Kg
Œufs	4	P

### DORURE

Œufs	1	P
------	---	---

### CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait	0,750	L
Jaunes d'œufs	4	P
Extrait de café	0,003	L
Sucre	0,150	Kg
Fécule	0,075	Kg

### GLAÇAGE

Fondant	0,250	Kg
Extrait de café	0,003	L
Sirop à 30° baumé	-	Pm



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte à choux **VIDÉO**
- Crème pâtissière **VIDÉO**
- Glaçage au fondant **VIDÉO**



Version  
Créative



— FICHE RECETTE —

# ÉCLAIRS AUX FRUITS DE LA PASSION



 DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION  
**1h**

 **X08**

## PÂTE À CHOUX

Eau	0,250	L
Sel fin	0,005	Kg
Sucre	0,010	Kg
Beurre	0,100	Kg
Farine	0,150	Kg
Œufs	4	P

## CRAQUELIN

Coco râpé	0,020	Kg
Beurre	0,050	Kg
Cassonade	0,050	Kg
Farine	0,040	Kg

## CRÈME DIPLOMATE

Lait	0,250	L
Jaune d'œufs	2	P
Sucre	0,100	Kg
Fécule	0,025	Kg
Feuilles de gélatine	2	P
Fruits de la passion	0,150	Kg
Crème liquide 32%MG	0,250	L

## DÉCORS FRUITS

Coco	-	PM
Agrumes	-	PM
Kiwi	-	PM
Fleurs	-	PM
Fruits de la passion	-	PM

## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la pâte à choux (cf. vidéo technique)
- 2 — Réaliser un craquelin: blanchir le beurre et le sucre ajouter la farine et la noix de coco râpé
- 3 — Étaler la pâte à craquelin entre deux feuilles de papier sulfurisé et laisser durcir au frais
- 4 — Découper des rectangles de craquelin à la taille de l'éclair
- 5 — Coucher les éclairs à la poche sur plaque et couvrir d'un rectangle de craquelin
- 6 — Cuire au four les éclairs à 180°C
- 7 — Réaliser une crème pâtissière aux fruits de la passion (cf. vidéo technique) et ajouter la gélatine à la crème chaude
- 8 — Monter la crème fouettée et l'incorporer à la pâtissière froide (environ 10 °c)
- 9 — Réaliser le taillage des fruits: coco, agrumes et fruits rouges
- 10 — Ouvrir et garnir les éclairs de crème diplomate passion à l'aide d'une poche
- 11 — Dresser sur assiette. Décorer le dessus de l'éclair de fruits et de fleurs

## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte à choux **VIDÉO**
- Crème pâtissière **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

# PITHIVIERS



DURÉE MOYENNE  
DE PRÉPARATION

1h



## INGRÉDIENTS

Farine	0,400	Kg
Eau	0,200	L
Sel	0,008	Kg
Margarine feuilletage ou beurre	0,300	Kg

## DORURE

Œuf	1	P
-----	---	---

## CRÈME D'AMANDES

Beurre	0,100	Kg
Sucre	0,100	Kg
Œuf	1	P
Amandes	0,100	Kg
Rhum	0,005	L

## SIROP LOURD

Sucre	0,100	L
Eau	0,060	L



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser une pâte feuilletée (cf. vidéo technique)
- 2 — Réaliser une crème d'amandes (cf. vidéo technique)
- 3 — Abaisser la pâte feuilletée et découper deux disques de 25 cm de diamètre
- 4 — Coucher la crème d'amandes à l'aide d'une poche sur un des disques
- 5 — Humidifier le bord de cette pâte et recouvrir du second disque
- 6 — Souder les bords chiqueter dorer le dessus et reposer 30 mn au frais
- 7 — Dorer à nouveau et réaliser une rosace à l'aide d'un couteau en partant du centre du cercle
- 8 — Enfourner à 200°C et en fin de cuisson badigeonner d'un sirop lourd
- 9 — Disposer sur grille lors du refroidissement



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte feuilletée **VIDÉO**
- Crème d'amandes **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

# PITHIVIERS



DURÉE MOYENNE  
DE PRÉPARATION

1h



## PÂTE FEUILLETÉE

Farine	0,400	Kg
Eau	0,200	L
Sel	0,008	Kg
Margarine feuilletage ou beurre	0,300	Kg

## CRÈME DE PISTACHE

Beurre	0,060	Kg
Œufs	1	P
Sucre	0,060	Kg
Poudre d'amandes	0,060	Kg
Pâte à pistache	0,020	Kg
Brisure sèche de framboises	0,005	Kg

## GLACE ROYALE

Blanc d'œuf	1	P
Sucre glace	0,150	Kg
Jus de citron	0,005	Pm

## DÉCORS

Pistache brisure	0,050	Kg
Framboise	Pm	Kg
Amandes caramélisées	Pm	Kg
Coulis de framboise	Pm	L
Crème anglaise pistache	Pm	L



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- Réaliser la pâte feuilletée (cf. vidéo technique)
- Réaliser une crème d'amandes à la pistache et brisure de framboises (cf. vidéo technique)
- Prendre un moule rectangulaire de 10 cm sur 4
- Abaisser la pâte feuilletée sur 2 mm piquer et foncer le moule
- Garnir de crème d'amande au 2/3
- Reposer 30 mn au frais puis cuire dans un four à 180°C
- Réaliser une glace royale en mélangeant au fouet tous les ingrédients
- Après environ 30 mn de cuisson sortir les allumettes du four
- Retourner les allumettes pour avoir le côté lisse au dessus
- Déposer à la spatule sur le dessus de l'allumette une fine couche de glace royale
- Passer au four quelques minutes pour laisser crouter et blondir la glace royale
- Retirer le cadre à chaud et réserver sur une grille
- Dresser à votre convenance sur assiette (voir photo)



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte feuilletée **VIDÉO**
- Crème d'amandes **VIDÉO**

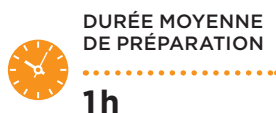






— FICHE RECETTE —

# MILLEFEUILLE



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

### FEUILLETAGE

Farine	0,400	Kg
Eau	0,200	L
Sel	0,008	Kg
Margarine feuilletage ou beurre	0,300	Kg

### CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait	0,750	L
Jaunes d'œufs	6	P
Sucre	0,150	Kg
Fécule	0,075	Kg
Gousse de vanille	1	P

### ARÔME

Kirsch facultatif	0,005	L
-------------------	-------	---

### GLAÇAGE

Nappage blond	0,050	Kg
Fondant	0,300	Kg
Extrait de café	0,003	L

- 1 — Réaliser la pâte feuilletée (cf. vidéo technique)
- 2 — Réaliser la crème pâtissière (cf. vidéo technique)
- 3 — Abaisser la pâte en rectangle de 36/30 et 3 mm d'épaisseur
- 4 — Piquer abondamment et laisser reposer 30 mn.  
Cuire dans un four à 200°C entre deux plaques
- 5 — Retirer au 3/4 de la cuisson la plaque du dessus pour faire colorer l'ensemble
- 6 — Après cuisson tailler trois bandes de 12 sur 30
- 7 — Lisser la crème pâtissière, l'aromatiser et masquer la première bande
- 8 — Disposer la deuxième abaisse et renouveler l'opération
- 9 — Poser la troisième abaisse côté lisse apparent, appuyer la surface pour être bien droit
- 10 — Appuyer sur le millefeuille pour obtenir une surface bien horizontale
- 11 — Chauffer le nappage avec 20% d'eau et lustrer le dessus du millefeuille
- 12 — Travailler le fondant au ruban à 37°C (cf. vidéo technique)
- 13 — Colorer un peu de fondant avec l'extrait de café, réserver en cornet
- 14 — Glacer le millefeuille au fondant blanc
- 15 — Réaliser des stries sur la longueur avec le fondant au café
- 16 — Effectuer le marbrage à l'aide d'un couteau d'office
- 17 — Parer les imperfections et dresser sur plat



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte feuilletée **VIDÉO**
- Crème pâtissière **VIDÉO**
- Mettre en température un fondant **VIDÉO**

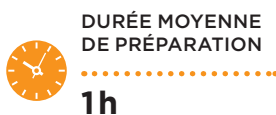






— FICHE RECETTE —

# MILLEFEUILLE



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

### FEUILLETAGE

Farine	0,400	Kg
Eau	0,200	L
Sel	0,008	Kg
Margarine feuilletage ou beurre	0,300	Kg

### CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait	0,500	L
Jaunes d'œufs	4	P
Sucre	0,100	Kg
Fécule	0,050	Kg
Gousse de vanille	1	P

### ARÔME

Kirsch	0,005	L
--------	-------	---

### GARNITURE

Fraise	0,400	Kg
Kiwi	4	P

### GLAÇAGE

Sucre roux ou cassonade	0,200	Kg
-------------------------	-------	----

### DÉCORS

Crème anglaise	0,300	L
Coulis de fruits rouges	0,080	L

- Réaliser la pâte feuilletée (cf. vidéo technique)
- Réaliser une crème diplomate et parfumé au kirsch
- Abaisser la pâte à 3 mn d'épaisseur
- Piquer l'abaisse et découper 8 rectangles de taille à chemiser le fond et les deux hauteurs du moule. Humidifier et saupoudrer de sucre semoule
- Chemiser les 8 moules rectangulaires de pâte feuilletée sucrée et réserver au frais 30 mn. Cuire à blanc dans un four à 180°C
- Découper 8 bandes de pâte feuilletée de 4,5 cm sur 12 cm
- Réserver au frais 30 mn les bandes et les cuire à 180°C entre deux plaques
- Découper les fruits en macédoine et réserver
- Masquer le fond du feuilletage en forme de U de crème pâtissière
- Disposer une macédoine de kiwi Masquer à nouveau de crème
- Insérer une bande de feuilletage. Masquer de crème pâtissière puis ajouter les fraises coupées en macédoine
- Masquer à nouveau de crème pâtissière, lisser à la perfection et réserver au frais
- Juste avant de servir saupoudrer l'ensemble de la crème de sucre roux
- Caraméliser la préparation à l'aide d'un chalumeau
- Décorer l'assiette avec des fruits frais et réaliser un marbrage avec la crème anglaise et le coulis de fruits rouges



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte feuilletée **VIDÉO**
- Crème pâtissière **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

# FORÊT-NOIRE



DURÉE MOYENNE  
DE PRÉPARATION

1h



X08

## GENOISE

Œufs	4	P
Sucre	0,120	Kg
Fécule	0,008	Kg
Farine	0,060	Kg
Cacao poudre	0,025	Kg

## SIROP

Sucre	0,075	Kg
Eau	0,150	L
Kirsch ou sirop Amarena	Pm	L

## GANACHE

Crème fleurette	0,150	Kg
Chocolat couverture 64%	0,150	Kg

## CHANTILLY

Crème fleurette	0,800	L
Sucre glace	0,100	Kg
Vanille	0,001	L

## GARNITURE

Amarena 1/1	0,150	Kg
-------------	-------	----

## FINITION

Chocolat couverture	0,150	Kg
Amarena 1/1	0,080	Kg



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la génoise au chocolat et la cuire
- 2 — Chauffer la crème fleurette et la verser sur le chocolat en parcelle lisser l'ensemble.
- 3 — Réaliser le sirop, aromatisé au kirsch ou amarena (cf. vidéo technique)
- 4 — Découper la génoise en 3 disques
- 5 — Réaliser la crème chantilly (cf. vidéo technique)
- 6 — Réaliser des copeaux de chocolat à l'aide d'un couteau de chef et réserver au frais
- 7 — Puncher un disque puis le masquer de ganache et parsemer d'amarena
- 8 — Recouvrir d'un disque, puncher et garnir de chantilly et de quelques amarena
- 9 — Terminer le montage avec le dernier disque punché
- 10 — Masquer l'entremet de chantilly et mettre au frais 30 mn
- 11 — Décorer avec les copeaux de chocolat, de rosaces de chantilly et de cerises



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Réaliser un sirop **VIDÉO**
- Crème chantilly **VIDÉO**

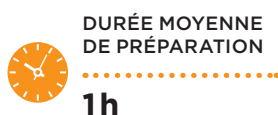


Version  
Creative



— FICHE RECETTE —

# FORÊT-NOIRE



## GENOISE

Œufs	4	P
Sucre	0,120	Kg
Fécule	0,060	Kg
Farine	0,060	Kg
Cacao poudre	0,025	Kg

## SIROP

Sucre	0,075	Kg
Eau	0,150	L
Kirsch ou sirop Amarena	Pm	L

## GANACHE

Crème fleurette	0,150	Kg
Chocolat couverture 64%	0,150	Kg

## CHANTILLY

Crème fleurette	0,800	L
Sucre glace	0,100	Kg
Vanille	0,001	L

## GARNITURE

Amarena 1/1	0,150	Kg
-------------	-------	----

## GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR

Eau	0,060	L
Crème	0,050	L
Sucre	0,110	Kg
Cacao	0,040	Kg
Gélatine feuille	2	P



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- Réaliser la génoise au chocolat et la cuire
- Chauffer la crème fleurette et la verser sur le chocolat en parcelle lisser l'ensemble
- Réaliser le sirop, aromatisé au kirsch ou amarena (cf. vidéo technique)
- Découper la génoise en disque
- Réaliser la crème chantilly (cf. vidéo technique)
- Masquer l'intérieur des dômes de ganache et faire prendre
- Après prise de la ganache ajouter de la chantilly des amarena et un disque de génoise punché
- Combler le dôme en renouvelant l'opération. Terminer par un disque de génoise punché
- Mettre au frais pour une bonne prise
- Réaliser le glaçage :  
Porter l'eau, le sucre et la crème à l'ébullition ajouter les feuilles de gélatine, la poudre de cacao et chinoiser
- Démouler le dôme sur grille et napper avec le glaçage au chocolat noir à 25°C environ
- Terminer la décoration à votre convenance ou selon photo



## VIDÉOS TECHNIQUES

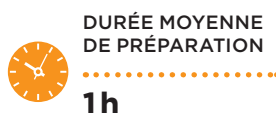
- Réaliser un sirop **VIDÉO**
- Crème chantilly **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

# FRAISIER



## GÉNOISE

Œufs	4	P
Sucre	0,125	Kg
Farine	0,065	Kg
Fécule	0,065	Kg

## SIROP DE PUNCHAGE

Sucre	0,050	Kg
Eau	0,100	L
Kirsch	-	Pm

## CRÈME MOUSSELINE

Lait	0,500	L
Jaunes d'œufs	4	P
Sucre	0,250	Kg
Fécule ou poudre à flan	0,060	Kg
Beurre	0,250	Kg
Gousse de vanille	1	P

## GARNITURE

Fraises	0,750	Kg
---------	-------	----

## FINITION

Sucre glace	0,050	Kg
Pâte d'amandes	0,100	Kg
Fraises	0,100	Kg
Colorant rouge	-	Pm



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la génoise
- 2 — Réaliser la crème mousseline
- 3 — Réaliser un sirop aromatisé au kirsch (cf. vidéo technique)
- 4 — Tailler la génoise en 2 parties et les puncher
- 5 — Disposer dans le moule la première tranche de génoise, puncher et masquer d'une couche de crème
- 6 — Chemiser le moule de fraises taillées en deux. Parsemer l'ensemble du fond de fraises en morceaux
- 7 — Recouvrir de crème mousseline et terminer le montage par la dernière tranche de génoise punchée
- 8 — Réserver l'ensemble au frais
- 9 — Teinter la pâte d'amandes en rose et l'abaisser finement en fleurant avec du sucre glace
- 10 — Disposer sur le fraisier la pâte d'amandes au format du moule
- 11 — Décercler et décorer selon photo



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Réaliser un sirop **VIDÉO**

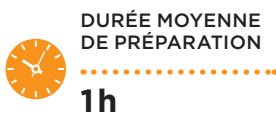


Version  
Creative



— FICHE RECETTE —

# FRAISIER



DURÉE MOYENNE  
DE PRÉPARATION

1h



08

## GÉNOISE

Œufs	4	P
Sucre	0,125	Kg
Farine	0,065	Kg
Fécule	0,065	Kg

## SIROP DE PUNCHAGE

Sucre	0,050	Kg
Eau	0,100	L

## CRÈME MOUSSELINE

Lait	0,500	L
Jaunes d'œufs	4	P
Sucre	0,250	Kg
Fécule	0,060	Kg
Beurre	0,250	Kg
Gousse de vanille	1	P

## GARNITURE

Fraises	0,500	Kg
Pistaches concassées	-	Pm

## GLAÇAGE ROUGE

Sucre	0,050	Kg
Glucose	0,100	Kg
Eau	0,100	L
Lait concentré	0,060	L
Chocolat blanc	0,100	Kg
Gélatine feuille	4	P
Colorant	-	Pm



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la génoise
- 2 — Réaliser la crème mousseline
- 3 — Réaliser un sirop (cf vidéo technique)
- 4 — Tailler la génoise en 2 disques de diamètres différents
- 5 — Réaliser une petite macédoine de fraises
- 6 — Masquer de crème mousseline la paroi intérieure des dômes
- 7 — Garnir de macédoine, de crème mousseline et d'un disque de biscuit punché de diamètre inférieur
- 8 — Compléter de crème mousseline, lisser et mettre au frais
- 9 — Réaliser le glaçage rouge en montant les ingrédients à une température de 45°C et ajouter la gélatine
- 10 — Démouler les dômes sur grille et les napper avec le glaçage à 25°C
- 11 — Disposer sur un disque de génoise punché d'1 cm de plus que la base du dôme
- 12 — Décorer à votre convenance ou suivant photo



## VIDÉOS TECHNIQUES

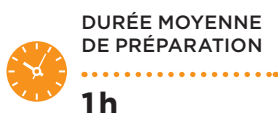
- Réaliser un sirop **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

# OPÉRA



## BISCUIT JOCONDE

Œufs entiers	4	P
Sucre glace	0,120	Kg
Poudre d'amandes	0,120	Kg
Blanc d'œufs (environ 4)	0,120	Kg
Sucre	0,020	Kg
Farine	0,020	Kg

## SIROP DE PUNCHAGE

Eau	0,100	L
Sucre	0,050	Kg
Extrait de café	-	Pm

## CRÈME AU BEURRE AU CAFÉ

Blancs d'œufs (environ 4)	0,120	Kg
Sucre	0,240	Kg
Beurre extra-fin	0,250	Kg
Extrait de café	-	Pm

## GANACHE

Crème liquide	0,200	L
Couverture ou chocolat 70%	0,200	Kg

## GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR

Eau	0,060	L
Crème liquide	0,050	L
Sucre	0,110	Kg
Cacao	0,040	Kg
Gélatine feuille	2	P



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser un biscuit Joconde
- 2 — Réaliser la crème au beurre café à base de meringue italienne (cf. vidéo technique)
- 3 — Réaliser un sirop au café (cf. vidéo technique)
- 4 — Réaliser une ganache
- 5 — Réaliser le glaçage : porter l'eau, le sucre et la crème à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine, la poudre de cacao et chinoiser
- 6 — Découper le biscuit en 3 parts égales pour épouser un cadre de 20 sur 20 cm
- 7 — Puncer le premier biscuit et masquer de ganache
- 8 — Appliquer le 2e rectangle, puncer et masquer de crème au beurre café
- 9 — Appliquer une troisième couche en punchant, puis terminer par une fine pellicule de ganache
- 10 — Réserver l'ensemble au frais
- 11 — Glacer l'opéra avec le glaçage au chocolat noir à 25°C environ
- 12 — Décercler l'opéra et retirer les imperfections à l'aide d'un couteau



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Réaliser un sirop **VIDÉO**
- Meringue italienne **VIDÉO**



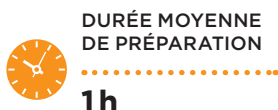


Version  
Créative



— FICHE RECETTE —

# OPÉRA AU THÉ MATCHA



## BISCUIT JOCONDE

Œufs entiers	4	P
Sucre glace	0,120	Kg
Poudre d'amandes	0,120	Kg
Blanc d'œufs 4	0,120	Kg
Sucre	0,020	Kg
Farine	0,020	Kg

## SIROP DE PUNCHAGE

Eau	0,100	L
Sucre	0,050	Kg
Extrait de vanille	-	Pm

## CRÈME AU BEURRE AU THÉ MATCHA

Blancs d'œufs 4	0,120	Kg
Sucre semoule	0,240	Kg
Beurre extra-fin	0,250	Kg
Thé Matcha en poudre	-	Pm

## GANACHE

Crème liquide	0,200	L
Couverture ou chocolat 70%	0,200	Kg

## GLAÇAGE CHOCOLAT

Chocolat couverture	0,150	Kg
---------------------	-------	----



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser un biscuit Joconde
- 2 — Réaliser la crème au thé matcha à base de meringue italienne
- 3 — Réaliser un sirop parfumé à la vanille
- 4 — Réaliser une ganache
- 5 — Fondre du chocolat noir couverture à 50°C max, puis descendre à 27°C et remonter à 32°C pour utilisation
- 6 — Découper le rhodoïd à la taille de l'entremets et couler une fine couche de chocolat tablé
- 7 — Découper le biscuit en 2 parts égales pour épouser un cadre de 12 sur 4 cm
- 8 — Puncher le premier biscuit et masquer de ganache
- 9 — Appliquer le 2e rectangle, puncher et couler des dômes de crème au beurre matcha (voir photo)
- 10 — Disposer sur le dessus une plaquette de chocolat
- 11 — Décorer le fond d'assiette et disposer l'entremets



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Réaliser un sirop **VIDÉO**
- Meringue italienne **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

# CHARLOTTE AUX POIRES



DURÉE MOYENNE  
DE PRÉPARATION  
1h



## BISCUITS CUILLÈRE

Blancs d'œufs	5	P
Sucre	0,125	Kg
Jaunes d'œufs	4	P
Farine	0,100	Kg
Fécule	0,025	Kg
Sucre glace	0,030	Kg

## CRÈME ANGLAISE

Lait	0,500	L
Sucre	0,150	Kg
Jaunes d'œufs	6	P
Gélatine feuille	6	P
Alcool de poire	0,005	L
Vanille gousse	1	P

## CRÈME FOUETTÉE

Crème liquide	0,500	L
---------------	-------	---

## GARNITURE

Poires	0,500	Kg
Eau	1	L
Sucre	0,500	Kg
Vanille	-	Pm
Citron	1	P



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser une meringue française (cf. vidéo technique), incorporer délicatement les jaunes puis le mélange (farine-fécule)
- 2 — Coucher sur papier sulfurisé en cartouchiere des bandes de biscuit à la taille (longueur et hauteur) du moule
- 3 — Coucher un disque de biscuit en spirale à la taille du cercle
- 4 — Saupoudrer de sucre glace et cuire à 180°C
- 5 — Pocher les poires épluchées, vidées et citronnées dans un sirop (cf. vidéo technique)
- 6 — Réaliser la crème anglaise (cf. vidéo technique). Coller à la gélatine réhydratée. Parfumer à l'alcool de poires
- 7 — Chemiser le cercle puis puncher avec le sirop des poires le disque en spirale
- 8 — Découper une partie des poires en macédoine et réserver 1 poire pour le décor
- 9 — Monter la crème fouettée (cf. vidéo technique) puis l'incorporer à la crème anglaise refroidie à 10°C
- 10 — Couler une partie du bavarois, ajouter la macédoine. Compléter à hauteur avec le restant du bavarois
- 11 — Lisser et mettre au frais
- 12 — Emincer les poires et disposer en éventail sur la charlotte
- 13 — Réaliser le sirop collé : verser dans une russe 250 g de sirop des poires tiédie collé à 2 feuilles de gélatine
- 14 — Décercler et dresser sur assiette



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Meringue française **VIDÉO**
- Réaliser un sirop **VIDÉO**
- Crème anglaise **VIDÉO**
- Crème chantilly **VIDÉO**

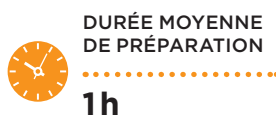






— FICHE RECETTE —

# CHARLOTTE AUX POIRES



## BISCUITS CUILLÈRE

Blancs d'œufs	5	P
Sucre	0,125	Kg
Jaunes d'œufs	4	P
Farine	0,100	Kg
Fécule	0,025	Kg
Sucre glace	0,030	Kg

## SIROP DE PUNCHAGE

Eau	0,200	L
Sucre	0,100	Kg
Alcool de poires	0,005	L

## MOUSSE FRAMBOISE

Pulpe de framboise	0,250	Kg
Gélatine feuille	3	P
Crème liquide	0,125	L
Meringue italienne	0,075	Kg

## MOUSSE CITRON

Pulpe de citron	0,125	Kg
Gélatine feuille	4	P
Crème liquide	0,200	L
Meringue italienne	0,200	Kg

## DÉCORS ET GARNITURE

Framboise	0,400	Kg
Citron vert confit	-	Pm

## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- Réaliser une meringue française (cf. vidéo technique) avec les blancs et le sucre.  
Incorporer délicatement les jaunes puis le mélange (farine-fécule)
- Coucher sur papier sulfurisé en cartoucière des bandes de biscuit à la taille (longueur et hauteur) du moule
- Coucher une bande de biscuit à la taille du moule
- Saupoudrer de sucre glace et cuire à 180°C
- Réaliser un sirop (cf. vidéo technique) et puncher les biscuits et chemiser le moule
- Réaliser une meringue italienne (cf. vidéo technique)  
La mousse framboise et citron suivent la même méthode d'exécution
- Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Chauffer la pulpe de fruit et ajouter la gélatine égouttée
- Monter la crème fouettée (cf. vidéo technique - crème chantilly sans ajout de sucre)
- Incorporer dans la pulpe de fruit froide (environ 10°C) la meringue italienne et la crème fouettée
- Remplir à mi hauteur le moule de mousse framboises et ajouter les fruits
- Compléter de mousse citron à hauteur du cadre
- Mettre au frais pour faire prendre l'ensemble
- Disposer sur le dessus des fruits et dresser sur assiette (voir photo)

## VIDÉOS TECHNIQUES

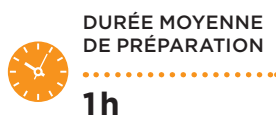
- Meringue italienne **VIDÉO**
- Meringue française **VIDÉO**
- Réaliser un sirop **VIDÉO**
- Crème chantilly **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

# BÛCHE DE NOËL



## BISCUIT FEUILLE

Jaunes d'œufs	4	P
Sucre	0,060	Kg
Farine	0,060	Kg
Fécule	0,060	Kg

Blancs d'œufs	4	P
Sucre	0,060	Kg

## SIROP LÉGER

Sucre	0,075	Kg
Eau	0,150	L
Vanille	-	Pm

## CRÈME AU BEURRE PRALINÉ

Blancs d'œufs (environ 4)	0,120	Kg
Sucre	0,240	Kg
Beurre extra-fin	0,250	Kg
Pralin (environ)	0,100	Kg

## FINITION

Sucre glace	0,010	Kg
Cacao poudre	0,005	Kg
Colorant vert	-	Pm
Champignons en meringue suisse	-	Pm
Chocolat couverture	-	Pm



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- 1 — Réaliser la pâte à biscuit (cf. vidéos techniques)
- 2 — Réaliser la crème au beurre à base de meringue italienne (cf. vidéo technique)
- 3 — Réaliser un sirop léger (cf. vidéo technique)
- 4 — Puncer le biscuit, le masquer de crème et le rouler (à l'aide du papier de cuisson)
- 5 — Découper les extrémités en biseau sur 2 cm et les coller sur la bûche
- 6 — A l'aide d'une douille chemin de fer, décorer la bûche de crème pralinée
- 7 — Décorer à votre convenance (cf. vidéo technique de la meringue suisse pour réaliser les décors de la bûche)



## VIDÉOS TECHNIQUES

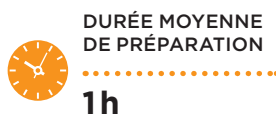
- Pâte à biscuit feuille **VIDÉO**
- Cuisson de la pâte à biscuit **VIDÉO**
- Meringue à l'italienne **VIDÉO**
- Meringue suisse **VIDÉO**
- Réaliser un sirop **VIDÉO**





— FICHE RECETTE —

# BÛCHE EXOTIQUE



## BISCUIT FEUILLE

Jaunes d'œufs	4	P
Sucre	0,060	Kg
Farine	0,060	Kg
Fécule	0,060	Kg

Blancs d'œufs	4	P
Sucre	0,060	Kg

## SIROP LÉGER

Eau	0,075	L
Sucre	0,075	Kg
Coulis de passion	3	P

## GANACHE

Chocolat au lait	0,350	Kg
Jus de passion et de mangue	0,180	L
Beurre	0,070	Kg

## GLAÇAGE NOIR

Eau	0,090	L
Crème liquide à 32%	0,075	L
Sucre	0,165	Kg
Cacao poudre	0,060	Kg
Gélatine feuille	3	P



## MÉTHODE D'EXÉCUTION

- Réaliser la pâte à biscuit (cf. vidéos techniques)
- Réaliser une ganache passion : Chauffer le jus de la passion à 60°C
- Verser 1/3 du jus sur le chocolat à peine fondu à 40°C en remuant avec un fouet au cœur de la ganache
- Renouveler l'opération encore deux fois
- Réaliser un sirop à la passion (cf. vidéo technique)
- Puncer le biscuit, le garnir de ganache et le rouler (à l'aide du papier de cuisson)
- Masquer la bûche de crème ganache, lisser à la spatule puis réserver au frais
- Réaliser le glaçage : Porter l'eau, le sucre et la crème à ébullition, puis ajouter les feuilles de gélatine, la poudre de cacao et chinoiser
- Disposer la bûche sur grille et napper de glaçage au chocolat noir à 25°C environ
- Décorer de macarons (voir photo)



## VIDÉOS TECHNIQUES

- Pâte à biscuit feuille **VIDÉO**
- Cuisson de la pâte à biscuit **VIDÉO**
- Réaliser un sirop **VIDÉO**





# TABLE DES MATIÈRES

## RECETTES TRADITIONNELLES & CRÉATIVES



### SEMAINE 1

#### ..... Les Tartes

- Aux fruits de saison
- Au citron
- Tatin
- Au fromage blanc (Cheesecake)
- Tarte alsacienne



### SEMAINE 2

#### ..... Les Pâtes à choux et les Feuilletés

- Paris-Brest
- Saint-Honoré
- Eclair
- Pithiviers



### SEMAINE 2

#### ..... Les Feuilletés

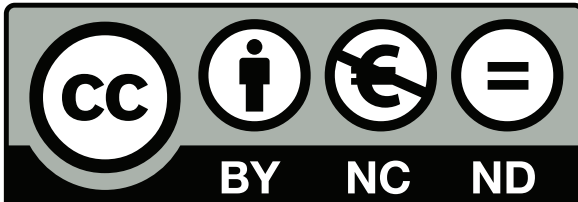
- Millefeuille



### SEMAINE 3

#### ..... Les Entremets et la Bûche de Noël

- Forêt-Noire
- Fraisier
- Opéra
- Charlotte aux poires
- Bûche de Noël



**Ce document est distribué sous licence  
Creative Commons CC-BY-NC-ND**

**Licence Creative Commons :**

- Paternité
- Pas d'Utilisation Commerciale
- Pas de modifications

**Vous êtes libres de reproduire, distribuer et communiquer cette création au public, de modifier cette création selon les conditions suivantes :**

**• PATERNITÉ**

Vous devez citer le nom de l'auteur original de la manière indiquée par l'auteur de l'œuvre ou le titulaire des droits qui vous confère cette autorisation (mais pas d'une manière qui suggérerait qu'ils vous soutiennent ou approuvent votre utilisation de l'œuvre).

**• PAS D'UTILISATION COMMERCIALE**

Vous n'avez pas le droit d'utiliser cette création à des fins commerciales.

**• PAS DE MODIFICATIONS**

Vous pouvez reproduire et diffuser uniquement la version originale de l'œuvre. Toute modification est interdite sauf accord explicite de l'auteur.

Exceptions au droit d'auteur : copies réservées à l'usage privé du copiste, courtes citations, parodie...

Ceci est un résumé explicatif du Code Juridique consultable en ligne :  
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.0/fr/legalcode>

Vous pouvez aussi consulter le site :  
<http://creativecommons.org/>



MOOC  
saison  
2  
Pâtisserie

RECETTES  
TRADITIONNELLES  
& CRÉATIVES

02/2017

[www.afpa.fr](http://www.afpa.fr)

Afpa

