

JEAN MICHEL TRUCHELUT
PIERRE PAUL ZEIHNER

LA PÂTISSERIE DE RÉFÉRENCE

Préface de Christophe Felder



TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS DE BASE
FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION

LA PÂTISSERIE DE RÉFÉRENCE

Jean-Michel Truchelut et
Pierre-Paul Zeiher

TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS DE BASE

La première partie, les techniques et préparations de base s'appliquent :

- à tous les niveaux de formation,
- à la formation tout au long de la vie et à la préparation aux concours professionnels.

FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION

La seconde partie, les fiches techniques de fabrication sont données à titre d'exemples pour les séances de travaux pratiques. Classiques, intemporelles, elles comportent toutes les techniques de base figurant aux différents référentiels des examens de l'Éducation nationale.



PRÉFACE

Comment ne pas avoir envie de parler pâtisserie alors que je baigne dedans avec toujours autant de bonheur depuis juste quelques années ! Oui, juste quelques années parce que lorsque l'on fait ce métier avec passion, on ne voit pas le temps passer. Chaque jour est un partage, une découverte, une association, un produit sur lequel tout va se re-découvrir. Oui, la pâtisserie est un éternel challenge que l'on se donne, qui nous pousse à nous dépasser encore et encore.

De la technique, il en faut une bonne dose, de la rigueur aussi. Avoir les bonnes bases, les bons réflexes, c'est sans aucun doute primordial pour enfin pouvoir sauter le pas, prendre son envol, son autonomie et pouvoir voler de ses propres ailes afin d'être soi, comme dans la vie !

La Pâtisserie de Référence de Pierre-Paul Zeiher et Jean-Michel Truchelut est un de ces livres qui permet de prendre son envol de part son côté pédagogique.

« Quand j'étais petit garçon, je repassais mes leçons... » en pâtissant ! J'aimais ce partage et déjà cette transmission que je ressentais dans le labo de notre boulangerie familiale en Alsace entre mon père et Jacky son premier second de toujours. J'ai beaucoup appris en les regardant faire, alors que nous étions nommés ma sœur et moi, les deux experts en chef goûteurs !

Il ne m'a pas fallu longtemps pour comprendre qu'à la question « Que feras-tu quand tu seras grand ? » je voulais être pâtissier, apporter ma touche de gourmandise dans le quotidien des gens.

Mais pour y parvenir, j'ai vite compris aussi qu'il fallait de la discipline, beaucoup de discipline, être volontaire et bosseur. Mes années d'apprentissage, auprès de professionnels sans qui je n'aurais pas eu la chance d'en arriver là, ces années-là, je les ai toujours en mémoire, elles font partie de moi.

S'il y a bien une chose que je retrouve dans ce dernier livre **La Pâtisserie de Référence c'est ce côté précis, didactique et authentique.**

La précision, il en faut une bonne dose dans ce métier. À travers les nombreux pas à pas illustrés, ce livre est un formidable outil. Pierre-Paul Zeiher et Jean-Michel Truchelut étant deux personnes passionnées par la pédagogie, qui n'arrêtent jamais d'expliquer aux plus jeunes, les valeurs de nos métiers et cela de façon très sympathique, ce qui est un atout important pour convaincre.

Je suis fier pour notre profession devant un tel travail accompli. Ce livre est une mine pour cette transmission du savoir-faire et de cette passion qui anime chacun d'entre nous pour ce merveilleux métier de partage et de gourmandise.

Je vous invite, comme je l'ai fait moi-même en dévorant page à page ce livre, à plonger les yeux grands ouverts dans ce cours magistral de pâtisserie.

Christophe Felder

UTILISATION DU LIVRE

Faire de la pâtisserie, c'est acquérir des compétences pour pouvoir exécuter des recettes (**Fiches Techniques de fabrication**). Pour cela, il est essentiel aussi de connaître l'histoire des pâtisseries, le contexte qui les a vu naître et apprécier (**Généralités, Histoire**).

Les pâtisseries s'élaborent grâce à des produits (**Produits**), achetés en quantité (importance des poids et des mesures) et qualité nécessaires, puis transformés avec l'aide de matériels et d'ustensiles dans des lieux précis (**Généralités, Ingénierie**), souvent appelés laboratoires.

Les autorités n'ont de cesse de vérifier les bons usages des produits, des locaux, du personnel afin de garantir la santé des consommateurs (**Généralités, Hygiène et bonnes pratiques**).

Pour réaliser des pâtisseries de manière professionnelle, des gestes de base (**Techniques et préparations de base : Techniques de base**) doivent être connus et maîtrisés. Ces tours de main s'appliquent à des produits qui entrent par la suite, en s'assemblant les uns avec les autres (**Techniques et préparations de base : Préparations de base**), dans des recettes. On découvre alors que ces préparations de base sont communes à plusieurs pâtisseries mais, qu'accommodées et accompagnées différemment, elles sont au cœur de recettes très différentes.

Pour mieux appréhender ces similitudes et ces différences, on procède à des classements (**Approche technologique**) et on apprendra mieux en comprenant quelques phénomènes physicochimiques (**Propriétés fonctionnelles**).

Pour bien comprendre ces dernières, mais aussi l'ensemble du processus de fabrication des pâtisseries, il est nécessaire de connaître le vocabulaire adapté (**Vocabulaire**). Journaux scientifiques, chimistes et médecins se penchent sur la pâtisserie : ils utilisent des concepts, des mots dont le pâtissier doit connaître la signification. Le pâtissier est membre actif de ce qui se dit sur la pâtisserie.

Tout au long de ce livre vous trouverez des Qr codes pour un accès rapide et gratuit à la plateforme **BPI Campus** (www.bpi-campus.com 1^{ère} plateforme de ressources numériques totalement gratuite qui s'enrichit au quotidien). Ces Qr codes permettent de visionner et d'apprendre en vidéo les techniques et préparations de base à maîtriser. Rien n'est plus « parlant » qu'une vidéo en pas à pas pour vous montrer chaque geste à acquérir. Une fois ces gestes et techniques maîtrisés, vous trouverez également des Qr codes dans la partie Fiches techniques de fabrication. Ces vidéos vous permettront de réaliser toutes les recettes étape par étape et ainsi parfaire les gestes acquis dans les parties précédentes. Certains chapitres de ce livre nécessitent des mises à jour, des approfondissements... grâce à l'alliance du papier et du numérique vous pouvez aujourd'hui avoir à la fois un livre papier qui fera référence tout au long de votre vie professionnelle et de nouveaux contenus à jour qui suivent l'évolution de la profession. Vous pourrez aussi évaluer vos progrès grâce à des quiz (à retrouver sur le site **BPI Campus** ou en flashant les Qr codes « Pour évaluer vos connaissances »).

La Pâtisserie de Référence est également disponible en version numérique dans la bibliothèque digitale **BPI Books** (www.bpi-books.com 1^{ère} bibliothèque numérique avec accès à plus de 40 ouvrages) où il suffit de cliquer sur un Qr code pour avoir un accès direct à toutes les ressources numériques de **BPI Campus**.

SOMMAIRE

7	Préface
8	Utilisation du livre
9	Sommaire

13 GÉNÉRALITÉS

15	Introduction
17	Histoire
35	Ingénierie : matériels et équipements
59	Hygiène, bonnes pratiques, HACCP, allergènes, PMS et DUER
67	Modes opératoires
73	Techniques de conservation et de production
81	Pesées et mesures
85	Développement durable

87 PRODUITS

89	Le lait
99	La crème
107	Le beurre
117	Les autres corps gras
127	Les céréales
135	La farine
145	Les levures et le levain
151	Les œufs et les ovoproduits
169	Le sucre
181	Les sirops
185	Les édulcorants
191	L'eau
197	Le sel et les épices
205	Le cacao
211	Le chocolat et le chocolat de couverture
217	La vanille, le café et le thé
225	Les fruits (frais et secs), les herbes et les fleurs
243	L'alcool, le vin et les spiritueux
249	Convenience food, PAI
253	Les additifs
259	Les ingrédients contemporains
271	Les propriétés fonctionnelles des ingrédients utilisés en pâtisserie - Les ateliers expérimentaux

275 APPROCHE TECHNOLOGIQUE

276	Les pâtes à biscuits
278	Les pâtes sucrées et sablées
279	Les pâtes brisées
281	La pâte feuilletée
283	La pâte à frire
285	Les pâtes levées
288	Les soufflés
290	La pâte à choux
291	La pâte à crêpes
292	Les pâtes poussées

294	La pâte d'amande
296	Les meringues
297	Les crèmes de base
301	Les ganaches
303	Les sauces, coulis et sabayons
304	Les glaçages et le pastillage

307 TECHNIQUES DE BASE

310	Abaissier une pâte au laminoir
311	Fabriquer un chablon
312	Beurrer un cercle à tarte
313	Beurrer un moule à savarin
314	Chemiser un moule à génoise
315	Chemiser un cercle à entremets avec du biscuit ou de la génoise
316	Foncer un cercle à tarte
317	Chiqueter une pâte
318	Clarifier un œuf
319	Confectionner de la dorure
320	Confectionner un cornet
321	Écrire avec un cornet
322	Dessiner un motif avec un cornet
323	Confectionner un décor en pastillage
324	Garnir une poche à douille
325	Coucher des choux et des éclairs
326	Mettre au point du fondant
327	Glacer un éclair
328	Glacer une religieuse
329	Blanchir des jaunes d'œufs
330	Découper un papier cuisson pour cuire à blanc
331	Cuire un fond de tarte à blanc
332	Confectionner un rond de papier sulfurisé
333	Confectionner une cassolette
334	Fendre une gousse de vanille
335	Mettre au point un nappage blond
336	Ramollir de la gélatine
337	Coucher une génoise en bande
338	Confectionner un sirop à puncher
339	Puncher un biscuit ou une génoise
340	Confectionner un sirop à tremper
341	Tremper un baba ou un savarin
342	Tamiser
343	Découper un biscuit en étages
344	Monter des entremets
346	Tailler une julienne d'orange
347	Peler à vif un agrume
348	Détailler des segments d'agrumes
349	Coucher une meringue ronde
350	Tabler du chocolat (méthode classique)
352	Réaliser un décor en chocolat

SOMMAIRE

355 PRÉPARATIONS DE BASE

358	Pâte ou appareil à génoise
360	Biscuit au chocolat
362	Biscuit aux amandes
364	Biscuit Joconde
366	Pâte brisée traditionnelle
368	Pâte brisée au batteur
370	Pâte sucrée
372	Pâte sablée
374	Pâte sablée amande
376	Pâte à cigarettes
377	Pâtes émiettées, sucrées et aromatisées
378	Pâte feuilletée traditionnelle
380	Pâte feuilletée rapide (ou record)
382	Pâte feuilletée inversée
384	Pâte à brioche
386	Pâte à savarin
388	Pâte à choux
390	Pâte à crêpes
392	Pâte à cake
394	Pâte à frire
396	Appareil à soufflé
398	Pâte à tuiles aux amandes
400	Meringue française
402	Meringue suisse
403	Meringue italienne
404	Biscuit dacquoise
406	Crème anglaise traditionnelle
408	Crème anglaise cuite sous-vide
410	Crème anglaise sous-vide au bain-marie
412	Crème anglaise au wok
414	Crème pâtissière traditionnelle
416	Crème pâtissière à base de poudre à crème
418	Crème frangipane
419	Crème mousseline
420	Autres dérivés de la crème pâtissière
422	Crème prise sucrée
423	Crème au beurre
424	Crème Chantilly
426	Crème d'amandes
428	Crème citron
430	Crèmeux
431	Crèmes bavaoises
432	Mousses aux fruits
433	Mousses au chocolat
434	Ganache chocolat départ à chaud
436	Ganache chocolat départ à froid
438	Sauces et coulis
440	Gelées et confits
442	Pastillage
444	Glace royale
445	Glaçage miroir
446	Glaçage brillant chocolat
448	Autres glaçages
449	Flocages
450	Nougatine

453 FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION

DESSERTS À BASE DE PÂTE À BISCUIT

456	Génoise sauce anglaise
458	Bûche moulée
460	Bûche traditionnelle
462	Forêt noire
464	Triangle aux deux chocolats
466	Moka au café
468	Biscuits cuillère
470	Biscuit de Savoie
472	Biscuit de Savoie aux amandes
474	Biscuit quatre-quarts
476	Pain de Gênes
478	Opéra
480	Entremets caramel, rhum raisin
482	Entremets marrons, mascarpone et cassis
484	Biscuit Sacher
486	Fraisier

DESSERTS À BASE DE PÂTE À CHOUX

488	Choux à la crème
490	Éclairs au café
492	Religieuses café-chocolat
494	Saint-Honoré à la chantilly
496	Croquembouche
498	Paris-Brest
500	Beignets nature
502	Beignets à la lyonnaise ou bugnes
504	Petits fours frais (à base de pâte à choux)

DESSERTS À BASE DE PÂTE À CRÊPES

506	Crêpes
508	Crêpes normandes
510	Far breton

DESSERTS À BASE DE PÂTE À FRIRE

512	Beignets aux pommes
514	Beignets de fleurs d'acacia

DESSERTS À BASE DE MERINGUE

516	Meringue chantilly
518	Pavlova
520	Dacquoise au café
522	Dacquoise à la ganache

DESSERTS À BASE DE PÂTE POUSSÉE

524	Cake aux fruits confits
526	Quatre-quarts aux amandes
528	Madeleines
530	Pain d'épices

SOMMAIRE

DESSERTS À BASE DE PÂTE SÈCHE

532	Tarte au citron
534	Tarte au fromage blanc
536	Tarte aux fruits rouges
538	Tarte aux pommes sur compote
540	Tarte aux pommes à l'alsacienne
542	Tarte aux poires bourdaloue
544	Tarte poire chocolat
546	Tarte Tatin
548	Tartelettes au chocolat
550	Tartelettes au citron meringuées
552	Flan pâtissier
554	Flan Montmorency
556	Tarte Linzer aux framboises
558	Petits fours sucrés (à base de pâte sablée)
560	Autres petits fours sucrés

DESSERTS À BASE DE PÂTE LEVÉE

562	Savarin
564	Croissant
566	Pain au chocolat
568	Escargot
570	Kugelhupf
572	Brioche feuilletée

DESSERTS À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

574	Mille-feuille
576	Mille-feuille aux fruits rouges
578	Pithiviers
580	Bande de tarte feuilletée aux fruits
582	Chausson aux pommes
584	Palmier
586	Jalousie compote d'abricots

DESSERTS À BASE DE CRÈME

588	Crème brûlée
590	Crème caramel
592	Crème viennoise
594	Pot de crème vanille-café-chocolat
596	Œufs à la neige
598	Riz au lait
600	Riz impératrice
602	Gratin de fraises au champagne

PETITS FOURS

604	Cigarettes russes
606	Macarons au chocolat
608	Tuiles aux amandes
610	Cannelés bordelais
612	Financiers
614	Meringues et rochers coco
616	Sablés vanille
618	Petits fours : tuiles diverses

SOUFFLÉS

620	Soufflé liqueur
622	Soufflé au chocolat

GLACES ET SORBETS

624	Sorbets framboise, myrtille et orange
626	Glace vanille et chocolat (à base de crème anglaise)
628	Glace aux abricots (à base de crème et de lait)
630	Nougat glacé
632	Meringue glacée chantilly
634	Omelette norvégienne
636	Oranges givrées
638	Vacherin glacé à la vanille
640	Poire Belle-Hélène
642	Sorbet aux fraises
644	Sorbet citron-coco minute à l'azote

DESSERTS À BASE DE MOUSSE

646	Bavarois rubanné
648	Charlotte aux fraises
650	Mousse au chocolat noir

PRÉPARATIONS SALÉES

652	Quiche comtoise
654	Allumettes au fromage
656	Gougères au fromage
658	Mousse de melon à l'italienne
660	Petits choux au saumon fumé
662	Saucisson brioché
664	Soufflé au fromage

CONFISERIES

666	Orangettes au chocolat
668	Chocolats : intérieurs à base de liqueur ou d'alcool
670	Fruits déguisés au sucre cuit
672	Nougat de Montélimar
674	Guimauve
676	Truffes à la vanille

679 DESSERTS À L'ASSIETTE

680	Recettes du chef Jean-Michel Loessel (restaurant Les Semailles à La Wantzenau)
688	Recettes de la cheffe Joëlle Lorentz (restaurant Mon Paris ! Paris 9)
696	Recettes du chef Alexandre Haudenschild (restaurant La Hache à Strasbourg)

705 VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

723 INDEX

727 INDEX DES FICHES TECHNIQUES



GÉNÉRALITÉS



INTRODUCTION

Pâtisseries, desserts et entremets sont constitutifs de notre riche patrimoine gastronomique. Présents dans notre culture culinaire, leur étude revêt plusieurs dimensions. Produire ou manger un dessert sont des actes qui impliquent des notions de plaisir et de partage, c'est aussi une affaire de santé (nutrition), de responsabilité collective et de transmission.

Pour l'artisan, sauf à reproduire les desserts traditionnels à l'identique, il s'agit de proposer une production « artistique » en termes de composition visuelle (lignes, formes, volumes, couleurs), de goût (kinesthésie, olfaction, saveurs), de valoriser son savoir-faire, des produits, des recettes,...

INSCRIPTION AU PATRIMOINE MONDIAL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ...

L'un des derniers épisodes remarqué dans l'histoire de notre gastronomie a été l'inscription du repas des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité (UNESCO). S'il est justifié de ne pas se tromper sur les intentions de cette nomination, on est en droit d'en faire l'analyse. Il ne s'agit pas de faire la promotion de nos produits, mais plutôt de mettre en avant ce temps consacré aux repas dans des conditions très ritualisées socialement. Les Français consacrent un temps précieux à se restaurer (au sens premier du terme), le plus souvent en communauté. Le repas familial est ici visé, tout comme celui pris à l'extérieur.

Temps d'échanges, de partage, d'écoute et d'éducation,...

Nos repas se composent de plusieurs parties : apéritif, entrée, poisson ou viande, fromage et... dessert. Cette dernière étape n'étant pas la moins attendue, d'autant qu'elle constitue une rupture avec le salé et termine le repas. En somme, son bouquet final !

Rôle d'autant plus aisé à endosser que le sucré est le seul goût inné, les autres saveurs résultant d'un apprentissage culturel.

Pour le consommateur, le dessert présente une dimension esthétique tant du point de vue de l'apparence, du goût que de l'effet de surprise. On se rend à la pâtisserie comme au restaurant sans réelles préoccupations nutritionnelles, et

encore moins lorsqu'on aborde le dessert. On cherche à se faire plaisir !

Pourtant, le dessert cristallise quelques craintes. Pas question qu'il soit trop calorique au risque d'être rejeté. Le dessert polarise à lui tout seul tous les défauts de la prise alimentaire : pas réellement nécessaire biologiquement parlant (à la différence de l'eau, des légumes, des aliments riches en protéines...), réputé riche en glucides (sucres) et en gras (matières grasses)...

IL N'EST PAS QUESTION D'ÊTRE PRIVÉ DE DESSERT !

Un détour historique sera nécessaire pour évoquer l'avènement des ingrédients et des recettes de notre histoire culinaire. On découvrira que le sucre, mais également les produits comme le chocolat, ont été portés aux nues à certaines époques, puis, à d'autres, totalement diabolisés. Dans nos cultures judéo-chrétiennes, le péché de gourmandise a laissé quelques miettes... La saccharophobie et son opposé, la saccharophilie, ont été étudiés par les sociologues, les historiens et les nutritionnistes.

Un peu de patience... Faisons confiance au(x) Cassandre(s) pour entamer une nouvelle chasse qui permettra au sucre de sortir du box des accusés.

Il est à parier que l'heure de la réhabilitation sonnera. Le sucre aura de nouveau une place de choix dans nos repas. Les problématiques ont été différentes selon les époques. Nous avons relaté celles le plus souvent rencontrées, loin des anecdotes qui connaissent le succès auprès des sophistes.

UNE PLACE MAJEURE DANS L'EXCELLENCE CULINAIRE

D'autres sujets qui préoccupent artisans et consommateurs sont également d'actualité. Il est à noter que tout au long de notre histoire culinaire les professionnels de la pâtisserie ont relevé les défis qui se présentaient à eux.

Ils ont su sublimer les prestations et portent haut un savoir technique et culturel que le monde nous envie.



© Adobe Stock

HISTOIRE

Les livres de pâtisserie invitent le professionnel ou l'amateur à connaître les produits de base : le sucre, le beurre, la farine, les œufs, les fruits, les oléagineux,... Ils sont la pierre angulaire des pâtes, crèmes, appareils, eux-mêmes utilisés pour élaborer les gâteaux, les entremets et les desserts. Sont inclus également des notions sur les glaces, la chocolaterie et la confiserie.

Pourquoi ces produits sont-ils utilisés et à partir de quand ? Pour quels types de préparations ? Pour qui ? Et dans quelles circonstances ?

Pour essayer de répondre à ces questions un petit détour historique s'impose.

C'est donc une déambulation gourmande à travers les âges à laquelle nous convions le lecteur.

SUCRE

Évoquer aujourd'hui une pâtisserie, souvent consommée en fin de repas, consiste pour partie à mettre en avant la saveur sucrée, le plus souvent apportée par le sucre lui-même.

Pour pouvoir être utilisé, encore faut-il qu'il soit disponible. Si nous connaissons bien le sucre (issu de la betterave à sucre), il y eut avant le sucre de canne (extrait du « roseau donnant du miel sans le concours des abeilles »), et bien avant encore un « sucre » disponible : le miel¹. On découvrira à quels moments de notre histoire le sucre est associé au salé et/ou à l'acide. La théorie des humeurs est passée par là.

ENTREMETS

Littéralement, « entre les mets ». Qu'est-ce à dire ? Temps particulier du repas qui mêle scènes, représentations diverses,... Un entremets est-il un dessert ? On verra qu'il est difficile de comprendre ce que ce terme recouvre à différentes périodes de notre histoire.

DESSERT

Présenté au moment de « desservir » ? Avant ou après ?

GÂTEAU

Est-ce dans la Bible qu'apparaît pour la première fois le terme de « gâteau » dans un texte écrit environ 1 000 ans avant notre ère (Genèse, XVIII, 6) ?

PÂTISSERIE

Les « pastissiers » n'étaient-ils pas ceux qui mettaient en pâte, le sucré comme le salé ?

À LA FIN DU REPAS

On découvrira que ce ne fut pas toujours le cas. Le dessert se comprend aujourd'hui comme un mets à prédominance sucrée et consommé en fin de repas. Le sucre, peut être un élément essentiel d'un mets, mais a-t-il toujours été consommé en dessert comme aujourd'hui ?

Pour exemple, dans son ouvrage de 1674, *L'Art de bien traiter*, le cuisinier LSR² (acronyme) nous donne le procédé de fabrication pour « confire les boutons de fleurs de presque toutes sortes, au sec, et la manière de fabriquer des confitures de violette et de jasmin ». Si la référence au goût sucré (sans doute le sucre) est implicite, le moment de la prise alimentaire n'est pas renseigné.

Il est difficile de préciser le moment dans l'histoire où s'inscrit une nette séparation entre les mets salés et les mets sucrés.

HISTOIRE ANCIENNE - DES ORIGINES AU V^{ÈME} SIÈCLE : DE L'ÉCRITURE JUSQU'À LA CHUTE DE L'EMPIRE ROMAIN



© Droits réservés

« La découverte du miel » par l'homme préhistorique. Une ruche sauvage.

PREMIERS HOMMES, PREMIÈRES CUISINES : PHÉNICIENS, SUMÉRIENS, ÉGYPTIENS, GRECS

Il est difficile d'imaginer une véritable histoire

1. Il est probable que le sucré ait été recherché dans la sève d'arbres tels que l'érable ou le bouleau.

2. Certains auteurs auraient reconnu « Le Sieur Robert ».

de la pâtisserie avant la découverte du sucre, du beurre et des œufs. Tout juste pouvons-nous imaginer le recours à un produit sucré sans doute disponible : le miel. Les spécialistes de l'histoire alimentaire nous proposent de discuter de la cuisine à travers les transformations des aliments par les humains.

On distingue donc le cru³ (il faut que l'aliment soit comestible et/ou consommable), le cuit, ce qui suppose l'intervention du feu, donc de l'homme. Le cru s'appréhende par les fruits, disponibles en l'état ou séchés (dattes, figues). La consommation entraîne une satisfaction énergétique qui provoque une appétence particulière pour ce goût, associé à un bien-être physiologique. Racines, céréales mélangées, triturrées sous forme de galettes et exposées au feu produisent les mêmes effets.

LA FERMENTATION, UNE DÉCOUVERTE FONDAMENTALE⁴

Un troisième pôle est dénommé « pourri ». Il faut comprendre une transformation naturelle qui rend le produit inconsommable. Mais on peut aussi appréhender cette métamorphose sous l'angle de l'intervention humaine : la fermentation. Cette dimension a quelque peu été éludée mais elle est capitale. En effet, la fermentation ne peut se faire qu'avec des ferments, c'est-à-dire des enzymes. Pour la fermentation panair (mais aussi alcoolique), il faut un substrat : le sucre. Les produits riches en amidon vont constituer une matière première de grande importance. Les enzymes contenus et/ou apportés par le génie des hommes seront mobilisés. La cuisson prolonge l'effet enzymatique ; les sucres vont réagir avec les protéines : odeurs, couleurs, saveurs se manifestent. Ces réactions biochimiques seront étudiées bien plus tard par un Lorrain, dénommé Maillard. Le produit final s'en trouve profondément modifié. Ce sont les ancêtres de nos pains, entremets et autres gâteaux à base de pâte levée. À cette époque, les préparations se composent de farine, d'huile (le beurre n'apparaît que vers le III^{ème} siècle avant J.-C., il relève de la cuisine des « barbares ») et de miel. Elles sont dotées de qualités extraordinaires, donc offertes aux divinités lors de rituels religieux. Le nectar et l'ambrosie n'étaient-ils pas l'alimentation des dieux de l'Olympe ?

LA THÉORIE DES HUMEURS

Dès le V^{ème} siècle avant J.-C., les Grecs développent une diététique appelée théorie des humeurs. Le monde s'appréhende à l'aide de 4 éléments : l'air, le feu, la terre et l'eau. À chacun d'eux est attribuée une qualité : le chaud, le froid, le sec et l'humide. Les aliments consommés contribuent à l'élaboration des humeurs. Celles-ci sont à l'origine du tempérament des individus : sanguin, flegmatique, bilieux... Les maladies sont elles-mêmes caractérisées selon ces items. Les aliments sont donc choisis pour leurs différentes influences : une maladie chaude et humide sera combattue par des aliments froids et secs... Cette approche sera colportée jusqu'au XIX^{ème} siècle. Le mélange de produits aux qualités différentes permettra de les rendre consommables sans conséquence majeure pour les consommateurs. En 1577, un médecin espagnol (on vient de découvrir le Nouveau Monde) attribue des qualités à tous les nouveaux aliments. Le cacao est, écrit-il, « tempéré par nature mais avec une tendance au froid et au sec ». Il faudra donc lui adjoindre du sucre, « chaud et humide ». La nourriture est donc d'ores et déjà un médicament. Les préparations, les cuissons, les assaisonnements, les mélanges vont avoir chacun leur rôle pour optimiser telle ou telle qualité ou bien, au contraire, la minimiser, voire la neutraliser. Parmi les produits amylacés, le pain sera jugé neutre donc acceptable tout au long du repas.

L'aliment est donc le premier médicament. Il pouvait être complété par une saignée, un clystère (purge) ou une diète au cours de laquelle pouvait être conseillée la thériaque. Antipoison qui contenait des substances diverses (différentes selon les époques) : chair de vipère, castoréum (que l'on connaît encore aujourd'hui dans l'arôme vanille), miel, force écorces et gommages... La thériaque sera présente dans le codex jusque dans l'édition de 1884 ! La théorie des humeurs sera soutenue une dernière fois par Auguste Lumière (1862-1954).

Les Phéniciens (habitants de l'actuel Liban), les Sumériens (occupants de la Mésopotamie avec les célèbres jardins suspendus de Babylone) et les Égyptiens vont contribuer aux premiers balbutiements de la pâtisserie. Des bas-reliefs témoignent des cultures des céréales et de l'artisanat des métiers de bouche.

On trouve, en Grèce, le premier nom donné à un gâteau : *obélias* c'est-à-dire « offrande ». La

3. Allusion au triangle culinaire initié par Claude Lévi-Strauss.

4. Histoire de la cuisine et des cuisiniers, Jean-Pierre Poulain et Edmond Neirinck (Delagrave, 2004). Voir également Le Guide de la fermentation du Noma. René Redzepi et David Zilber (Éditions du Chêne, 2018).

nourriture est déjà un marqueur social. Les Grecs vont se partager entre le brouet spartiate et les recherches gourmandes d'Épicure.

ROMAINS

La nourriture des Romains nous est parvenue non sans quelque exagération si l'on considère Lucullus ou encore Apicius (trois Romains ont porté ce nom⁵). L'orgie romaine est à décrypter. Pline l'Ancien (23-79 après J.-C.) est l'auteur d'un récit encyclopédique dénommé *Histoire naturelle*. Il révèle que « certains pétrissent la pâte avec des œufs, du lait, voire avec du beurre ». Appliquant la diététique hippocratique, reprise par Galien (129-216 après J.-C.), les cuisiniers romains agrémentent les préparations de produits divers : épices, graines,... La *patina* (mot qui désigne également le plat dans lequel est réalisée la préparation) est un plat commun, par exemple la patina de poires, à base de pâte et de miel. Le minutal d'abricot est un plat salé. Dans les deux cas, sucré et salé cohabitent. Les médecins recommandent « l'eau de sucre pour soigner ou purger les reins, l'estomac, les intestins et la vessie ». C'est à Rome, quatre siècles avant Jésus-Christ qu'apparaît la première « corporation » des *Pastillariorum*. Ces derniers produisent des « confitures ». Il s'agit en fait, de fruits cuits dans du miel et étalés sur du pain. L'omniprésence du garum⁶ ne nous aide pas à nous faire une idée réelle des goûts qui caractérisent la gastronomie romaine.

GAULOIS

Le pain, relativement peu prisé des Romains, devient une spécialité des Gaulois. La charcuterie est aussi mise à l'honneur. Il est probable que l'on prépare les premières tourtes salées. Les Gaulois utilisent le beurre à la différence des Romains.

HISTOIRE MÉDIÉVALE - DU V^{ÈME} AU XV^{ÈME} SIÈCLE : LE MOYEN ÂGE

DÉBUT DU MOYEN ÂGE (481, CLOVIS ROI DES FRANCS) : LA CUISINE DES BARBARES

L'idée d'un Moyen Âge « moyenâgeux » est fautive. Le génie humain n'a pas fait de pause durant ces 1000 ans. Les mangeurs sont à

l'œuvre pour améliorer leur alimentation. Les autorités civiles et religieuses n'ont de cesse, par exemple, de promouvoir l'organisation des cultures (la jachère et l'assolement triennal) pour augmenter les rendements.

L'INFLUENCE ARABE

L'influence arabe, et plus précisément des Perses, est largement sous-estimée. Des ouvrages circulent, écrits le plus souvent par des savants, des médecins. Ils deviendront progressivement le trait d'union entre le Moyen-Orient et l'Europe chrétienne. Ils vont traduire, mais aussi améliorer les traités grecs et romains. Parmi eux, Avicenne (980-1037), philosophe et médecin persan, traduit les œuvres d'Hippocrate, d'Aristote et de Galien. Paraît aussi à cette époque le *Tacuinum sanitatis in medicinam* (ou *Taccuinum sanitatis*) manuel médiéval sur la santé. Il aurait comme source un traité arabe écrit aux environs de 1050 par Ibn Butlân et connu sous le nom de *Taqwīm al-Şihħa* مرقوم الوقت (tableaux de santé). Il y est question de sucre de roseau mais aussi de sucre de raisin. C'est sans doute à cette période que l'on met au point des « pains de sucre » plus facilement commercialisables. Au cours du VII^{ème} siècle, la conquête arabe permet de faire connaître le sucre dans le monde entier. Il pénètre en Europe via le royaume arabe-andalou (*Al-Andalus*) du sud de l'Espagne.

TEMPS DES CROISADES (1095-1291) ET DES PÈLERINAGES



Geoffroy de Villehardouin. Écrit la conquête de Constantinople lors de la quatrième croisade. Il décrit les découvertes fromentaires.

Les pèlerinages vont obliger à penser ravitaillement. Les chemins sont éprouvants, manger

5. Le plus célèbre des trois, Marcus Gavius Apicius est l'auteur de *De re coquinaria*, recueil de recettes romaines du IV^{ème} siècle.
6. Le garum (ou liquamen) était une sauce extrêmement salée obtenue après une longue fermentation de chair, de viscères de poissons, d'huîtres dans une grande quantité de sel pour éviter le pourrissement. Ce condiment qui peut faire penser à la sauce Nuoc mam était très utilisée durant la période étrusque et la Grèce antique.



© De Buyer

LA TENUE PROFESSIONNELLE

Le port d'une tenue professionnelle fait partie intégrante de la tradition mais elle est également imposée par la législation régissant le métier de pâtissier. Elle est le reflet de vos prestations, mais c'est avant tout une mesure d'hygiène essentielle.

Le port d'une tenue claire est préconisé afin que toutes salissures éventuelles soient visibles au premier coup d'œil. De nouvelles propositions de tenue permettent également de garantir un bon niveau de propreté. Le respect des mesures d'hygiène corporelle et vestimentaire engage la responsabilité conjointe de l'employé et de l'employeur.

La tenue professionnelle de base peut se composer ainsi :

- une coiffe, toque, calot (maintenant l'intégralité des cheveux) ;
- une veste blanche croisée ;
- un tour de cou absorbant (recommandé mais parfois abandonné) ;
- un tablier (recouvrant les genoux) ;
- un pantalon ;
- des chaussures couvrantes et confortables.

LA VESTE



© Bragard

La veste doit être largement croisée devant afin de former un plastron assurant une protection efficace contre la chaleur ainsi que les éventuelles projections sur la poitrine.

Les manches sont à rabats afin de protéger les poignets et le système de boutonnage doit permettre de s'en séparer rapidement en cas de brûlures.

Elle doit être ajustée afin d'éviter les risques d'entraînement mécanique.

LE PANTALON



© Bragard

Traditionnellement, le pantalon est en « pied de poule bleu et blanc » mais aujourd'hui, de nouveaux matériaux apportent confort et esthétique.

LES COIFFES

Obligatoires, elles sont destinées à retenir les cheveux forte source de contamination. Elles doivent envelopper l'intégralité de la chevelure tout en assurant une bonne aération du cuir chevelu. Elles protègent les cheveux des buées et des vapeurs grasses ainsi que des odeurs.

Toutes ces coiffes doivent être légères, agréables à porter, réglables (circonférence et hauteur) et absorbant bien la transpiration.



© Bragard

LE PETIT MATÉRIEL

LES COUTEAUX

© De Buyer



Il existe autant de types de couteau (et donc de types de lame) que d'utilisations. Ainsi, le choix du couteau adéquat est primordial pour la qualité, la rapidité, la précision et la sécurité des tâches à effectuer.

Les couteaux d'utilisation courante peuvent être à la charge de chaque pâtissier. En revanche, les couteaux d'utilisation plus spécifique sont fournis par l'entreprise.

© De Buyer



Un couteau est composé d'une lame (en acier inoxydable ou en acier au carbone) et d'un manche (en bois de hêtre, palissandre ou plastique).

La lame se prolonge par une partie insérée dans le manche : la soie. Il existe deux façons de monter la soie :

- le montage à virole : la soie est emprisonnée et collée au ciment coutelier présent dans le manche (ne pas les laisser tremper dans de l'eau chaude) ;
- le montage à rivets : la soie est maintenue entre deux plaques rivées (les « côtes ») qui forment le manche.

Le manche, lui, doit être suffisamment long et épais pour permettre une prise en main sûre et ainsi permettre au professionnel d'assurer une parfaite maîtrise de la découpe et du parcours de la lame.

COUTEAU D'OFFICE

Sert principalement à éplucher et découper les fruits.

COUTEAU ÉMINCEUR

Sert principalement à tailler et à émincer.

COUTEAU-SCIE

Sert principalement à couper le pain, le pain de mie, les entremets, la génoise, les biscuits.

FUSIL À MÈCHE RONDE ET PLATE

Sert à redonner « le fil » aux couteaux (le tranchant).

COUTEAU ÉCONOME



© Adobe Stock

Sert exclusivement à peler (éplucher) certains fruits.

COUTEAU CANNELEUR-ZESTEUR

Existe pour droitier et gaucher.

Sert à historier (canneuler) les fruits : citrons, oranges.

COUTEAU À DENTS DE LOUP

Sert à historier certains fruits et légumes.

LES AUTRES OBJETS COUPANTS



© De Buyer

MANDOLINE

Permet différentes tailles de légumes et fruits : julienne, paysanne.

LOUCHES, POUCHONS, ÉCUMOIRES ET FOUETS

Fabriqués en acier inoxydable.

Le fouet à blancs (fils d'acier étamés, manche en bois) permet de monter les blancs en neige et les génoises.

Le fouet à sauce (acier inoxydable) permet de mélanger ou de fouetter intimement les mélanges liquides ou peu liés.

© De Buyer



ARAIGNÉE

Permet d'extraire les aliments d'un jus, d'une eau de cuisson, d'un bain de friture.

PINCE À TARTE

Permet de personnaliser le façonnage d'une pâte.

PINCEAU

© De Buyer



Sert à déposer différents ingrédients liquides : jaune d'œuf, œuf battu, confiture,...

© De Buyer



EMPORTE-PIÈCES



© De Buyer

Permet d'obtenir une forme.

POCHES ET DOUILLES



© De Buyer

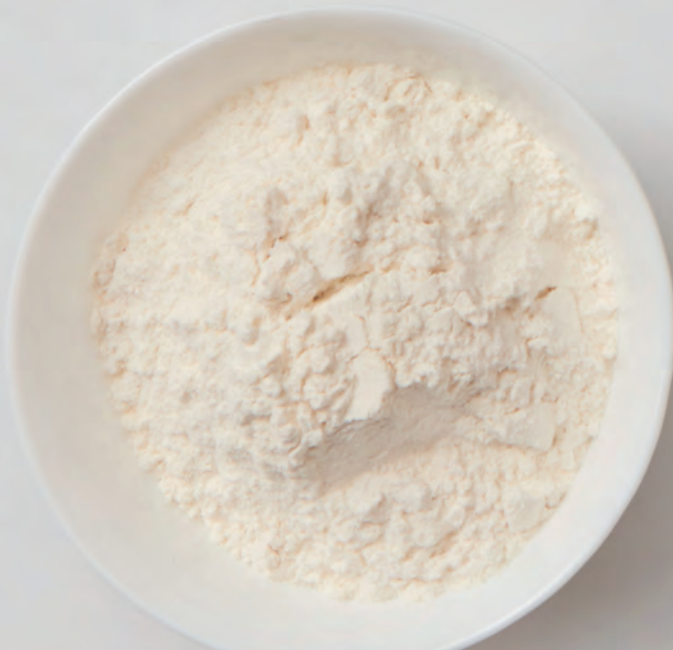
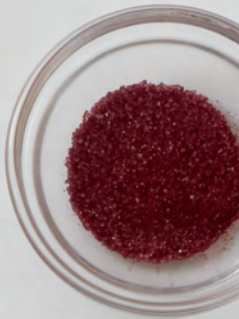
Permet de disposer d'une masse d'un ingrédient ou d'une préparation. La forme et la dimension de la douille régulent le flux de l'ingrédient ou de la préparation à la sortie de la poche.

MOULES/MOULES SOUPLES EN « FLEXIPAN »



© De Buyer

- Caisse à biscuit
- Carré à entremets
- Cercles à tarte
- Cône à « croquembouche »
- Moules à brioche « mousseline », « Nanterre »
- Moule à charlotte
- Moules à dariole
- Moules à friands, amandines
- Moule à « kougelhopf »
- Moule à « manqué » pour génoise, pour biscuit
- Moule à pain de Gênes
- Moule à pain de mie
- Moules à petits fours
- Moule à savarin



PRODUITS





LE LAIT




LE LAIT

De saveur agréable et légèrement sucrée, le lait est un liquide blanc dont l'odeur est très peu soutenue. Le mot « lait », utilisé seul, désigne le lait de la vache. Les principales races en France : La Prim'Holstein (67 %), la Montbéliarde (15 %) et la Normande (8,5 %). Il peut provenir également de la chèvre et de la brebis. Dans ce cas, le mot lait est complété par le nom de l'espèce de l'animal. Le lait provient de la traite totale et ininterrompue de la vache laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Recueilli proprement, il ne doit pas contenir de colostrum (petit lait acide impropre à la consommation, produit par la vache suite au vêlage, pendant environ 7 jours).

DESCRIPTIF COMMERCIAL

Une classification¹ du lait peut se faire à partir de différents critères. Combinés, ils donnent la base de la réglementation du lait.

CRITÈRE A : TAUX DE MATIÈRE GRASSE DU LAIT

	Teneur en matière grasse	Conditionnement
Lait entier	Au minimum 3,5 %.	Dominante rouge.  © Lactalis
Lait demi-écrémé	Comprise entre 1,5 et 1,8 % maximum.	Dominante bleue.  © Lactalis
Lait écrémé	Moins de 0,5 %.	Dominante verte.  © Lactalis

1. Document CNIEL <http://www.filiere-laitiere.fr/fr/laits-liquides>

Taux de matière grasse des laits de conserve

Le lait concentré non sucré

- Entier : 7,5 % minimum.
- Demi-écrémé : 4 à 4,4 % maximum.
- Écrémé : < 1 % maximum.

Le lait concentré sucré

- Entier : 9 % minimum.
- Demi-écrémé : 4 à 4,4 % maximum.
- Écrémé : < 1 % maximum.

Le lait en poudre

- Entier : 26 % minimum.
- Demi-écrémé : 14 à 16 % maximum.
- Écrémé : 1,5 % maximum.

NB :

- le lait à X % de matière grasse : certains laits peuvent présenter des teneurs en matières grasses différentes de celles du lait entier, demi-écrémé ou écrémé. Celle-ci doit être clairement indiquée à la décimale près et être facilement lisible sur l'emballage, sous la forme « X % de matière grasse ».

CRITÈRE B : TRAITEMENT THERMIQUE DU LAIT

Le lait cru

Mention « lait cru » ou « lait cru frais » obligatoire sur l'emballage.

- Aucun traitement, sauf la réfrigération après la traite à la ferme.
- Embouteillé sur le lieu de production.
- Conditionnement à dominante jaune.

NB : le lait cru doit être obligatoirement porté à ébullition avant utilisation.

Le lait frais microfiltré

Lait obtenu par microfiltration : une membrane poreuse « débactérise » le lait écrémé en retenant la flore microbienne, sans modifier sa composition physico-chimique.

Conditionné, refroidi aussitôt et ramené à moins de 6 °C.

Le lait frais pasteurisé

La dénomination réservée à un lait qui est successivement :

- chauffé à 72 °C pendant 15 secondes (traitement minimum),
- refroidi après pasteurisation et ramené à moins de 6 °C.

Le lait frais pasteurisé représente aujourd'hui moins de 2 % du marché français. La pasteurisation détruit certains germes dont les germes pathogènes. Cette technique préserve au maximum les qualités organoleptiques du lait et ses apports nutritionnels. Le lait fermenté est un lait le plus souvent pasteurisé. Il est ensuiteensemencé avec des ferments lactiques qui procurent au lait une texture plus épaisse et onctueuse. Le goût est plus acide. Le plus répandu est le lait ribot.

Le lait stérilisé

La stérilisation simple est un procédé de longue conservation.

Conditionné dans un emballage hermétique, chauffé à 115 °C de 15 à 20 minutes, puis refroidi.

Peut être conservé environ 3 mois à température ambiante s'il n'est pas ouvert.

La stérilisation est plus agressive. Tous les germes sont détruits. Ce qui explique la possibilité de conserver le lait plus longtemps.



© Lactalis

Le lait stérilisé UHT (Ultra haute température)

Technique de stérilisation particulière où le lait est chauffé à 140 °C pendant 2 secondes.

Le plus vendu en France aujourd'hui : 95 % du marché.

La méthode de stérilisation U.H.T permet de concilier les effets positifs de la pasteurisation et de la stérilisation sans en avoir les inconvénients.

NB : **la thermisation** est une technique appliquée au lait afin de fabriquer les fromages. La technique permet une maîtrise de la flore microbienne tout en préservant les ingrédients présents pour réaliser les fromages.

Couleur des emballages	Types	Matières grasses au litre
Rouge	Entier	36 g
Bleu	Demi-écrémé	15,5 g
Vert	Écrémé	< 5 g
Jaune	Lait cru	Variable

CRITÈRE C : AUTRES CRITÈRES DE CLASSIFICATION DU LAIT

- L'adjonction de compléments types vitamines, protéines, minéraux (fer), acides gras type oméga 3.
- La réduction du taux de lactose.
- Le lait bio désigne le lait de vaches dont l'élevage respecte les règles correspondant aux normes de l'agriculture biologique.
- Le lait concentré (sucré ou non).
- Le lait déshydraté, dit « lait en poudre » (obtenu par dessiccation).
- Le lait infantile.
- Le lait aromatisé...

Les laits sont suivis du point de vue de la sécurité alimentaire. Une marque de salubrité est apposée sur l'emballage.

FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENT

- Laiteries.
- Le distributeur grossiste.
- Le cash and carry (Metro, Promocash,...).
- La centrale d'achat.
- Le supermarché.

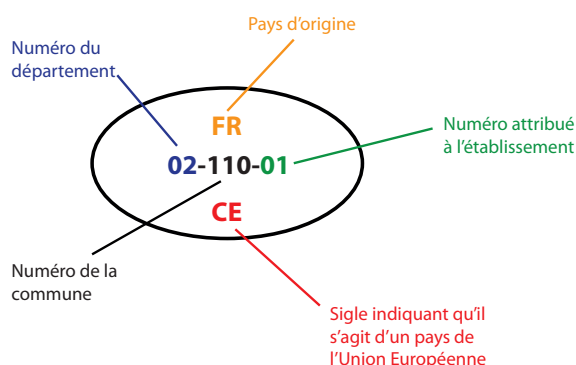
ÉTIQUETAGE/TRACABILITÉ

3 NIVEAUX D'ÉTIQUETAGE

La marque de salubrité ou estampille sanitaire

Délivrée par les services de contrôles officiels, l'estampille sanitaire (ou marque de salubrité) identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale. Elle figure donc sur de nombreux produits alimentaires : briques de lait, fromages, yaourts, charcuteries, viandes, plats cuisinés...

Pour les pays de l'Union Européenne, cette marque est de forme ovale.



Lecture de l'étiquette ci-dessus : le pays d'origine de l'établissement est représenté par 2 lettres (IT : Italie, FR : France...). Donc la brique de lait vient de France. En France, les deux premiers chiffres indiquent le département dans lequel se trouve l'usine. Dans ce cas précis, 02, il s'agit de l'Aisne. Cependant, le lait peut avoir été collecté ailleurs (dans un autre département, voire dans un autre pays). Les chiffres du milieu (110 dans l'exemple) indiquent la commune. Les derniers chiffres (01 dans l'exemple) indiquent le numéro de l'atelier dans la commune.

La mention Union Européenne figure dans la langue du pays : CE en France, EG en Allemagne, EB en Lituanie,...

Le code EMB

Le code EMB présent sur un produit alimentaire permet de connaître l'identité de l'emballer ou de l'importateur lorsque son adresse ne figure pas en toutes lettres sur le produit. Sous certaines conditions, il peut remplacer le nom du fabricant lorsque la fabrication est sous-traitée. On trouve alors la mention « Fabriqué par EMB xxxxx » sur l'emballage.

Le code barres

Le code barres ou GENCODE est lui aussi souvent présenté au consommateur comme étant une bonne piste pour connaître l'origine des produits. Bien que les 3 premiers chiffres du code correspondent à un pays (300 à 379 pour la France), cela ne donne pas une information absolument fiable en ce qui concerne l'origine. En effet, ils n'indiquent pas toujours le pays de production, il peut s'agir du pays où est situé le siège social de l'entreprise ou même l'un de ses sièges sociaux.

COMPOSITION

En moyenne, un litre de lait cru contient près de 900 g d'eau et 130 g d'extrait sec, en proportion variable. Sa masse volumique est de l'ordre de 1 030 g/l pour un litre de lait entier à 40 g/litre de matière grasse. Soit la composition d'un litre de lait entier (non standardisé) :

Composants	Poids	%
Eau	900 g	87,5
Matière grasse	40 g (35 à 45 g)	3,9
Glucides (lactose)	48 g	4,6
Protéines (caséine)	34 g	3,5
Éléments minéraux	9 g	0,5
Vitamines	A, B, D	

NB : une vache laitière « donne » de 20 à 30 litres de lait par jour sur environ 300 jours par an. Les producteurs de lait expriment leur production, non seulement en litres mais aussi en kilogrammes.



LA CRÈME

LA CRÈME

La crème provient exclusivement du lait. Cette matière grasse remonte à la surface du lait, soit par décantation, soit par centrifugation. L'écémage centrifuge consiste à séparer la matière grasse (la crème) et le « petit lait » (lactosérum) par simple différence de densité. La crème ainsi obtenue est liquide et douce, puis progressivement, la crème fait l'objet de nombreuses réactions physico-chimiques et biologiques qui modifient sa saveur et son onctuosité.

L'appellation « crème » correspond à une teneur d'au moins 30 % de matières grasses.
L'appellation « crème légère » impose une teneur entre 12 et 30 % de matières grasses.

L'addition de toute autre matière grasse est formellement interdite.
Crème et crème légère sont, hormis la crème crue, toujours soumises à un traitement thermique (pasteurisation ou stérilisation). La mention « crème fraîche » ou « crème fraîche légère » s'applique à des crèmes qui sont pasteurisées (et non stérilisées) et conditionnées sur le lieu de production dans les 24 heures.

Pour bien comprendre les présentations commerciales :

Dénominations	Caractéristiques	Traitement thermique
Crème	30 % de matières grasses minimum	Oui
Crème légère	De 12 à 30 % de matières grasses	
Crème crue	Il n'y a pas de teneur réglementairement fixées, notamment pour les matières grasses	Non
Crème fraîche* Crème fraîche légère	30 % de matières grasses minimum 12 % à 30 % de matières grasses	Pasteurisation et conditionnement sur lieu de production dans les 24 heures

* Ces appellations sont donc interdites pour des crèmes stérilisées.

DESCRIPTIF COMMERCIAL

DIFFÉRENTS TYPES DE CRÈME

Les différentes crèmes se distinguent les unes des autres grâce à plusieurs critères : les traitements de conservation, la teneur en matière grasse et la consistance (liquide ou épaisse). En combinant ces critères, on obtient une large palette de produits.

La crème crue

C'est la crème de nos grand-mères : elle n'a subi aucun traitement de pasteurisation ou de stérilisation. Fruit direct de l'écémage, elle est refroidie et stockée à + 6 °C. De texture liquide pendant les premiers jours et de saveur douce, sa teneur en matière grasse est généralement supérieure à celle des autres crèmes. La mention « crue » est obligatoire sur l'étiquetage.

La crème fraîche pasteurisée liquide

Liquide et douce, car n'ayant subi aucun ensemencement, elle est pasteurisée. Cependant, plus fragile que les crèmes stérilisées, elle est de moins en moins utilisée par le grand public. Les pâtisseries et les restaurateurs l'apprécient pour son aptitude au foisonnement, c'est-à-dire au fait d'être battue pour intégrer de l'air qui la rendra légère et volumineuse, jusqu'au stade de la crème fouettée (non sucrée)

ou de la crème Chantilly (sucrée).

Dans la profession, ce type de crème destinée au foisonnement, liquide, nonensemencée, non acide est dénommée « crème fleurette ». Elle est obtenue de « manière ancestrale » par crémage (c'est-à-dire remontée spontanée du lait au repos, contrairement à l'écémage).

La crème fraîche pasteurisée épaisse

C'est une crème qui a été maturée. Après la pasteurisation, elle est refroidie à 6-7 °C. Elle est ensuite ensemencée avec des ferments lactiques prélevés sur des crèmes particulièrement aromatiques, avec un taux d'acidité élevé. La crème devient épaisse et acide. Son goût s'affirme.

Attention ! La seule dénomination « crème fraîche » signifie que la crème a été pasteurisée car la mention « pasteurisée » n'est pas obligatoire.

Les crèmes stérilisées n'ont pas droit à l'appellation « crème fraîche ».

On rencontre l'appellation crème double pour une crème acidifiée par fermentation naturelle. Il ne faut pas entendre par là, un apport double de matière grasse, donc de calories. Ce type de crème n'est pas adapté au foisonnement.

La crème stérilisée liquide

Une fois conditionnée, la crème crue est stérilisée à 115 °C durant 15 à 20 minutes, puis refroidie. Comme la stérilisation ne permet pas l'ensemencement, cette crème est liquide. Ce procédé développant un goût de cuit ou de caramel, on lui préfère de plus en plus la crème UHT (Ultra haute température).

La crème UHT (Ultra haute température)

La crème crue est stérilisée à 150 °C pendant 2 secondes, puis rapidement refroidie. Ses qualités nutritionnelles, gustatives et fonctionnelles sont préservées.

La crème légère

Elle est obtenue par un réglage de l'écémage qui recueille une crème avec un taux de matière grasse compris entre 12 % et 30 %. Le taux exact de matière grasse doit être précisé sur l'emballage. Une crème légère peut être liquide ou épaisse (si elle a été ensemencée et maturée). Elle est obligatoirement pasteurisée ou stérilisée.

La crème à fouetter et la crème légère à fouetter (crème fouettée et crème légère fouettée)

Elles contiennent au minimum 75 % de crème ou de crème légère. En sus, sont autorisés l'addition de saccharose (15 % maximum), de ferments lactiques, de matières aromatiques naturelles, de stabilisateurs ou des protéines du lait. Le taux de foisonnement (le rapport entre le volume de la crème fouettée ou de la crème légère fouettée, prête à la vente, et le volume total initial des différents constituants) ne doit pas être supérieur à 3,5.

La crème Chantilly

C'est de la crème fouettée contenant au minimum 30 % de matière grasse. La seule addition autorisée est celle du saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné à hauteur de 15 % maximum) et, éventuellement, celle de matières aromatisantes naturelles.

La crème sous pression

Proche de la composition de la crème à fouetter, à l'exception de l'addition de stabilisateurs, limitée à 0,1 %. Elle est toujours pasteurisée ou stérilisée. En s'échappant, un gaz neutre est injecté dans le conditionnement, il provoquera le foisonnement de la crème, c'est-à-dire une augmentation très importante du volume.

La crème aigre ou crème acide

Obtenue par fermentation bactérienne, elle est très utilisée en Europe de l'Est, en Europe centrale et en Russie (« smitane ») ainsi que dans les pays anglo-saxons qui en font grand cas (« sour cream »). Elle accompagne les poissons (le hareng), le bortsch, le chou farci, les choucroutes, le goulasch. En France

où elle est peu courante - elle se conserve mal - on s'en rapproche par addition de jus de citron à une crème, pour accompagner les blinis ou les rollmops.

La crème bio

Comme pour tous les produits laitiers bio, la crème bio est issue de lait lui-même biologique. Il faut donc que les vaches, qui ont produit le lait, aient été élevées selon des règles correspondant aux normes de l'agriculture biologique.

CRÈMES AVEC AOP (APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE)

Crème d'Isigny et crème de Bresse

Ce sont toutes les deux des crèmes fraîches épaisses pasteurisées, caractérisées par leur finesse. Ces 2 AOP sont produites dans les régions d'Isigny (Manche) et de la Bresse (Ain, Jura, Saône et Loire), suivant des critères stricts de fabrication.

La crème d'Isigny contient de 35 % à 40 % de matière grasse (décret du 30/06/1986). Elle doit avoir été pasteurisée et préparée uniquement avec des crèmes fraîches.

La crème de Bresse contient 36 % de matière grasse minimum (AOP, décret du 26 juin 2012).



CONSERVATION

Crèmes	Traitement	Étiquetage	Durée de conservation
Crue liquide Crue épaisse	Aucun	DLC*	7 jours
Pasteurisée liquide	88 °C pendant 20 secondes		15 jours
Pasteurisée épaisse			30 jours
Stérilisée	115 °C pendant 20 minutes	DLUO/DDM**	8 mois
Stérilisée UHT	150 °C pendant 2 secondes		4 mois
Sous pression	Pasteurisée ou stérilisée	DLC ou DLUO/DDM	4 à 8 mois

* DLC : Date limite de consommation.

** DLUO/DDM : Date limite d'utilisation optimale remplacée par la Date de durabilité minimale.



TECHNIQUES DE BASE



NOTE IMPORTANTE

Suivant la qualité du travail effectué, la catégorie de l'établissement concerné et le professionnalisme de l'exécutant, plusieurs méthodes et techniques de travail sont parfois en usage dans la profession.

Les méthodes et les techniques de travail proposées dans cet ouvrage s'adressent plus spécialement à des jeunes apprentis ou élèves non expérimentés. De ce fait, l'ouvrage concilie les cinq aspects fondamentaux suivants :

- la simplicité de la méthode ou de la technique,
- la qualité du résultat,
- la rapidité et l'efficacité de l'exécution,
- le respect intransigeant des règles d'hygiène et de sécurité,
- et enfin, le respect scrupuleux du classicisme et des usages professionnels.

Il est évident que la méthode ou la technique retenue n'exclut pas les nombreuses autres méthodes ou techniques en usage dans la profession !

TECHNIQUES DE BASE

- Abaisser une pâte au laminoir
- Fabriquer un chablon
- Beurrer un cercle à tarte
- Beurrer un moule à savarin
- Chemiser un moule à génoise
- Chemiser un cercle à entremets avec du biscuit ou de la génoise
- Foncer un cercle à tarte
- Chiqueter une pâte
- Clarifier un œuf
- Confectionner de la dorure
- Confectionner un cornet
- Écrire avec un cornet
- Dessiner un motif avec un cornet
- Confectionner un décor en pastillage
- Garnir une poche à douille
- Coucher des choux et des éclairs
- Mettre au point du fondant
- Glacer un éclair
- Glacer une religieuse
- Blanchir des jaunes d'œufs
- Cuire un fond de tarte à blanc
- Découper un papier cuisson pour cuire à blanc
- Confectionner un rond de papier sulfurisé
- Confectionner une cassolette
- Fendre une gousse de vanille
- Mettre au point d'un nappage blond
- Ramollir de la gélatine
- Coucher une génoise en bande
- Confectionner un sirop à puncher
- Puncher un biscuit ou une génoise
- Confectionner un sirop à tremper
- Tremper un baba ou un savarin
- Tamiser
- Découper un biscuit en étage
- Monter un entremets
- Tailler une julienne d'orange
- Peler à vif un agrume
- Détailler des segments d'agrumes
- Coucher une meringue ronde
- Tabler du chocolat (méthode classique)
- Réaliser un décor en chocolat

ABAISSER UNE PÂTE AU LAMINOIR



www.bpi-campus.com

TECHNIQUE

Passer dans un laminoir une pâte afin de lui donner une épaisseur régulière. Ensuite, la pâte est disposée sur le marbre pour être détaillée et façonnée.



Laminoir de table ou sur socle.



Régler l'épaisseur désirée.



Passer la pâte de droite vers la gauche en farinant légèrement.



L'abaisse peut être enroulée sur un rouleau avant de la faire glisser sur votre marbre.



Détailler la pâte ou réserver celle-ci au froid.

FABRIQUER UN CHABLON

TECHNIQUE

Découper un gabarit servant de calibre pour dresser tuiles, cigarettes,...



Découper le chablon à la forme désirée.



Disposer l'appareil au centre du chablon.



Lisser avec une spatule afin d'obtenir une épaisseur régulière.



Continuer à lisser la préparation pour arriver à l'épaisseur souhaitée.



Retirer délicatement le chablon et recommencer l'opération.

BEURRER UN CERCLE À TARTE



www.bpi-campus.com

TECHNIQUE

Beurrer un cercle ou une tourtière afin de faciliter la coloration et le démoulage.



Préparer les ingrédients.
Tremper le pinceau dans le beurre pommade*.



Badigeonner les parois du moule avec le beurre pommade.



Faire adhérer aux parois en utilisant des cercles bien froids.



Déposer sur plaque à pâtisserie et stocker au froid avant d'utiliser.



* Beurre pommade : beurre travaillé à la spatule et ramolli pour lui donner la consistance d'une « pommade » sans grumeaux.



PRÉPARATIONS DE BASE



NOTE IMPORTANTE

Les photos et les vidéos donnent à voir des oeufs, des emballages... présentés dans l'espace de travail. La démarche ici consiste à les montrer pour les identifier. Tant que faire se peut il est fortement recommandé de les tenir à distance pour ne pas souiller éventuellement les préparations.

Les préconisations de températures et de temps ne peuvent pas être totalement impératives. L'utilisation de four statique par exemple ou à air pulsé implique d'adapter le réglage des températures et des temps d'utilisations aux résultats escomptés. Par ailleurs, les ustensiles de mesures, les thermostats ont des capacités plus ou moins fiables à donner des températures justes et donc extrapolables. Il est recommandé de les faire étalonner.

PRÉPARATIONS DE BASE

- Pâte ou appareil à génoise
- Biscuit au chocolat
- Biscuit aux amandes
- Biscuit Joconde
- Pâte brisée traditionnelle
- Pâte brisée au batteur
- Pâte sucrée
- Pâte sablée
- Pâte sablée amande
- Pâte à cigarettes
- Pâte feuilletée traditionnelle
- Pâte feuilletée rapide (ou record)
- Pâte feuilletée inversée
- Pâte à brioche
- Pâte à savarin
- Pâte à choux
- Pâtes à crêpes
- Pâte à cake
- Pâte à frire
- Appareil à soufflés
- Pâte à tuiles aux amandes
- Meringue française
- Meringue suisse
- Meringue italienne
- Biscuit dacquoise
- Crème anglaise traditionnelle
- Crème anglaise cuite sous-vide
- Crème anglaise sous-vide au bain-
marie
- Crème anglaise au wok
- Crème pâtissière traditionnelle
- Crème pâtissière à base de poudre à
crème
- Crème frangipane
- Crème mousseline
- Autres dérivés de la crème pâtissière
- Crème au beurre
- Crème Chantilly
- Crème prise sucrée
- Crème d'amandes
- Crème citron
- Crémeux
- Crèmes bavaroises
- Mousses aux fruits
- Mousses au chocolat
- Ganache chocolat départ à chaud
- Ganache chocolat départ à froid
- Sauces et coulis
- Gelées et confits
- Pastillage
- Glace royale
- Glaçage miroir
- Glaçage brillant chocolat
- Autres glaçages
- Flocages
- Nougatine

PÂTE OU APPAREIL À GÉNOISE

BON D'ÉCONOMAT

DENRÉES POUR 2 MOULES DE 5 PORTIONS	UNITÉ	QUANTITÉ
APPAREIL		
- œuf (entier)	kg	0,200
- farine	kg	0,125
- sucre	kg	0,125
CHEMISAGE DU MOULE		
- beurre	kg	0,020
- farine	kg	0,020
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 1 H		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 20 À 30 MIN		

TECHNIQUE



Préparer les ingrédients.



Mélanger le sucre et les œufs entiers.



Fouetter la préparation afin de blanchir celle-ci.



Fouetter au bain-marie à température maîtrisée. Ne pas dépasser 48 °C.



Fouetter jusqu'à l'obtention d'un ruban.



Fouetter jusqu'à refroidissement en dehors du bain-marie.



Corner et vérifier la consistance.



Ajouter la farine tamisée en pluie



Mélanger l'appareil avec une spatule



Remplir votre moule chemisé à 3/4 de hauteur.

HISTOIRE

La génoise se classe parmi les biscuits, soit un gâteau « deux fois cuits ». Elle aurait été « inventée » par un pâtissier de la République de Gênes au cours du XVIII^{ème} siècle. Ce gâteau fort apprécié dans les cours d'Europe doit son nom à son pays d'origine.

UTILISATIONS ET DÉRIVÉS

- La traditionnelle génoise crème anglaise
- Génoise et crème au beurre : moka
- Génoise et crème pâtissière/crème mousseline : fraiser, Montmorency
- Et encore : bûche de Noël, Danicheff, forêt noire, omelette norvégienne, bavarois

MIX

- Les industriels de l'agroalimentaire proposent des préparations plus ou moins élaborées qui peuvent être utilisées pour confectionner la génoise. Ce sont le plus souvent des poudres auxquelles il faut adjoindre de l'eau.
- Des « bandes de génoise » prêtes à l'emploi complètent l'offre.

ASPECTS NUTRITIONNELS

Les protéines de l'œuf peuvent être allergisantes. La farine, même à teneur réduite en gluten est à redouter dans le cas d'une intolérance à celui-ci. Il serait envisageable de remplacer la farine de blé par de la Maïzena, féculé, etc.

HYGIÈNE ET BONNES PRATIQUES

- Une attention toute particulière sera apportée aux œufs, on peut avoir recours aux ovoproduits. Veiller à l'hygiène du matériel et du personnel lors des manipulations.
- Voir Guide (européen) de Bonnes pratiques en pâtisserie et de mise en place de l'HACCP, PMS.

CHEF SCIENTISTE

La génoise est une mousse stabilisée par la coagulation des protéines de l'œuf. Il est donc essentiel que le foisonnement à chaud ne dépasse pas 48 °C. La cuisson au four est à l'origine du gel final.

BISCUIT AU CHOCOLAT

BON D'ÉCONOMAT

DENRÉES POUR 2 MOULES DE 5 PORTIONS	UNITÉ	QUANTITÉ
APPAREIL		
- œuf (jaune)	kg	0,080
- œuf (blanc)	kg	0,120
- farine	kg	0,110
- poudre de cacao	kg	0,020
- sucre	kg	0,125
CHEMISAGE DU MOULE		
- beurre	kg	0,020
- farine	kg	0,020
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 1 H		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 20 À 30 MIN		

TECHNIQUE



Préparer les ingrédients.
Tamiser la farine et le cacao.



Clarifier les œufs.
Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.



Fouetter jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse.



Ajouter délicatement la farine et le cacao tamisés.



Mélanger l'appareil avec une spatule ou une maryse.



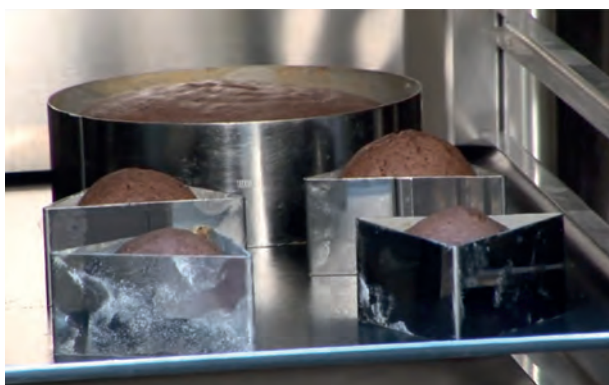
Incorporer les blancs d'œufs en neige bien serrés.



Mélanger délicatement.



Remplir les moules préalablement chemisés.



Cuire au four à 170 °C environ.



En sortant du four, décercler et disposer sur une grille à pâtisserie.

BISCUIT AU CHOCOLAT SANS FARINE

DENRÉES POUR ENVIRON 5 DISQUES DE 20 CM DE DIAMÈTRE	UNITÉ	QUANTITÉ
APPAREIL		
- œuf (jaune)	kg	0,120
- sucre semoule	kg	0,070 + 0,070
- chocolat amer	kg	0,080
- œuf (blanc)	kg	0,150
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 30 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 8 À 14 MIN		

Monter les blancs d'œufs et serrer avec la première partie de sucre semoule (consistance bec d'oiseau).

Blanchir les jaunes d'œufs et la deuxième partie du sucre.

Faire fondre le chocolat amer au bain-marie à 40 °C.

Incorporer à l'aide d'un fouet un tiers de la meringue, ajouter le chocolat fondue, mélanger puis à l'aide de la maryse en deux fois ajouter le reste de la meringue en mélangeant délicatement.

Dresser de la forme voulue et cuire au four ventilé à 170 °C pendant 8 à 14 minutes environ.

Réserver sur grille.

BISCUIT AUX AMANDES

BON D'ÉCONOMAT

DENRÉES POUR 1 OU 2 PLAQUES GASTRONORMES	UNITÉ	QUANTITÉ
APPAREIL		
- œuf (jaune)	kg	0,080
- œuf (blanc)	kg	0,120
- farine	kg	0,100
- poudre d'amandes	kg	0,035
- sucre	kg	0,125
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 1 H		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 15 À 20 MIN		

TECHNIQUE



Préparer les ingrédients.
Mélanger la farine et la poudre d'amandes.



Tamiser ce mélange.



Clarifier les œufs et les blanchir au batteur avec le sucre.



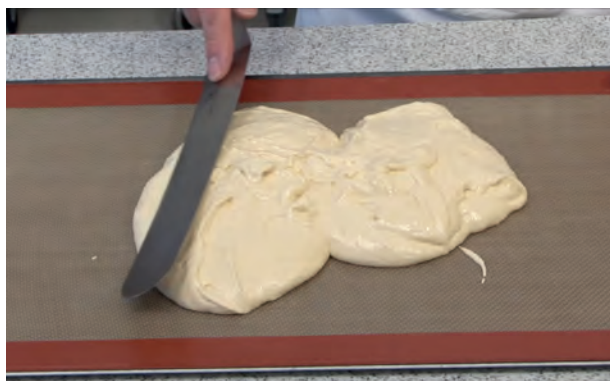
Monter jusqu'à obtention d'un appareil mousseux.



Ajouter délicatement la farine et la poudre d'amandes avec une spatule.



Ajouter les blancs montés en neige.
Incorporer délicatement.



Étaler sur tapis siliconé ou une feuille de cuisson.



Cuire au four à 170 °C environ.



Disposer sur une grille en sortant du four.



Retirer le tapis siliconé ou la feuille de cuisson et filmer.

HISTOIRE

En 1348, le gâteau de Savoie est mis au point par Pierre D'Yenne, maître queux d'Amédée II, duc de Savoie au château de Ripaille.

Histoire d'une recette : la bûche

Il semble que le pâtissier Pierre Lacam (1836-1902) nous donne la première trace de recette de bûche « comestible » pour Noël. Il écrit en 1893 : « L'on n'a jamais pu savoir qui avait créé la bûche de Noël, on l'a donnée à toutes les maisons et, à force de chercher, j'ai trouvé que ce fut un nommé Antoine Charabot, chef chez M. Sanson, 14 rue de Buci, qui créa la branche d'arbre en 1879. (...) Plusieurs maisons se mirent à en faire, et depuis 1886 sa vogue n'a pas diminué ». La plus ancienne recette détaillée dont nous disposons est donnée par le même Lacam trois ans auparavant : non pas un gâteau roulé mais un assemblage de rondelles de génoises soudées à la crème.

(*Je mange donc je suis. Petit dictionnaire curieux de l'alimentation*, p 45, collectif auteurs, Édition Muséum national d'Histoire naturelle, 2019).

UTILISATIONS ET DÉRIVÉS

- Les pâtes à biscuit permettent l'élaboration de fonds de petits gâteaux, pour les mokas.
- Le biscuit cuillère est utilisé pour les charlottes et le pudding diplomate.
- Les biscuits régionaux, type « biscuit breton », permettent d'élaborer les petits fours.

CHEF SCIENTISTE

Appareil de base de très nombreux entremets et pâtisseries contemporains.

Ce biscuit aux amandes est un biscuit très moelleux et aéré. Il a la particularité d'avoir un bon goût d'amande. Ce biscuit fait partie de la famille des pâtes battues. Cet appareil très léger est réalisé avec du sucre inverti (trimoline). Le sucre inverti est un mélange équimolaire de glucose et de fructose obtenu par hydrolyse du saccharose.

Il est utilisé pour son pouvoir sucrant supérieur au saccharose (environ 20 %), pour son pouvoir d'absorber l'humidité et de résister à la dessiccation (il reste mou et lisse), et parce qu'il permet de réduire le temps de cuisson.

L'adjonction d'ingrédients (chocolat, pistaches, noisettes,...) permet d'obtenir des variétés de goût différent.

RECETTE CONTEMPORAINE DU BISCUIT AUX AMANDES

DENRÉES POUR 1 CADRE DE 35,5 CM PAR 28,5 CM ET 4,5 CM DE HAUT OU DEUX MOULES À GÉNOISE DE 18 CM ENVIRON	UNITÉ	QUANTITÉ
APPAREIL		
- œuf (blanc)	kg	0,300
- sucre inverti	kg	0,240
- poudre d'amande	kg	0,160
- farine	kg	0,120
- beurre	kg	0,100
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 40 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 20 MIN		



FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION



Les fiches techniques proposées sont données à titre d'exemples.

Elles ont pour but de mettre en application les techniques de base.

Ces exemples traditionnels, intemporels font partie des cent plats préférés des Français. Ce sont des recettes authentiques, de référence. Elles peuvent être, selon les modes, améliorées, « revisitées », pour s'adapter aux nouvelles exigences de la restauration moderne.

AVERTISSEMENT

Suivant la qualité du travail effectué, la catégorie de l'établissement concerné et le professionnalisme de l'exécutant, plusieurs méthodes et techniques de travail sont parfois en usage dans la profession.

Les méthodes et les techniques de travail proposées dans cet ouvrage s'adressent plus spécialement à des jeunes apprentis ou élèves non expérimentés. De ce fait, l'ouvrage concilie les cinq aspects fondamentaux suivants :

- la simplicité de la méthode ou de la technique,
- la qualité du résultat,
- la rapidité et l'efficacité de l'exécution,
- le respect intransigeant des règles d'hygiène et de sécurité,
- et enfin, le respect scrupuleux du classicisme et des usages professionnels.

Il est évident que la méthode ou la technique retenue n'exclut pas les nombreuses autres méthodes ou techniques en usage dans la profession.

Desserts à base de pâte à biscuit

Génoise sauce anglaise
Bûche moulée
Bûche traditionnelle
Forêt noire
Triangle aux deux chocolats
Moka au café
Biscuits cuillère
Biscuit de Savoie
Biscuit de Savoie aux amandes
Biscuit quatre-quarts
Pain de Gênes
Biscuit Sacher
Fraisier

Desserts à base de pâte à choux

Choux à la crème
Éclairs au café
Religieuses café-chocolat
Saint-Honoré à la chantilly
Croquembouche
Paris-Brest
Beignets nature
Petits fours frais (à base de pâte à choux)

Desserts à base de pâte à crêpes

Crêpes
Crêpes normandes

Desserts à base de pâte à frire

Beignets aux pommes
Beignets de fleurs d'acacia

Desserts à base de meringue

Meringue chantilly
Pavlova
Dacquoise au café
Dacquoise à la ganache

Desserts à base de pâte poussée

Cake aux fruits confits
Quatre-quarts aux amandes
Madeleines
Pain d'épices

Desserts à base de pâte sèche

Tarte au citron
Tarte au fromage blanc
Tarte aux fruits rouges
Tartes aux pommes sur compote
Tartes aux pommes à l'alsacienne

Tarte aux poires bourdaloue
Tarte poire chocolat
Tarte Tatin
Tartelettes au chocolat
Tartelettes au citron meringuées
Far breton
Flan Montmorency
Tarte Linzer aux framboises
Petits fours sucrés (à base de pâte sablée)
Autres petits fours sucrés
Beignets à la lyonnaise ou bugnes

Desserts à base de pâte levée

Savarin
Croissant
Pain au chocolat
Escargot
Kugelhopf
Brioche feuilletée

Desserts à base de pâte feuilletée

Mille-feuille
Mille-feuille aux fruits rouges
Galette des rois
Tarte en bandes feuilletées aux fruits
Chausson aux pommes
Palmier
Jalousie compote d'abricots

Desserts à base de crème

Crème brûlée
Crème caramel
Crème viennoise
Pot de crème vanille-café-chocolat
Œufs à la neige
Riz au lait
Riz à l'impératrice
Gratin de fraises au champagne

Petits fours

Cigarettes russes
Macarons au chocolat
Tuiles aux amandes
Cannelés bordelais
Financiers
Meringues et rochers coco
Sablés vanille
Petits fours : tuiles diverses

Soufflés

Soufflé liqueur
Soufflé au chocolat

Glaces et sorbets

Sorbets framboise, myrtille et orange
Glace vanille et chocolat (à base de crème anglaise)
Glace aux abricots (à base de crème et de lait)
Nougat glacé
Meringue glacée chantilly
Omelette norvégienne
Oranges givrées
Vacherin glacé à la vanille
Poire Belle-Hélène
Sorbet aux fraises
Sorbet citron-coco minute à l'azote

Desserts à base de mousse

Bavarois rubanné
Charlotte aux fraises
Mousse au chocolat noir

Préparations salées

Quiche comtoise
Allumettes au fromage
Gougères au fromage
Mousse de melon à l'italienne
Petits choux au saumon fumé
Saucisson brioché
Soufflé au fromage

Confiseries

Chocolats : intérieurs à base de fondant à l'orange
Chocolats : intérieurs à base de liqueur ou d'alcool
Orangettes au chocolat
Fruits déguisés au sucre cuit
Nougat de Montélimar
Truffes à la vanille

FORÊT NOIRE

Entremets à base d'appareil biscuit au chocolat, garni de crème Chantilly et de cerises au kirsch.

DENRÉES POUR 8 À 12 PORTIONS	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DU BISCUIT AU CHOCOLAT		
- œuf (jaune)	kg	0,080
- œuf (blanc)	kg	0,120
- cacao	kg	0,020
- farine	kg	0,110
- sucre	kg	0,125
ÉLÉMENTS DE LA CRÈME CHANTILLY COLLÉE		
- crème	l	0,50
- gélatine (feuilles) 180 Bloom	kg	0,004
- sucre	kg	0,050
- vanille (extrait liquide)		PM
ÉLÉMENTS DE GARNITURE		
- griottes au sirop	kg	0,250
- kirsch	l	0,10
ÉLÉMENTS DE LA GANACHE AU CHOCOLAT		
- crème	l	0,080
- chocolat couverture	kg	0,100
ÉLÉMENTS DE DÉCORATION		
- griottes		PM
- amandes	kg	0,030
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 2 H 30 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON DU BISCUIT AU CHOCOLAT : 20 À 30 MIN		



MATÉRIEL

- Calottes
- Russe
- Plaque à pâtisserie
- Batteur mélangeur
- Tamis
- Fouet



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Préparer le biscuit au chocolat (voir p.xxx)

Monter au batteur les jaunes d'œufs et le sucre.

Ajouter la farine et le chocolat tamisés.

Monter les blancs.

Serrer avec le restant du sucre.

Ajouter à la masse.

Garnir le cercle de l'appareil à biscuit au chocolat et mettre au four à environ 170 °C.

3. Réaliser le sirop à puncher

Égoutter les griottes en veillant à récupérer leur jus.

Réserver les cerises.

Préparer le sirop à puncher en ajoutant le kirsch au sirop de griottes.

4. Découper le biscuit au chocolat

Détailler le biscuit en 3 cercles.

Puncher les cercles de biscuit à l'aide d'un pinceau.

5. Préparer la crème Chantilly collée (voir p.XXX)

Mélanger la crème bien froide, le sucre, la vanille et les feuilles de gélatine préalablement trempées.

Monter la crème Chantilly.

Serrer.

6. Confectionner la ganache chocolat départ à chaud (voir p.xxx)

Casser le chocolat dans une russe.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Ajouter la crème, fouetter jusqu'à refroidissement et épaississement.

7. Monter la Forêt Noire

Alterner tranches de biscuit punché, crème Chantilly et griottes.

8. Décorer et dresser

Masquer avec une couche de ganache, des amandes et des griottes.



TRIANGLE AUX DEUX CHOCOLATS

Entremets à base de biscuit au chocolat, garni de crème Chantilly et de ganache aux deux chocolats.

DENRÉES POUR 8 À 12 PORTIONS	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DU BISCUIT AU CHOCOLAT		
- œuf (jaune)	kg	0,080
- œuf (blanc)	kg	0,120
- cacao	kg	0,020
- farine	kg	0,110
- sucre	kg	0,125
ÉLÉMENTS DE LA CRÈME CHANTILLY COLLÉE		
- crème	l	0,5
- gélatine (feuilles) 180 Bloom	kg	0,004
- sucre	kg	0,050
- vanille (extrait liquide)		PM
ÉLÉMENTS DE LA GANACHE AU CHOCOLAT		
- crème	l	0,16
- chocolat couverture lait	kg	0,100
- chocolat noir	kg	0,100
- rhum et whisky		PM
ÉLÉMENTS DU GLAÇAGE		
- crème	l	0,16
- cacao	kg	0,080
- eau	l	0,035
- gélatine (feuilles) 180 Bloom	kg	0,010
- sucre	kg	0,240
ÉLÉMENTS DU PUNCH		
- eau	l	0,15
- sucre	kg	0,150
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 2 H 30 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON DU BISCUIT AU CHOCOLAT : 20 À 30 MIN		



MATÉRIEL

- Calottes
- Russe
- Plaque à pâtisserie
- Batteur mélangeur
- Tamis
- Chinois étamine
- Fouet
- Pochon



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Préparer le biscuit au chocolat (voir p. xxx)

3. Préparer la crème Chantilly collée (voir p. xxx)

Mélanger la crème bien froide, le sucre, la vanille et les feuilles de gélatine préalablement trempées et fondues.

Monter la crème Chantilly.

Serrer.

4. Réaliser la ganache chocolat départ à froid (voir p. xxx)

Faire bouillir la crème et l'ajouter sur le chocolat.

Travailler jusqu'à obtention de la consistance désirée.

5. Monter le biscuit

Détailler le biscuit en tranches.

Monter l'entremets dans un triangle.

Puncher individuellement les différentes tranches de biscuit.

Alterner tranches de biscuit punché, crème Chantilly collée et ganache.

Stocker au froid pour que les préparations prennent.

6. Préparer le glaçage chocolat brillant (voir p. xxx)

Mettre la gélatine à tremper.

Faire chauffer la crème et l'eau.

Ajouter le sucre et le cacao.

Travailler sur le feu jusqu'à ce que l'appareil devienne très lisse et sans grumeaux (monter la préparation aux alentours de 80 °C).

Ajouter la gélatine et descendre la température du glaçage brillant à 30 °C.

Le passer au chinois.

7. Terminer le triangle aux deux chocolats et dresser

Masquer avec le glaçage brillant.



MOKA AU CAFÉ

Gâteau classique de la pâtisserie française, le moka est constitué d'une génoise et d'une crème au beurre café.

DENRÉES POUR 32 PORTIONS	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DE LA PÂTE À GÉNOISE		
- œuf (entier)	kg	0,800
- sucre semoule	kg	0,500
- farine	kg	0,500
- vanille (extrait liquide)		PM
ÉLÉMENTS DE LA CRÈME AU BEURRE		
- beurre	kg	0,900
- sucre semoule	kg	0,750
- eau	kg	0,250
- œuf (jaune)	kg	0,360
ÉLÉMENTS POUR PARFUMER		
- café (extrait liquide)	l	0,10
- vanille (extrait liquide)		PM
ÉLÉMENTS DU PUNCH		
- sirop à 1,2624 D	l	0,30
- rhum	l	0,15
ÉLÉMENTS DE FINITION ET DE DÉCORATION		
- fondant	kg	0,800
- café (extrait liquide)	l	0,05
- couverture de chocolat foncé	kg	0,050
- amandes hachées	kg	0,300
- colorant		PM
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 2 H 30 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON DE LA GÉNOISE : 30 MIN		



MATÉRIEL

- Calottes
- Russe
- Moules à génoise
- Plaque à pâtisserie
- Batteur mélangeur
- Tamis
- Chinois étamine
- Fouet
- Pochon



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Préparer les moules

Cheminer les moules avec du beurre et de la farine.

3. Réaliser la pâte à génoise (voir p.xxx)

Tamiser la farine.

Casser les œufs dans une calotte.

Les mettre dans une calotte bien propre.

Verser le sucre en pluie.

Mélanger à l'aide d'un fouet.

Monter au bain-marie jusqu'à ce que l'appareil forme le ruban sans dépasser 50 °C afin de ne pas cuire les œufs.

Parfumer.

Retirer le calotte à blancs du bain-marie.

Continuer de monter hors du feu jusqu'à refroidissement complet de l'appareil.

Incorporer délicatement la farine tamisée en coupant l'appareil à l'aide d'une spatule.

4. Mouler les génoises

Garnir les moules beurrés et farinés au 2/3 de la hauteur.

5. Cuire les génoises

Cuisson au four à 170 °C pendant 30 minutes environ.

Démouler dès la sortie du four, poser sur grille et laisser refroidir.

6. Confectionner la crème au beurre au café

Mettre le beurre en pommade.

Cuire le sucre avec 1/3 de son poids d'eau, au petit boulé 117 °C.

Clarifier les œufs, mettre les jaunes dans une calotte.

Battre légèrement les jaunes à l'aide d'un fouet.

Verser le sucre en filet sur les jaunes, en remuant vivement avec le fouet.

Monter jusqu'à ce que l'appareil soit presque froid.

Ajouter progressivement l'appareil sur le beurre en pommade, en mélangeant bien afin d'obtenir une crème lisse et homogène

ou

Incorporer progressivement le beurre en pommade à l'appareil.

Parfumer avec l'extrait de café.

7. Monter les mokas

Découper la génoise en 3 cercles réguliers.

Puncher le 1^{er} cercle de génoise et le masquer de crème au beurre.

Faire de même pour les deux autres cercles.

Masquer le dernier cercle préalablement puncher à la spatule en métal et appliquer de la crème au beurre sur le tour des mokas.

8. Terminer les mokas

Disposer le glaçage café sur le dessus des moka.

Inscrire « MOKA » au cornet avec du chocolat de couverture.

Appliquer les amandes hachées sur le contour du moka.

9. Dresser les mokas

Dresser à votre convenance.

