

1

Les pâtes friables

La pâte Brisée

Recette Pour 2 tartes

Farine T55 :	250 g
Sel fin :	5 g
Matière grasse :	125 g
Eau :	65 à 90 g



Procédé

Préparer tous les ingrédients avant de commencer.

-**Tamiser**..... la farine et former une**fontaine**..... .
- Placer le sel au centre de la**fontaine**.....
- Mettre la matière grasse en petits morceaux (ou dés) sur la farine.
- Garder à portée de main l'eau pesée ou mesurée.
-**Sabler**..... la matière grasse avec la farine (entre pouce, index et majeur, en rassemblant vers le centre).
- Terminer le**sablage**..... en frottant l'ensemble entre les mains et reconstituer la fontaine.
- Verser la quasi-totalité de l'eau dans la fontaine.
- Mélanger doucement sans briser la fontaine.
- Après absorption de toute l'eau, travailler sans**corser**..... la pâte pour la rendre homogène.
-**Fraser**..... la pâte (mélanger intimement les particules de pâte avec la paume de la main).
- Bouler sans donner de corps et recouvrir d'un film alimentaire.
- Réserver au froid.

La tarte aux pommes

Fonçage

- Nettoyer etgraisser..... un cercle à tarte de 24 cm de diamètre.
-Abaisser..... une boule de pâte en uneabaisse..... bien ronde (30-32 cm).
- Passer l'.....abaisse..... au rouleau pique-vite. Placer l'.....abaisse..... retournée sur le cercle.
-Foncer..... la tarte avec un rebord de 5 mm.
- Remonter le bord et lepincer..... à l'aide d'unepince..... à tarte.

Garnissage de la tarte

- Éplucher, à l'aide d'unéconome....., 2 pommes.
- Couper en 2 puis évider le centre.
- Couper en lamelles relativement fines les demi-pommes.
- Garnir le fond de tarte d'une couche de compote de pommes.
- Déposer les lamelles de pommes en corolles dans la tarte.
- Finir le centre en forme de fleur.
- Saupoudrer légèrement de sucre à la cannelle.
- Cuire environ 20 minutes, au four, à 200 °C.



Commande

M^{me} Golden, une grande amatrice de pommes, vous commande 6 tartes aux pommes pour sa soirée « Poker & Cakes » du samedi soir.

1 À partir de la recette de base (pour 2 tartes), quelles seront ici les quantités à respecter pour chaque ingrédient ?

- Farine T55 :750.g..... - Matière grasse :375.g.....
- Sel fin :15.g..... - Eau :240 à 270.g.....

2 Sachant que vos pommes font 200 g environ et que l'on met 250 g de compote dans les tartes, compléter le bon de commande suivant :

INGRÉDIENTS	CONDITIONNEMENT	STOCK	COMMANDE
Farine	1 kg ou 50 kg	01.....
Sel	500 g, 1kg ou 10 kg	250 g0.....
Matière grasse	Carton de 10 kg	01.....
Pomme	Vrac au poids	02400.g.(12).....
Compote	1 kg ou 5 kg	02x1 kg ou 5 kg.....

La pâte sablée

Recette

Farine : 300 g
 Matière grasse : 150 g
 Œuf : 1 soit 50 g
 Sucre : 125 g
 Arôme vanille : QS



Poids total de la recette après cuisson : environ 600 g.

Procédé

- Tamiser la farine et former une fontaine
- Malaxer la matière grasse puis crémer avec le sucre.
- Émulsionner l'ensemble avec l'œuf.
- Installer l'émulsion au centre de la fontaine et opérer le mélange.
- Veiller à ne pas donner de corps
- Fraser , bouler légèrement et emballer.
- Réserver au frais.

Expliquer la différence entre une pâte sablée par la méthode du sablage et une pâte sablée réalisée avec la méthode de l'émulsion :

Par la méthode du sablage, on isole la farine en l'imperméabilisant avec la matière grasse afin que l'eau ne puisse pas faire gonfler les grains d'amidon ni donner d'élasticité au gluten.

Par la méthode de l'émulsion, c'est la farine qui englobe les particules d'émulsion qui vont pouvoir coaguler séparément.

Les 2 méthodes donnent une très bonne friabilité à la pâte. Dans le cas d'une pâte riche en œufs, on va privilégier la méthode de l'émulsion alors que pour une pâte où l'élément liquide est principalement de l'eau ou du lait, on va préférer utiliser la méthode du sablage.

Commande

M. Lucien, vous commande pour ses clients des petits sablés nantais au chocolat, aux amandes et au sucre grain.

Il prendra cette semaine 3 kg de sablés.

- 1 Sachant qu'il faut 50 g de pailleté, 50 g de sucre grain, 50 g d'amandes effilées par recette, combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette ?

Le poids total de la recette après cuisson étant de 600 g et la totalité produite devant atteindre les 3 000 g (3 kg) :

$3\ 000/600 = 5$ ou $600 \times 5 = 3000$ Donc il faut mettre en œuvre 5 fois la recette.

- 2 Compléter le bon de commande suivant :

INGRÉDIENTS	CONDITIONNEMENT	STOCK	COMMANDE
Farine	25 kg	2 kg	0
Matière grasse	Carton de 10 kg	500 g	1
Œuf	unité	25	0
Sucre	25 kg	3 kg	0
Sel	1 kg	13 g	0
Sucre grain	5 kg	0	1
Pailleté	1 kg	100 g	1
Amandes effilées	1 kg	300 g	0
Arôme vanille	50 cl	23 cl	0



2

La pâte feuilletée

La pâte feuilletée

Recette Pour 12 chaussons aux pommes

Farine T45 :	500 g
Sel :	10 g
Eau :	250 g
Matière grasse :	375 g



Procédé

Détrempe

- Faire une **fontaine** avec la farine **tamisée**.
- Mettre le **sel** au centre et le faire fondre avec les 3/4 de l'**eau**.
- Réaliser le mélange farine/eau sans **corser** la pâte.
- Assouplir avec le restant d'eau (attention au **taux d'humidité** de la farine).
- **Bouler** sans **fraser** et faire une croix au couteau de tour sur la boule).

Beurrage

- Après un temps de repos de **20** minutes, ouvrir la boule de **détrempe** par la croix formée au couteau et étaler votre **détrempe** en carré de 30 x 30 cm.
- Poser la matière grasse (préalablement façonnée en carré de 25 x 25 cm).
- Replier les quatre coins.

Tourage

- Après le **beurrage** donner 2 premiers **tours simples**.
- Repos **15** à **20** minutes.
- Donner les 3^e et 4^e **tours simples**.
- Repos **15** à **20** minutes.
- Effectuer un 5^e **tour simple** en formant un pàton de 35 x 25 cm.

Chaussons aux pommes

- Étaler le pâte afin d'obtenir une abaisse rectangulaire d'une épaisseur de 6 mm et de taille 50 x 80 cm environ, correspondant à 12 chaussons détaillés à l'emporte-pièce cannelé de 120 mm de diamètre.
- Allonger les chaussons au rouleau en prenant soin de garder l'épaisseur sur les bords supérieurs et inférieurs.
- Dorer le bord inférieur et garnir de compote de pommes (soit une grosse cuillère à soupe ou l'équivalent à la poche).
- Refermer le chausson en laissant un bord de 1 cm environ.
- Retourner les chaussons sur plaque humidifiée.
- Appuyer les chaussons et dorer
- Après un léger temps de repos, redorer et rayer les chaussons.
- Laisser reposer au frais au moins 30 minutes puis cuire à 220° C.

Commande

M^{me} Rodet, directrice de l'hospice des Vieux Chênes, organise une après-midi sur le thème de la pomme pour ses pensionnaires. Elle vous commande donc, tout naturellement, des chaussons aux pommes pour l'occasion.

Il y a 100 pensionnaires mais 16 ne peuvent pas assister à la manifestation et ne dégusteront malheureusement pas vos douceurs newtoniennes.

Combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette ? 7

INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Farine 500 g 3500 g	1037 g 1 x 25 kg
Sel 10 g 70 g	515 g 0
Matière grasse 375 g 2625 g	829 g 1 x 10 kg
Compote 600 g 4200 g	618 g 1 x 5 kg

Conditionnement

- Farine : sacs de 25 ou 50 kg.
- Sel : sacs de 1 à 10 kg.
- Matière grasse : carton de 10 kg.
- Compote : boîte de 1 ou 5 kg.



3

La pâte à choux

Les éclairs

Recette Pour 15 éclairs

PÂTE À CHOUX

Eau/Lait : 250 g
 Matière grasse : 100 g
 Sel : 5 g
 Sucre : 5 g
 Farine : 150 g
 Œufs : 5

CRÈME PÂTISSIÈRE

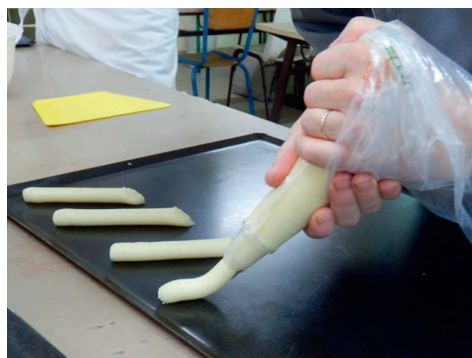
Lait entier : 400 g
 Sucre : 70 g
 Poudre à crème : 30 g
 Œufs : 1 soit 50 g
 Cacao pure pâte : 80 g

Procédé

- Mettre sur le gaz dans une casserole : eau , sel , sucre , matière grasse
- Tamiser la farine et réserver
- Lorsque la matière grasse est fondue (bouillon non nécessaire) incorporer la farine hors du feu.
- Dessécher l'ensemble sur le gaz jusqu'à obtention d'un empois qui ne colle plus à la spatule.
- Transvaser dans récipient ou cul-de-poule puis incorporer les œufs , régler votre pâte à choux ni trop sèche ni trop fluide afin de faciliter le dressage à la poche.

Dressage

- À l'aide d'une poche munie d'une douille unie (12 ou 14), coucher des éclairs de 12 à 14 cm de long sur une plaque préalablement légèrement beurrée ou graissée ou sur une feuille de cuisson.
- Le dressage doit être fluide et maîtrisé. Une plaque correspond à 21 éclairs (3 x 7).



Confection de la crème pâtissière

- Mettre le lait sur le gaz avec la moitié du sucré et mélanger immédiatement pour éviter que le sucré caramélise au fond de la casserole.
- Mélanger à sec le restant de sucre et la poudre à crème dans un cul de poule.
- Ajouter l'œuf à l'extrait sec et remuer immédiatement.
- Après ébullition du lait, verser le sur l'appareil tout en mélangeant.
- Remettre l'appareil dans la casserole en prenant soin de bien corner le cul-de-poule.
- Cuire la crème en remuant énergiquement pendant 1 minute.
- Vider la crème dans un récipient propre désinfecté, couvrir d'un papier-film alimentaire (en contact avec la crème) et mettre au frais.

Commande

M. Bruno, le maire de votre commune, vous commande des éclairs au chocolat pour une réception de 30 personnes.

Combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette ? 4

PÂTE À CHOUX				
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Farine	<u>150 g</u>	<u>600 g</u>	1 200 g	<u>0</u>
Sel	<u>5g</u>	<u>20</u>	1 000 g	<u>0</u>
Sucré	<u>5g</u>	<u>20</u>	750 g	<u>0</u>
Matière grasse	<u>100g</u>	<u>400 g</u>	975 g	<u>0</u>
Œufs	<u>5 soit 250 g</u>	<u>20 soit 1 L</u>	90 œufs	<u>0</u>

CRÈME PÂTISSIÈRE				
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Lait	<u>400 g</u>	<u>1 600 g</u>	12 L	<u>0</u>
Sucré	<u>70 g</u>	<u>280 g</u>	750 g	<u>0</u>
Poudre à crème	<u>30 g</u>	<u>120 g</u>	5 000 g	<u>0</u>
Œufs	<u>1 soit 50 g</u>	<u>4 soit 200 g</u>	90 œufs	<u>0</u>
Cacao pure pâte	<u>80 g</u>	<u>320 g</u>	1 000 g	<u>0</u>

Les Paris-Brest

Recette Pour environ 12 Paris-Brest

PÂTE À CHOUX

Eau/Lait : 125g
 Matière grasse : 50g
 Sel : 2,5 g
 Sucre : 2,5g
 Farine T45 : 75g
 Œufs : 2 à 3

CRÈME MOUSSELINE

Lait entier : 125 g
 Sucre semoule : 25g
 Poudre à crème : 10g
 Jaunes : 1 ou 2
 Beurre : : 80 g
 Praliné : : 50 g

Procédé

- Dans une casserole, mettre eau/lait, sel, sucre et matière grasse et mettre sur le feu.
- Tamiser la farine et réserver
- Après complète fonte de la matière grasse (premier bouillon), retirer du gaz et ajouter la farine
- Mélanger hors du gaz.
- Remettre sur le feu pour dessécher la pâte à choux, l'empois ne doit plus coller à la spatule ni à la casserole.
- Retirer du gaz et transvider dans un autre récipient.
- Incorporer 1 à 1 les œufs afin de réhydrater progressivement.
- La pâte à choux doit être homogène, non granuleuse et de texture malléable (on doit obtenir un petit bec non échancré en sortant la spatule).

Dressage

- Préparer une plaque légèrement beurrée ou munie d'une feuille cuisson.
- À l'aide d'une poche munie d'une douille unie (n° 12 ou n° 14) dresser les 10 salambos (longueur 12 cm largeur 4 cm maxi) et 10 Paris-Brest (8 à 10 cm de diamètre maximum).
- Les Paris-Brest peuvent être dressés en flexipans à pâte à choux (régularité idéale).
- Dorer les salambos et rayer à la fourchette.
- Déposer des amandes effilées sur les Paris-Brest sans dorer.

Cuisson

Cuire à 220 °C pendant 5 à 20 minutes.

Commande

Mme Becker, directrice d'un centre de loisirs, a pensé aux enfants ainsi qu'aux animateurs de son centre : elle veut leur offrir des Paris-Brest avant qu'ils ne repartent chez eux, en bravant les rigueurs de l'hiver. Les 3 adultes en prendront 3 chacun et les 4 enfants 2. Elle fait appel à vous pour confectionner ces Paris-Brest.

Combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette ? 1,5

	INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
PÂTE À CHOUX	Eau	125 cl	187,5 cl	Néant	0
	Sel	2,5 g	4 g	250 g	0
	Sucre	2,5 g	3,5 g	1 250 g	0
	Matière grasse	50 g	75 g	500 g	0
	Farine	75 g	112,5 g	7 500 g	0
	Œufs	2 à 3	3 à 4	29	0
CRÈME MOUSSELINE	Lait	125 cl	187,5 cl	3 L	0
	Sucre	25 g	32,5 g	900 g	0
	Jaunes	1 ou 2	2	1 L	0
	Poudre à crème	10 g	15 g	750 g	0
	Beurre	80 g	120 g	2 500 g	0
	Praliné	50 g	75 g	10 000 g	0

Conditionnement

- Farine : sacs de 25 ou 50 kg.
- Sel : sacs de 1 à 10 kg.
- Matière grasse : carton de 10 kg.
- Sucre : sac de 25 kg.
- Œufs : alvéole de 30.
- Lait : 6 x 1 L.
- Poudre à crème : sac de 10 kg.
- Jaunes : au litre.



4

Les pâtes levées feuilletées

La pâte à croissant

Recette Pour environ 12 croissants et 12 pains au chocolat

Farine T55 (ou gruau) :	750 g
Sel fin :	15 g
Sucre semoule :	75 g
Levure biologique :	35 g
Matière grasse (détrempe) :	75 g
Lait entier :	200 g
Eau :	175 g
Matière grasse pour tourage :	350 g (2 x 175 g)

Procédé

- **Tamiser** la farine et la mettre dans la cuve du batteur, puis mettre le **sel** sur un côté et le **sucre** de l'autre et former une fontaine au centre pour y mettre **la levure**.
- Préparer le **lait** et l'**eau** dans 2 récipients différents.
- Mélanger au crochet en 1^{re} vitesse en incorporant le **lait**, puis l'**eau** afin de ne pas « **pourrir** » la pâte.
- **Pétrir** ensuite en 2^{de} vitesse pendant 10 minutes.
- En fin de **pétrissage** la pâte doit être aux alentours de **24** °C.
- **Bouler** la **détrempe**, filmer non serré et laisser pointer 30 à 45 minutes.
- Préparer le beurre (matière grasse) en 2 carrés réguliers.
- Après le **pointage**, rabattre puis séparer la **détrempe** en 2 (environ 650 g) et passage au froid négatif 10 minutes environ.
- Effectuer le **beurrage** des **détrempes**.
- Donner **1 tour double** et 1 **tour simple**, espacés d'un temps de repos de 10 minutes.
- Réserver au froid jusqu'à utilisation (minimum 30 minutes de repos).

Commande

M. Shabi, vous passe, ce lundi soir, une commande de pains au chocolat pour mercredi matin. En effet, il prévoit que ses collègues de travail dégusteront 1 pain au chocolat et 2 croissants par personne.

Ils seront 11 personnes à prendre le petit déjeuner avec M. Shabi.

Combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette ? 125

INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Farine	750 g	1125 g	500 g	1 x 25 kg
Sel	15 g	23 g	1 000 g	0
Sucre	75 g	112,5 g	90 g	1 x 25 kg
Levure	35 g	48 g	75 g	0
Œufs	0	0	2	0
Lait	200 cl	300 cl	6 L	0
Matière grasse	$350 + 75 = 425$	637,5	235 g	1 x 10 kg

Conditionnement

- Farine : sacs de 25 ou 50 kg.
- Sel : sacs de 1 à 10kg.
- Matière grasse : carton de 10kg.
- Sucre : sac de 25 kg.
- Œufs : alvéole de 30.
- Lait : 6 x 1 L.
- Levure : carton de 2,5 kg ou 500 g.



5

Les pâtes levées

La brioche, le granité et les brioches têtes

Recette Pour 1 granité et 5 brioches tête

CRÈME PÂTISSÈRE LÉGÈRE

Farine T45 ou gruau : 375 g

Lait entier : 1/2 L

Sel fin : 7,5 g

Sucre semoule : 100 g

Sucre semoule : 37,5 g

Poudre à crème : 40 g

Œufs : 4 soit 200 g

Jaunes d'œufs : 3 soit 60 g

Levure biologique : 15 g

Vanille gousse : 1/2

Beurre : 190 g

Crème fleurette : 1/4 L

Procédé

Pétrissage à la main

- Confectionner une fontaine avec la farine tamisée
- Déposer le sel d'un côté le sucre de l'autre.
- Casser les œufs et réserver.
- Malaxer le beurre tempéré et réserver.
- Délayer la levure dans un peu d'eau et réserver.
- Lorsque tous les ingrédients sont prêts commencer le pétrissage
- Mettre les 2/3 des œufs dans la fontaine et mélanger.
- Donner du corps en travaillant votre pâte et en incorporant le restant d'œufs
- Après 5 bonnes minutes de pétrissage, la pâte ne colle plus au marbre et est lisse
- Incorporer le beurre malaxé tempéré et recommencer à pétrir
- Lorsque la brioche « claque » incorporer la levure délayée.
- Retravailler la pâte jusqu'à obtention d'une pâte lisse
- Bouler et couvrir d'un film alimentaire puis laisser pointer
- La pâte ayant levé (environ le double de volume), la rabattre : expulser le gaz carbonique dû à l'action de la levure.
- Bien couvrir et laisser reposer au frais jusqu'à utilisation.

Commande

M^{me} Martinez vous commande pour fin décembre 625 brioches à tête et 125 granités.

Votre fournisseur, en ce 31 octobre, vous propose de profiter de la promotion sur le lait, le beurre et les œufs, afin que vous réalisiez des économies sur cette commande.

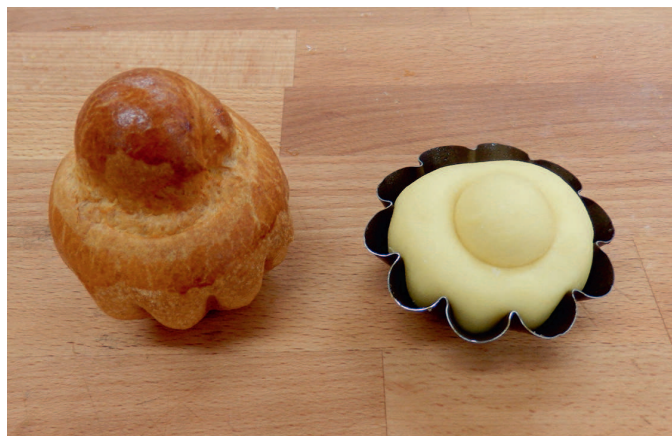
Cela vous permettrait de faire une économie de 120 € !

- 1 Pensez-vous commander aujourd'hui afin de bénéficier de cette promotion ?
Expliquez votre réponse.

Non, car les dates de péremption seront dépassées.

- 2 Combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette pour cette commande ? 6,5

	INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
BRIOCHE	Farine	375 g	<u>46 875 g</u>	500 g	<u>2x 25 ou 50 kg</u>
	Sel	<u>7,5 g</u>	<u>937,5 g</u>	1 000 g	<u>0</u>
	Sucre	<u>37,5 g</u>	<u>4687,5 g</u>	1 000g	<u>1 x 25 kg</u>
	Levure	<u>15 g</u>	<u>1875 g</u>	75 g	<u>1 carton</u>
	Œufs	<u>4 g</u>	<u>500 g</u>	2	<u>30 alvéoles</u>
	Beurre	<u>190 g</u>	<u>23 750 g</u>	600 g	<u>3 x 10 kg</u>
CRÈME PÂTISSIÈRE	Lait	1/2 L	<u>62,5 L</u>	1/2 L	<u>11 cartons</u>
	Sucre	<u>100 g</u>	<u>12 500 g</u>	1 000 g	<u>Déjà compté</u>
	Poudre à crème	<u>40 g</u>	<u>5 000 g</u>	90 g	<u>1 x 10 kg</u>
	Œufs	<u>3</u>	<u>375</u>	2	<u>Déjà comptés</u>
	Vanille	<u>1</u>	<u>63</u>	2	<u>7 paquets</u>
	Crème	1/4 L	<u>31,25 L</u>	6 L	<u>6 cartons</u>



La pâte à brioche

Recette du chinois

BRIOCHE

Farine T45 ou gruau : 500 g

Sel fin : 10 g

Sucre semoule : 50 g

Œufs : 5 ou 250 g

Levure bio : 20 g

Beurre : 250 g

CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait entier : 400 g

Sucre semoule : 80 g

P.A.C. : 36 g

Œufs : 1 ou 50 g

FRUITS CONFITS

Fruits cubes : 100 g

Raisins secs

blonds : 100 g

Rhum : 20 g

Procédé pour le chinois

- Détailler 200 g de brioche et former une boule pour le fond, puis réserver au frais.
- Graisser un moule à génoise de 8 personnes (24 cm de diamètre).
- Faire une abaisse ronde avec les 200 g de pâte boulée d'un diamètre de 32-36 cm.
- Foncer sans marquer ou trouser de vos doigts le fond.
- Abaisser les 350 g de brioche en un rectangle de 25 x 35/40 cm.
- Étaler la crème pâtissière encore tiède sur la pâte (aide à la pousse) .
- Répartir régulièrement les fruits confits sur la surface de la crème.
- Rouler puis découper en 8 escargots identiques.
- Placer un escargot au milieu puis placer les 7 autres harmonieusement autour, jointure vers le centre. Placer en pousse (..... 25 à 30 °C) puis cuire four (..... 210-220 °C) environ 15 minutes.



Commande

Suite à une commande de la mairie, votre patron vous demande de confectionner 13 chinois.

Il met à votre disposition 3 types de farine. Veuillez remplir le tableau ci-dessous en veillant à utiliser la farine adaptée.

Combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette ? 7

INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Farine T45	500 g	3 250 g	250 g	1 x 25 kg
Farine T55	0	0	750 g	0
Farine T65	0	0	1 250 g	0
Sel	10 g	65 g	20 g	1 kg
Sucre	50 g	325 g	750 g	0
Levure	20 g	130 g	500 g	0
Œufs	5	32 à 33	20	1 alvéole
Matière grasse	250 g	1 625 g	225 g	1 x 10 kg

Conditionnement

- Farine T45 ou T55 ou T65 (sacs de 25 ou 50 kg).
- Sel : sacs de 1 à 10 kg.
- Matière grasse : carton de 10 kg.
- Sucre : sac de 25 kg.
- Œufs : alvéole de 30.
- Levure : carton de 2,5 kg ou 500 g.
- Matière grasse : 250 g ,500 g, 1k g.

La pâte à savarin

Recette Pour 20 pièces individuelles ou 1 gros savarin de 10 personnes

Farine grau T45 : 250 g
 Sel fin : 5 g
 Sucre : 15 g
 Levure bio : 15 g
 Œufs : 3 soit 150 g
 Lait : 100 g
 Beurre : 85 g en moyenne



Procédé

- Pétrir l'ensemble des ingrédients (sans le beurre) comme une pâte à brioche, il faut que la pâte soit molle ou souple et corsée (20 minutes de pétrissage environ).
- Fondre le beurre dans une casserole et réserver.
- Mettre la cuve avec la pâte couverte près d'une source de chaleur (ex. : bouche du four) pour une première pousse ou pointage de 30 minutes environ.
- Après doublement de la masse, remettre au batteur et incorporer le beurre fondu non chaud.
- Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Trempage

- Simultanément au pétrissage, préparer un sirop à 16 °B (1 124 de densité) recette de base : 1 L d'eau + 500 g de sucre semoule + 1/2 gousse de vanille.
- Dès ébullition, couper la cuisson et vérifier la densité au densimètre ou pèse-sirop.
- Tremper les savarins, partie arrondie en premier.
- Retourner à l'écumoire délicatement pour imbiber la deuxième face.
- Vérifier la régularité du trempage et mettre à égoutter sur grille et candissoire.
- Après refroidissement presser délicatement afin de retirer le surplus de sirop.
- Déposer dans une caissette puis rhumer.
- Napper la surface du savarin afin de préserver plus longtemps le moelleux.

Commande

En pleine période de Pâques, et malgré la préparation d'un repas de mariage pour ce week-end, vous acceptez la commande de M. Stanislas qui désire des savarins pour 70 personnes. Il vous laisse le choix dans la confection des savarins individuels ou en grosses pièces.

1 Quels types de savarins allez-vous faire (individuel ou gros) ?

Gros

2 Expliquez votre choix ?

En raison du surcroît de travail en période de fête, vous perdrez moins de temps

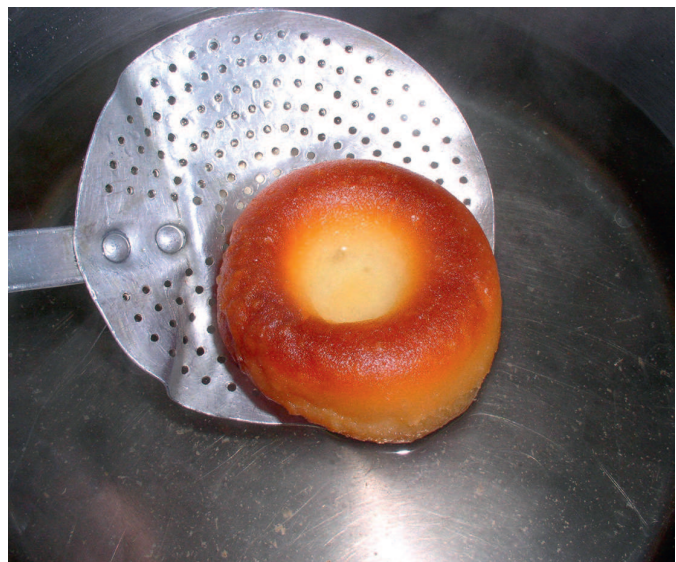
à faire des grosses pièces que des petites.

3 Dans ce cas, combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette ? 11

INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Farine gruau T45	250 g	1 750 g	250 g	1 x 25 kg
Sel	5 g	35	20 g	1 x 1 kg
Sucre + Sucre sirop	15 + 500 = 515 g	3605 g	750 g	1 x 25 kg
Levure	15 g	105 g	500 g	0
Œufs	3	21	20	1 alvéole
Beurre	85 g	595 g	225 g	1 X 500 g
Lait	100 g	700 g	225 g	1 L

Conditionnement

- Farine T45 : sacs de 25 ou 50 kg.
- Sel : sacs de 1 à 10 kg.
- Matière grasse : carton de 10 kg.
- Sucre : sac de 25 kg.
- Œufs : alvéole de 30.
- Levure : carton de 2,5 kg ou 500 g.
- Matière grasse : 250 g 500 g 1 kg.
- Lait : au litre.



6

Les pâtes battues légères

Biscuit cuillère et charlotte aux poires

Recette Pour 2 entremets de 8 personnes

Jaunes : 5 soit 90 g

Blancs : 5 soit 190-200 g

Sucre semoule : 125 g

Farine : 65 g

Fécule : 60 g



Cuisson

Cuire au four entre 180 et 200 °C, pendant 15-20 minutes.

Procédé

- **Tamiser** farine et fécule **ensemble** et réserver.
- **Clarifier** les œufs ou peser les **ovoproduits** (blancs en cuve, jaunes en cul-de-poule).
- **Blanchir** les jaunes avec 4/5 du **sucre**
- En même temps, **monter** les blancs avec une pointe de couteau de crème de tartre, et les **serrer** avec le restant de sucre.
- Incorporer les jaunes avec les blancs lorsqu'ils sont montés serrés, puis finir le mélange à la maryse.
- Incorporer la farine et fécule **tamisée**
- À la douille unie n°10, **dresser** sur feuille 4 fonds de 18 cm de diamètre et une bande de boudoirs de 12 cm de large.
- **Saupoudrer** de sucre glace, laisser **fondre** et **repoudrer** avant la mise **au four** afin de réaliser **le perlage** caractéristique du biscuit **cuiller**

Recette de la crème diplomate

Lait entier : 350 g

Jaunes : 2 soit 36 g

Sucre semoule : 105 g

Poudre à crème : 25 g

Gélatine 180 bloom : 8 g

Crème fleurette : 500 g

Alcool : 20 g

Fruits : 400 g



Procédé

- **Tremper** la gélatine dans de l'eau **froide**
- Procéder comme une **crème pâtissière**
- **Essorer** la gélatine et compléter son **hydratation**
à **6 fois** son volume soit **48 g**
- **Incorporer** la gélatine dans la crème **chaude**
et réserver **au froid**

Montage

- Après avoir décollé les fonds et la bande, couper cette dernière dans la longueur afin d'obtenir 2 bandes de 6 cm de large, placer le tout dans les cercles de 20 cm de diamètre.
- Placer un fond et **imbiber** (sirop à 30 °B ou sirop des poires légèrement alcoolisé).
- **Monter** le crème fleurette et **incorporer** dans la crème diplomate aromatisée alcool poire.
- **Garnir** le fonds de crème, déposer 2 demi-poires 1/2 en lamelles, placer le second fond et **imbiber**, compléter avec le restant de crème.
- Déposer 3 demi-poires 1/2 effilées sur le dessus et mettre en surgélation.
- Finition : caraméliser les côtes des poires au chalumeau et napper.
- Vous pouvez agrémenter votre charlotte d'un ruban tissu pour la mise en valeur.

Commande

M. Dupond souhaiterait vous commander pour le mariage de son ami M. Durand :
12 charlottes aux framboises de 8 personnes, 8 charlottes de 8 personnes aux fraises
et 2 charlottes de 8 personnes aux poires sans alcool.

Dans ce cas combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette ? 3

	INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
BISCUIT	Jaunes	5	55	30 œufs	1 alvéole
	Blancs	5	55		
	Sucre	125 g	1 375 g	1 000 g	1 x 25 kg
	Farine	65 g	715 g	1 000 g	0
	Fécule	60 g	660 g	0	1 kg
CRÈME DIPLOMATE	Lait	350 g	3 850 g	4 L	0
	Jaunes	2	22 soit 396 g	1 L	0
	Sucre	105 g	1 155 g	1 000 g	Déjà compté
	Poudre à crème	25 g	275 g	500 g	0
	Gélatine 180 bloom	8 g	88 g	975 g	0
	Gélatine 100 Bloom	0	0	800 g	0
	Crème fleurette	0,5 L	5,5 L	4 L	2 L
	Alcool poire	0	0	½ L	0
	Alcool fraise	20	80	0	1 L
	Alcool framboise	20	120	0	1 L
	Poires au sirop	400 g	400 g	0	1
	Framboises surgelées	400 g	2400 g	1 kg	2 x 1 kg
	Fraises fraîches	400 g	1 600 g	0	7 barquettes

Tenir compte du fait que dans une boîte de poires au sirop il y a 500 g de poires égouttées.

Conditionnement

- Farine T55 (sacs de 25 ou 50 kg).
- Œufs : alvéole de 30.
- Jaunes : en 1 litre.
- Fécule : 1 kg.
- M. G. : carton de 10 kg ou de 500 g.
- Sucre : sac de 25 kg.
- Alcool : au litre.
- Lait : au litre.
- Crème liquide : au litre.
- PAC : sac 10 kg.
- Framboises surgelées : 1 kg.
- Fraises : barquette de 250 g.
- Gélatine 100 ou 180 bloom : boîte de 1 kg.
- Poires au sirop : individuelle ou 6 boîtes.

7

Les pâtes battues légères

Le framboisier

Recette Pour un moule de 22 cm de diamètre (soit 8 personnes)

Œufs : 4 soit 200 g

Sucre semoule : 125 g

Farine : 65 g

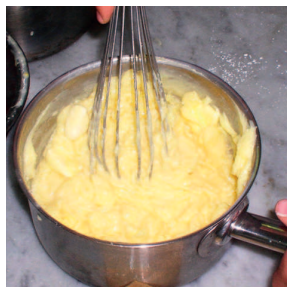
Maïzena : 60 g

Procédé

- Nettoyer et **beurrer** un moule **à génoise (ou à manqué)** de 8 personnes (22 cm de diamètre).
- Casser **les œufs** dans la cuve du batteur (se laver obligatoirement les mains à nouveau).
- **Tamiser** la **farine** et **la maïzena** (ou fécule) ensemble sur une feuille.
- Incorporer le **sucres semoules** dans les **œufs** en **remuant**
- **Chauffer** l'ensemble œuf /sucre sur **le feu** en inclinant la cuve et en **fouettant** régulièrement.
- Amener la température de chauffe à **60** °C (seuil de **coagulation**).
- Sortir du feu et poursuivre le montage au fouet de l' **appareil** à génoise au batteur.
- Lorsque la masse a **doublé** de volume, elle doit être **lisse** et **ferme** ; retirer le fouet et incorporer **la farine** à l'aide d'une **maryse** ou d'une **spatule**
- Garnir le moule préalablement fariné.

Cuisson

- Cuire à four **200-220** °C.
- Dès la fin de cuisson, **démouler** et **retourner** la génoise.



Crème mousseline

Recette

Lait : 250 g

Sucre semoule : 80 g

Jaunes : 2 soit 36 g

Poudre à crème : 30 g

Beurre : 100 g

Alcool : 25 g

Fruits : 200 g

Montage

- **Monter** la crème mousseline au batteur et kirscher légèrement.
- **Couper** la génoise en deux à l'aide d'un couteau-scie à plat et au milieu.
- **Imbiber** les deux parties (fond et couvercle) avec un sirop à **30** °B alcoolisé ou non.
- **Garnir** le fond de crème et parsemer de framboises billes.
- Apposer le couvercle de génoise.
- **Chemiser** l'entremets avec le restant de crème.
- Mettre l'entremets **au froid**



REMARQUE

Rappel : la crème mousseline se prépare comme une crème pâtissière : on rajoute **la moitié du beurre** en fin de cuisson et **l'autre moitié** avant montage (au batteur ou à la main).

Commande

Pour l'anniversaire de sa fille Olga, Mme Trauver souhaite avoir un gâteau sans alcool. Vous lui proposez un fraisier ou un framboisier, généralement apprécié des enfants. La petite Olga ayant beaucoup d'amis, sa mère décide de vous commander un fraisier et un framboisier pour 12 personnes chacun.

Combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette ? 3

	INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK CE JOUR	COMMANDE
GÉNOISE	Farine	65 g	195 g	1 000 g	0
	Sucre	125 g	375 g	125 g	1 x 25 kg
	Œufs	4	12	12	0
	Maïzena	60 g	10 g	0	1 x 1 kg
CRÈME MOUSSELINE	Lait	250 cl	750 cl	2,5 L	0
	Sucre	80 g	240 g	125 g	déjà compté
	Jaunes	2	6	0	1 x 1 L
	PAC	30 g	90 g	30 g	1 x 10 kg
	Beurre	100 g	300 g	0	1 x 500 g
	Alcool	0	0	1 L	0
	Framboises fraîches	200 g	300 g	250 g	1 x 250 g
	Fraises fraîches	200 g	300 g	500 g	0

Conditionnement

- Farine T45, T55 ou T65 : sacs de 25 ou 50 kg.
- Jaunes : en 1 litre.
- Maïzena : 1 kg.
- Beurre : carton de 10 kg ou 500 g.
- Sucre : sac de 25 kg.
- Œufs : alvéole de 30.
- Alcool : au litre.
- Lait : au litre.
- PAC : sac 10 kg.
- Framboises : barquette de 250 g.
- Fraises : barquette de 500 g.



8

Les appareils meringués

Le succès

Recette Pour 4 fonds de 20 cm, soit 6 personnes

Blanc d'œuf : 280 g

Sucre semoule : 250 g

Amandes poudre : 250 g

Farine : 50 g

Procédé

- **Monter** les blancs.
- **Serrer** avec 50 g de sucre semoule (possibilité de rajouter un peu de blancs séchés).
- **Mélanger** la farine **tamisée**, la poudre d'amande ciblée (passée au gros tamis) et les 200 g de sucre semoule restant.
- Lorsque les blancs sont montés **fermes**, **incorporer** la poudre d'amande et la farine à la spatule, délicatement.
- **Dresser** à la douille unie (n°10) les 4 fonds préalablement tracés sur feuille sulfurisée.
- **Saupoudrer** 2 des fonds d'amandes effilées et de sucre glace.

Cuisson

Cuire les fonds à **130-150** °C. Doubler les plaques si nécessaire.



La crème au beurre

Blancs d'œufs : 140 g

Sucre semoule : 140 g

Trimoline : 25 g

Beurre pommade : 250 g

Praliné : 120 g

Faire une meringue suisse (chauffée sur le gaz)

Incorporer lorsque la meringue est montée

Commande

Vos succès « font un tabac » dans votre petit village.

Alors, comme chaque année, le maire vient vous voir afin de faire profiter les personnes du 3^e âge de vos talents, car dans 15 jours aura lieu le repas annuel des 48 retraités de la commune.

Combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette ? 4

	INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
BISCUIT	Blancs	<u>280 cl</u>	<u>1 120 g</u>	1 L	1 x 2 L
	Sucre	<u>250 g</u>	<u>1 000 g</u>	990 g	1 x 10 kg
	Pâte d'amandes	250 g	<u>1 000 g</u>	0	1 x 1 kg
	Farine	<u>50 g</u>	<u>200 g</u>	12 000 g	0
C. BEURRE	Blancs	140 cl	<u>560 cl</u>	1 L	0
	Sucre	<u>140 g</u>	<u>560</u>	990 g	Déjà compté
	Trimoline	25 g	<u>100 g</u>	4 000 g	0
	Beurre	<u>250 g</u>	<u>1 000 g</u>	0	1 x 1 kg
	Praliné	<u>120 g</u>	<u>480 g</u>	750 g	0

Conditionnement

- Farine T55 : sacs de 25 ou 50 kg.
- Sucre : sac de 10 ou 25 kg.
- Poudre d'amandes : 1 kg ou 5 kg.
- Blanc : 2 litres minimum.
- Trimoline : seau 7 kg.
- Beurre : 250 g, 500 g ou 1 kg.
- Praliné : seau 5 kg ou 15 kg.

9

Les réductions sucrées

Les mignonnettes - pâte à choux

Recette Pour 100 pièces environ

Eau : 250 g (1/4 de litre)

Matière grasse : 100 g

Sel : 5 g

Farine T45 : 150 g

Œufs : 4 à 5



Procédé

- Mettre la matière grasse, le sel et l'eau dans une casserole sur le feu.
- Tamiser la farine et réserver.
- Après la fonte de la matière grasse (premier bouillon), incorporer, hors du gaz, la farine
- Dessécher l'..... empois à l'aide d'une spatule
- Transvaser dans un récipient propre et réhydrater avec les œufs un à un.

Cuisson

Cuire à four chaud : 200-220 °C.

La crème mousseline

Recette

Lait entier : 700 g

Sucre semoule : 140 g

Poudre à crème : 70 g

Œufs : 4 soit 200 g

Beurre : 150 g (2 x 75 g)



Procédé

- Porter à ébullition le lait et la moitié du sucre semoule.
- Mélanger à sec l'autre moitié du sucre avec la poudre à crème.
- Mélanger les œufs avec l'ensemble sucre et poudre à crème.
- Verser le lait bouillant sur l'appareil puis transvider dans la casserole et cuire sur le gaz.
- Après cuisson (1 minute d'ébullition environ) transvaser dans un cul-de-poule propre et incorporer la 1^{re} partie du beurre à chaud. Réserver la 2^{de} partie.
- Après refroidissement, monter la crème au batteur avec le restant de beurre.

Commande

Votre première commande pour un mariage vient d'arriver. Les futurs mariés souhaitent vous confier la fabrication de 650 réductions sucrées (pâte à choux).

- 1 Combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette de base ? 6,5
- 2 Compléter le tableau ci-dessous en tenant compte des recettes de base, des recettes à mettre en œuvre, des stocks et des conditionnements proposés sous le tableau.

PÂTE À CHOUX						
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE		RECETTE EFFECTUÉE		STOCK	COMMANDE
Farine	<u>150 g</u>		<u>975 g</u>		789 g	<u>1 x 25 kg</u>
Sel	<u>5</u>		<u>32,5</u>		515 g	<u>0</u>
Matière grasse	<u>100</u>		<u>650</u>		500 g	<u>1 x 10 kg</u>
Œufs	P.A.C.	CRÈME	P.A.C.	CRÈME	12	<u>2 alvéoles</u>
	<u>5</u>	<u>4</u>	<u>33</u>	<u>26</u>		

CRÈME MOUSSELINE						
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE		RECETTE EFFECTUÉE		STOCK	COMMANDE
Lait entier	700 g		<u>4 550 cl</u>		527 g	<u>5 L</u>
Sucre semoule	<u>140</u>		<u>910</u>		3 456 g	<u>0</u>
Poudre à crème	<u>70</u>		<u>455</u>		248 g	<u>1 x 5 kg</u>
Beurre	<u>150</u>		<u>975</u>		86 g	<u>4 x 250 g</u>

Conditionnement

- Farine : en sac de 25 ou 50 kg.
- Sel : en sachet de 1 kg ou sac de 20 kg.
- Matière grasse : en carton de 10 kg.
- Œufs en alvéole de 30 pièces.
- Lait : au litre.
- Sucre semoule : en sac de 25 ou 50 kg.
- Poudre à crème : en sac de 5 kg ou 15 kg.
- Beurre : plaquette : 250 g ou plaque : 2,5 kg.

10

Les pâtes battues légères

La génoise bûche

Recette Pour une bûche de 10 personnes

Œufs : 5

Sucre semoule 130 g

Trimoline : 20 g

Farine 80 g

Maïzena 75 g



Procédé

- Préparer une plaque avec une feuille de cuisson.
- Casser les œufs dans un cul de poule à fond rond (se laver les mains).
- Tamiser la farine et la maïzena ensemble sur une feuille.
- Incorporer le sucre semoule dans les œufs en fouettant (ou remuant).
- Chauffer l'ensemble œuf/sucre/trimoline sur le feu en inclinant le cul-de-poule et en fouettant régulièrement.
- Amener la température de chauffe à 60 °C : seuil de coagulation.
- Sortir du feu et poursuivre le montage au fouet de l'appareil à génoise.
- Lorsque la masse a doublé de volume, elle doit être lisse et ferme ; retirer le fouet et incorporer la farine puis mélanger à l'aide d'une maryse ou d'une spatule.
- Verser la pâte à génoise sur la plaque avec la feuille de cuisson.
- Étaler régulièrement à l'aide d'une palette coudée.

Cuisson

Cuire à four à 200-220 °C.

La crème au beurre

Recette

Eau : 65 g

Sucre semoule : 250 g

Jaunes : 3 soit 54 g

Œufs : 1 soit 50 g

Beurre : 250 g

Procédé

- Dans une casserole, cuire à 117-120 °C l'..... eau et le sucre semoule..... .
- Dans une cuve de batteur, battre les jaunes et l'œuf..... .
- Verser le sucre cuit, en petit filet sur les œufs, en petite vitesse.
- Monter et mousser les œufs jusqu'à obtention d'un appareil très léger presque froid.
- Incorporer le beurre ramolli en pommade dans l'appareil.
- Fouetter jusqu'à obtention d'une crème homogène puis aromatiser.

Montage

- Décoller délicatement la génoise de la feuille cuisson et puncher légèrement.
- Étaler à la palette coudée de la crème au beurre sur une épaisseur de 50 mm.
- Rouler dans le sens de la longueur (serrer avec le papier cuisson) et réserver au frais
- Après saisie au froid, couper les extrémités en biseau et reposer sur le dessus pour former les ramifications de la bûche.
- Masquer de crème au beurre (à la douille rail) à la palette.
- Rayer soit au peigne, soit à la fourchette, et lisser les bords.
- Décorer de copeaux et de tronçons de chocolat, préalablement préparés.
- Saupoudrer légèrement de cacao poudre et de sucre glace
- Vous pouvez préalablement décorer vos bûches de lierre crème au beurre vert.

Commande

En cette de fin d'année, M. Henry vous commande pour le 12 décembre 15 bûches de 10 personnes.

Combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette ? 15

	INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
BISCUIT	Œufs	5	75	12	3 alvéoles
	Sucre	130	1950	3 000g	1 x 10 Kg
	Trimoline	20g	300	500g	0
	Farine	80	1200	7 000g	0
	Maïzena	75	1125	0	2 x 1 Kg
C. BEURRE	Jaunes	3	45 soit 810g	0	1 Litre
	Sucre	250g	3750	3 000g	Déjà compté
	Œufs	1	15	12	Déjà compté
	Beurre	250	3750	230g	4 x 1 Kg
	Praliné	125	1875	3 250g	0

Conditionnement

- Farine T55 : sacs de 25 ou 50 kg.
- Sucre : sac de 10 ou 25 kg.
- Trimoline : seau 7 kg.
- Œufs : alvéole de 30 œufs.
- Maïzena : sac de 1 kg.
- Jaunes : au litre.
- Beurre : 250 g, 500 g ou 1 kg.
- Praliné : seau 5 kg.



11

La pâte feuilletée (méthode simple)

La galette des Rois

Recette

FEUILLETAGE

Farine : 600 g
Sel : 12 g
Eau : 300 g
Matière grasse : 450 g

CRÈME D'AMANDES

Matière grasse : 500 g
Sucre semoule : 500 g
Poudre d'amandes : 500 g
Œufs : 500 g (10)
Rhum : 100g

CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait : 500 g
Sucre : 80 g
Poudre à crème : 40 g
Œufs : 100 g

Procédé

- Confectionner une **détrempe** traditionnelle.
- Tourage à **6** tours en tours simples en **trois** séries de **2** tours avec un temps de repos de 15-20 minutes entre chaque série et avant le détaillage/montage.
- Former un **pâton** de 30 x 30 cm.



REMARQUE

Les recettes des crèmes sont des recettes de base, il convient de les adapter proportionnellement, c'est-à-dire 700 g de crème frangipane pour les 2 galettes.

Confection de la frangipane

- Confectionner une crème pâtissière traditionnelle et réserver au frais.
- Mettre la matière grasse en **pommade** , puis **crémer** avec le sucre.
- Ajouter la poudre d'amande et **réserver** blanchir l'ensemble.
- Ajouter les œufs progressivement pour obtenir une **émulsion** homogène.
- **Aromatiser** avec le rhum
- Peser la masse nécessaire et rajouter **1/3** de crème pâtissière préalablement lissée.
(Aide à la réponse : 1/2 ou 1/3 ou 1/4 ?)



Commande

Le directeur d'une grande enseigne de jeux décide d'inviter le personnel de son magasin et leurs familles pour l'Épiphanie.

Il vous commande donc 18 galettes de 8-10 personnes.

1 Combien de fois allez-vous mettre en œuvre chaque recette?

Nombre de recettes de feuilletage : 9

Poids de frangipane nécessaire : 6 300 g

Donc nombre de recette de crème d'amandes : 2

Nombre de recettes de crème pâtissière : 3

FEUILLETAGE

– Farine : 5 400 g

– Sel : 108 g

– Eau : 2 700 g

– Matière grasse : 4 050 g

CRÈME D'AMANDES

– Matière grasse : 1 000 g

– Sucre semoule : 1 000 g

– Poudre d'amandes :
..... 1 000 g

– Œufs : 20 soit 1 000 g

– Rhum : 200 g

CRÈME PÂTISSIÈRE

– Lait : 1 500 g

– Sucre : 240 g

– Poudre à crème : 120 g

– Œufs : 4 soit 200 g

2 Compléter le bon de commande suivant :

INGRÉDIENTS	CONDITIONNEMENT	STOCK	COMMANDE
Farine	1 kg ou 50 kg	7 kg 0
sel	1 kg ou 10 kg	50 g 1 x 1 kg
Matière grasse (feuilletage)	Carton de 10 kg	2 650 g 1 carton
Matière grasse (crème)	Carton de 10 kg	1 500 g 0
Poudre d'amandes	Carton de 5 kg	600 g 1 carton
Sucre semoule	Sac 25 ou 50 kg	3 kg 0
Œufs	Alvéole de 30	0 1 alvéole
Rhum	1 L	0 1 L
Lait entier	1 L	1 1 L
Poudre à crème	Sac de 5 kg	250 g 0

12 L'entremets chocolat

Dacquoise noisette

Recette 2 entremets de 8 personnes de 200 mm de diamètre

Blanc d'œuf : 250 g

Sucre semoule : 70 g

Sucre glace : 180 g

Poudre de noisette : 150 g

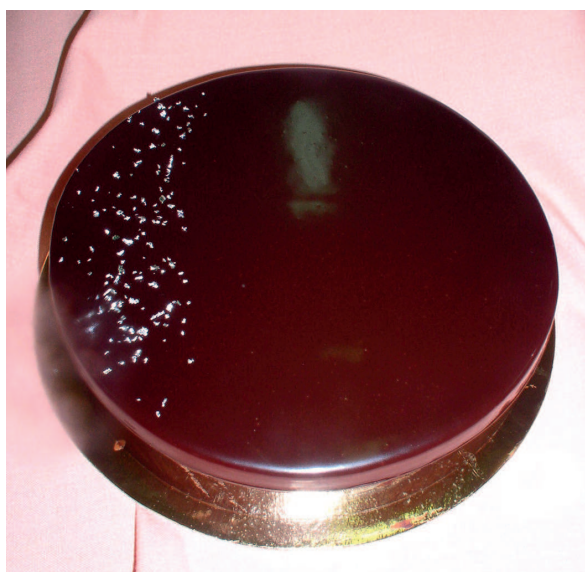
Fécule de pommes de terre : 40 g

Procédé

- Monter les blancs d'œufs et serrer les avec 70 g de sucre semoule.....
- Mélanger le sucre glace , la poudre de noisette
et la fécule ensemble.
- Incorporer l'ensemble aux blancs d'œufs progressivement et délicatement
à la maryse
- Dresser 4 disques de 18 cm de diamètre.

Cuisson

Cuire dans un four à 200 °C.



Praliné croustillant

Recette

Chocolat couverture lactée : 80 g

Praliné amande noisette : 320 g

Pailleté feuilletine : 160 g

Procédé

- Faire fondre la couverture lactée au bain-marie : attention à 45 °C maximum.
- Ajouter le praliné, remuer et ajouter la pailleté feuilletine.
- Étaler aussitôt sur le fond de biscuit.

Mousse au chocolat

Recette

Couverture noire : 600 g

Crème fouettée : 1 200 g

Procédé

- Fondre la couverture noire au bain marie ATTENTION MAXIMUM.
- Incorporer la crème montée au « bec d'oiseau » en remuant au fouet.
Finir à la maryse et monter l'entremets aussitôt.
- Mettre au surgélateur



Glaçage chocolat

Recette

Couverture noire : 100 g

Crème liquide : 250 g

Sirop 30 °B : 200 g

Sirop de glucose : 50 g

Pâte à glacer : 500 g



Procédé

- Faire bouillir la crème, sirop à 30 °B, le sirop de glucose et verser sur la couverture et la pâte à glacer préalablement hachées.
- Mixer 30 secondes.
- Chinoiser et utiliser à 40 °C.

Finition et montage

- Préparer et détailler les biscuits à 18 cm de diamètre.
- Dans un cercle de 18 cm de diamètre, déposer un disque de biscuit et aussitôt par-dessus, le praliné croustillant fraîchement réalisé.
- Faire prendre (ou bloquer) au surgélateur.
- Disposer un rhodoïd sur le tour du cercle à entremets de 20 cm de diamètre.
- Dès la prise du praliné croustillant, le déposer dans le cercle de 20 cm, centrer, et remettre au surgélateur pour ne pas rompre la chaîne du froid.
- Préparer la mousse chocolat noir et garnir rapidement le cercle, en prenant soin de bien enlever les bulles d'air.
- Mettre le 2^e disque de biscuit et garnir de nouveau de mousse chocolat puis lisser.
- Faire prendre au surgélateur pendant 15 à 30 minutes et lisser de nouveau.
- Bloquer 45 minutes l'entremets au surgélateur, et glacer avec le glaçage chocolat à 40 °C sur un entremets très froid. Décorer.

Commande

M. Jalib, un de vos meilleurs clients, prépare son pot de départ à la retraite.

Pour cela, il organise un repas et il a besoin de vos services : il vous commande donc des entremets.

Il prévoit d'inviter 76 convives de son côté, ainsi que vous, votre épouse et vos deux enfants.

1 Combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette de base ? 5

Vous avez assez de glaçage chocolat, donc inutile d'en refaire.

2 Compléter les tableaux ci-dessous en tenant compte des recettes de base, des recettes à réaliser, des stocks et des conditionnements proposés en dessous des tableaux.

PRALINÉ				
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Chocolat	80g	400	600	0
Praliné	320	1600	0	1 x 5 Kg
Feuilletine	160	800	0	1 x 2,5 Kg

MOUSSE AU CHOCOLAT				
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Chocolat	600 g	3000 g	500 g	1 x 5 kg
Crème	1 200 cl	6 000 cl	2 L	1 x 6 L

BISCUIT				
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Blancs	250 g	1 250 g	1 L	1 L
Sucre semoule	70 g	350 g	0	1 x 20 kg
Sucre glace	180 g	900 g	0	1 x 5 kg
Poudre noisette	150 g	750 g	0	1 x 5 kg
Fécule	40 g	200 g	0	1 kg

Récapitulatif de la commande entremets

INGRÉDIENTS	STOCK	RECETTES	COMMANDE
Chocolat noir	500 g	3 000 g	1 x 5 kg
Chocolat lait	600 g	400 g	0
Praline	0	1600 g	1 x 5 kg
Feuilletine	0	800 g	1 x 2,5 kg
Crème	2 L	6 L	1 x 6 L
Poudre de noisette	0	750 g	1 x 5 kg
Blancs	1 L	1250 g	1 L
Sucre semoule	0	350 g	1 x 20kg
Sucre glace	0	900 g	1 x 5 kg

Conditionnement

- Chocolat : 5 kg.
- Praliné : 5kg.
- Feuilletine : 2,5 kg.
- Crème : 6 L.
- Poudre de noisette : 5 kg.
- Blancs : 1 L.
- Sucre semoule : 20 kg.
- Sucre glace : 5 kg.
- Fécule : 1 kg.

13

L'entremets citron praliné

Crèmeux citron jaune

Recette Pour 2 entremets de 6/8 personnes

Jus de citron jaune : 145 g

Beurre : 45 g

Œufs : 2

Sucre : 140 g

Gélatine feuille : 4 g

(soit 24 g hydratée)

Crème fouettée : 225 g



Procédé

- Tiédir dans une casserole le jus de et le beurre.
- Ajouter les œufs et le sucre et porter à ébullition puis « chinoiser ».
- Ajouter la gélatine hors gaz et mettre à refroidir.
- Mélanger délicatement la crème fouettée et dresser sans tarder 2 inserts de 180 mm de diamètre. Puis surgeler l'ensemble.

Biscuit Joconde

Recette

Sucre glace : 135 g

Poudre d'amandes : 135 g

Farine : 35 g

Œufs : 6

Blancs d'œufs : 120 g

Sucre semoule : 20 g

Beurre : 50 g

Procédé

- Monter le sucré glace, la poudre d'amandes et la farine avec les œufs.
- Monter les blancs et le sucré semoule, les incorporer dans le 1^{er} appareil, puis ajouter le beurre fondu tiède.
- Dresser les fonds de 18 cm de diamètre et faire une bande de 18 cm de large ou peser 650 g de biscuit et étaler une feuille de 40 x 60 cm à la palette coudée.

- Saupoudrer de feuilletine et de cacao poudre.
- Cuisson 200 °C au four ventilé environ 9 à 10 minutes.
- Il est possible de faire une pâte à cigarette colorée (100 g de beurre pommade, 100 g de sucre glace, 100 g de blancs, 100 g de farine) sur feuille Silpat pour décorer le biscuit.

Crème diplomate praliné

Recette

Lait entier : 350 g	Gélatine : 7 g (42 g : réhydratée)
Jaunes : 50 g	Praliné amandes noisettes : 130 g
Sucre : 20 g	Crème fouettée : 500 g
Poudre à crème : 25 g	

Procédé

- Confectionner une crème pâtissière.
- Après cuisson ajouter le praliné et lisser.
- Incorporer la gélatine puis transvaser dans un cul-de-poule.
- Incorporer la crème fouettée à la maryse.



Montage de l'entremets

- Décoller délicatement les biscuits de la feuille sulfurisée.
- Détailler 2 bandes de 35 mm de large sur 600 mm de long pour le contour.
- Retailer les 2 disques de biscuit à l'aide d'un cercle de 180 mm de diamètre.
- Préparer sur une plaque 2 cercles de 200 mm de diamètre et de 45 mm de hauteur.
- Chemiser d'un ruban rhodoïd puis du biscuit coupé en bande en serrant bien.
- Placer le fond imbibé au sirop à 30 °B citronné.
- Chemiser de crème diplomate praliné.
- Placer l'insert régulièrement (redimensionner au diamètre 180 si nécessaire).
- Finir de garnir de diplomate et lisser correctement.
- Passer au froid et lisser de nouveau avec un peu de crème diplomate afin d'avoir un entremets bien net.
- Passer en cellule de surgélation.
- Après prise totale, glacer l'entremets d'un nappage neutre et d'un nappage café pour obtenir un effet marbré. Décercler.

- Décorer à l'aide de serpentins de chocolat, de rondelles de citrons confits et de noisettes et d'amandes torréfiées ou de tout autre décor de votre choix.

Commande

De jeunes parents souhaitent organiser une fête pour la naissance de leurs jumeaux. Ils vous commandent des entremets pour 56 convives.

- Combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette de base ? 3,5
- Compléter les tableaux ci-dessous en tenant compte des recettes de base, des recettes à réaliser, des stocks et des conditionnements proposés en dessous des tableaux.

CRÉMEUX			
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK
Jus	145g	508	0
Beurre	45g	158	250g
Sucre	140g	490	1 000g
Œufs	2	7	3
Gélatine	4g	14	500g
Crème	225g	788	1L

CRÈME DIPLOMATE			
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK
Lait	350 cl	1 225 cl	2 L
Sucre	20 g	70 g	1 000 g
Pâte à crème	25 g	88 g	80 g
Jaune	50 cl	175 cl	1/2 L
Gélatine	7 g	25 g	500 g
Crème	500 cl	1 750 cl	1 L
Praliné	130 g	455 g	0

BISCUIT			
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK
Œufs	3 soit 150 g	11	3
Sucre semoule	20 g	70 g	1 000 g

Pâte d'amandes	135 g	473 g	0
Farine	35 g	123 g	2 500 g
Sucre glace	135 g	473 g	1 000 g
Blancs	120 cl	420 cl	0
Beurre	25 g	88 g	250 g

Récapitulatif de la commande entremets

INGRÉDIENTS	STOCK	RECETTES	COMMANDE
Jus	0	508 cl	1 L
Beurre	250 g	246 g	0
Sucre semoule	1 000g	630 g	0
Œufs	3	18	1 alvéole
Gélatine	500 g	25 g	0
Crème	1 L	2 538 cl	1 x 6 L
Lait	2 L	1 225 cl	0
Pâte à crème	80 g	88 g	1 x 5 kg
Jaune	1/2 L	175 g	0
Praline	0	455 g	1 x 5 kg
Fécule	0	0	0
Farine	2 500 g	123 g	0
Sucre	1 000 g	473 g	0
Pâte d'amandes	0	473 g	1 kg
Blancs	0	420 cl	1 L

Conditionnement

- Farine : sac de 25 ou 50 kg.
- Sel : sachet de 1 kg ou sac de 20 kg.
- Matière grasse : carton de 10kg.
- Œufs : alvéole de 30 pièces.
- Lait : au litre.
- Sucre semoule : sac de 25 ou 50 kg.
- Poudre à crème : sac de 5 kg ou 15 kg.
- Beurre : plaquette de 250 g ou plaque de 2,5 kg.
- Gélatine : 1 kg.
- Jaunes : 1 L.
- Crème : 6 L.
- Jus de citron : 1 L ou 5 L.
- Praliné : 5 kg ou 25 kg.
- Fécule : 2 kg.

14

La tarte orange/praliné

La pâte sablée amande

Recette

Farine T55 : 250 g

Matière grasse : 150 g

Sucre glace : 100 g

Poudre d'amandes : 40 g

Sel fin : 2 g

Œuf : 1 soit 50 g

Confection de la pâte par la méthode du sablage

- Tamiser la farine, ajouter le sel et la matière grasse en petits cubes.
- Sabler l'ensemble avec le sucre glace et la poudre d'amandes
- Hydrater avec l' œuf
- Fraser et réserver au frais.
- Après un temps de repos, foncer 2 tartes (ou 1 tarte et 8 tartelettes).

Cuisson

Cuire à blanc avec des noyaux, 15 à 20 minutes au four, à 180 °C.



La crème praliné

Recette

Praliné : 100 g

Crème fleurette : 300 g

Procédé

– Monter la crème fleurette et incorporer le praliné, réserver pour le montage.

Montage de la tarte

– Retirer les noyaux des fonds de tartes et tartelettes.

– **Pocher** la crème praliné sur les 2/3 de la tarte en épaisseur.

– Pour les tartelettes, procéder de la même façon.

– **Mélanger** la crème orange avec le **restant de beurre** (150 g) en pommade.

– **Pocher** la crème orange puis lisser légèrement bombé à la palette.

– **Saupoudrer** de sucre semoule et caraméliser au fer.

– **Napper** au glaçage neutre.

– Décorer de zestes d'orange en filaments semi-confits et de noisettes torréfiées caramélisées grossièrement concassées.



Commande

Pour ce dimanche, M^{me} Duzest vous commande des tartes orange, son dessert préféré, pour une réception de 54 personnes.

1 Combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette ? 4,5

2 Complétez le tableau ci-dessous.

	INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
PÂTE SABLÉE	Farine	250 g	1 125	750 g	1 x 25 kg
	Sel	2 g	9 g	1 000 g	0
	Sucre Glace	100 g	450 g	225 g	1 x 5 kg
	Amandes poudre	40 g	180 g	500 g	1 x 2,5 kg
	MG	150 g	675 g	250 g	1 x 500 g
	Œufs		1	5	12
		6	27		
CRÈME ORANGE	Zestes	50 g	225 g	0	9 oranges
	Pulpe	150 g	675 g	125 g	1 kg
	Jaunes	4	18 soit 324 cl	½ L	0
	Sucre	300 g	1 350 g	800 g	1 x 25 kg
	PAC	40 g	180 g	225 g	1 kg
	Beurre	250 g	1 125 g	125 g	1 kg
	Praliné	100 g	450 g	130 g	1 kg
	Crème liquide	300 cl	1 350 cl	1 L	1 L

Conditionnement

- Farine : sac 25 kg.
- Sel : sac 10 kg.
- Sucre glace : sac 5 kg.
- Amandes en poudre : sac 2,5 kg.
- Matière grasse : 250 g ou 500 g.
- Œufs : alvéoles 30 pièces.
- Orange : à la pièce.
- Pulpe : 1 kg.
- Jaunes : au litre.
- Sucre : 25 kg.
- PAC : sac de 1 ou 5 kg.
- Beurre : 250 g, 500 g ou 1kg.
- Praliné : 1 kg ou 6 kg.
- Crème liquide : au litre ou 6 L.