

1

# Les pâtes friables

## La pâte Brisée

### Recette Pour 2 tartes

Farine T55 : .....

Sel fin : .....

Matière grasse : .....

Eau : .....



### Procédé

**Préparer tous les ingrédients avant de commencer.**

- ..... la farine et former une .....
- Placer le sel au centre de la .....
- Mettre la matière grasse en petits morceaux (ou dés) sur la farine.
- Garder à portée de main l'eau pesée ou mesurée.
- ..... la matière grasse avec la farine (entre pouce, index et majeur, en rassemblant vers le centre).
- Terminer le ..... 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 ..... la pâte pour la rendre homogène.
- ..... 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 et ..... un cercle à tarte de 24 cm de diamètre.
- ..... une boule de pâte en une ..... bien ronde (30-32 cm).
- Passer l'..... au rouleau pique-vite. Placer l'..... retournée sur le cercle.
- ..... la tarte avec un rebord de 5 mm.
- Remonter le bord et le ..... à l'aide d'une ..... à tarte.

## Garnissage de la tarte

- Éplucher, à l'aide d'un ....., 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<sup>me</sup> 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 : ..... - Matière grasse : .....
- Sel fin : ..... - Eau : .....

**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	0	.....
Sel	500 g, 1kg ou 10 kg	250 g	.....
Matière grasse	Carton de 10 kg	0	.....
Pomme	Vrac au poids	0	.....
Compote	1 kg ou 5 kg	0	.....



## 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 ?

.....

.....

.....

- 2 Compléter le bon de commande suivant :

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



# 2

# La pâte feuilletée

## La pâte feuilletée

### Recette Pour 12 chaussons aux pommes

Farine T45 : .....

Sel : .....

Eau : .....

Matière grasse : .....



### Procédé

#### Détrempe

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

#### Beurrage

- Après un temps de repos de ..... minutes, ouvrir la boule de ..... par la croix formée au couteau et étaler votre ..... 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 ..... donner 2 premiers .....
- Repos ..... à ..... minutes.
- Donner les 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> .....
- Repos ..... à ..... minutes.
- Effectuer un 5<sup>e</sup> ..... en formant un pàton de 35 x 25 cm.

# Chaussons aux pommes

- Étaler le ..... afin d'obtenir une ..... 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.
- ..... le bord inférieur et ..... 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 .....
- Après un léger temps de repos, ..... et ..... les chaussons.
- Laisser ..... au frais au moins ..... minutes puis cuire à ..... C.

## Commande

M<sup>me</sup> 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 ? .....

INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Farine	.....	.....	1037 g	.....
Sel	.....	.....	515 g	.....
Matière grasse	.....	.....	829 g	.....
Compote	.....	.....	618 g	.....

### 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 : .....

Matière grasse : .....

Sel : .....

Sucre : .....

Farine : .....

Œufs : .....

#### CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait entier : .....

Sucre : .....

Poudre à crème : .....

Œufs : .....

Cacao pure pâte : .....

### Procédé

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

### Dressage

- À l'aide d'une poche munie d'une douille unie (12 ou 14), ..... des éclairs de 12 à 14 cm de long sur une plaque préalablement légèrement ..... 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 ..... sur le gaz avec la ..... du ..... et mélanger immédiatement pour éviter que le ..... caramélise au fond de la casserole.
- Mélanger à ..... le restant de sucre et la ..... dans un cul de poule.
- Ajouter ..... à l'extrait sec et remuer immédiatement.
- Après ..... du lait, verser le sur ..... tout en mélangeant.
- ..... l'appareil dans la casserole en prenant soin de bien corner le cul-de-poule.
- Cuire la crème en remuant énergiquement pendant .....
- Vider la crème dans un récipient propre ....., couvrir d'un papier-film alimentaire (en contact avec la crème) et mettre .....

## 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 ? .....

PÂTE À CHOUX				
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Farine	.....	.....	1 200 g	.....
Sel	.....	.....	1 000 g	.....
Sucre	.....	.....	750 g	.....
Matière grasse	.....	.....	975 g	.....
Œufs	.....	.....	90 œufs	.....

CRÈME PÂTISSIÈRE				
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Lait	.....	.....	12 L	.....
Sucre	.....	.....	750 g	.....
Poudre à crème	.....	.....	5 000 g	.....
Œufs	.....	.....	90 œufs	.....
Cacao pure pâte	.....	.....	1 000 g	.....

# Les Paris-Brest

## Recette Pour environ 12 Paris-Brest

### PÂTE À CHOUX

Eau/Lait : .....

Matière grasse : .....

Sel : 2,5 g

Sucre : .....

Farine T45 : .....

Œufs : .....

### CRÈME MOUSSELINE

Lait entier : 125 g

Sucre semoule : .....

Poudre à crème : .....

Jaunes : .....

..... : 80 g

..... : 50 g

## Procédé

- Dans une casserole, mettre eau/lait, sel, sucre et matière grasse et mettre sur le feu.
- ..... la farine et .....
- Après complète fonte de la ..... (premier bouillon), retirer du gaz et ..... la .....
- Mélanger ..... du gaz.
- ..... sur le feu pour ..... la pâte à choux, ..... ne doit plus ..... à la spatule ni à la casserole.
- ..... du gaz et ..... dans un autre récipient.
- ..... 1 à 1 les ..... afin de ..... progressivement.
- La pâte à choux doit être ....., non ..... et de texture ..... (on doit obtenir un petit bec non échancré en sortant la spatule).

## Dressage

- Préparer une plaque légèrement ..... ou munie d'une feuille cuisson.
- À l'aide d'une ..... munie d'une ..... 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 ..... à la fourchette.
- Déposer des ..... sur les Paris-Brest sans dorer.

## Cuisson

Cuire à .....°C pendant ..... 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 ? .....

	INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
PÂTE À CHOUX	Eau	.....	.....	Néant	.....
	Sel	2,5 g	.....	250 g	.....
	Sucre	.....	.....	1 250 g	.....
	Matière grasse	.....	.....	500 g	.....
	Farine	.....	.....	7 500 g	.....
	Œufs	.....	.....	29	.....
CRÈME MOUSSELINE	Lait	125 cl	.....	3 L	.....
	Sucre	.....	.....	900 g	.....
	Jaunes	.....	.....	1 L	.....
	Poudre à crème	.....	.....	750 g	.....
	.....	80 g	.....	2 500 g	0
	.....	50 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) : .....

Sel fin : .....

Sucre semoule : .....

Levure biologique : .....

Matière grasse (détrempe) : .....

Lait entier : .....

Eau : .....

Matière grasse pour tourage : .....

### Procédé

- ..... la farine et la mettre dans la cuve du batteur, puis mettre le ..... sur un côté et le ..... de l'autre et former une fontaine au centre pour y mettre .....
- Préparer le ..... et l'..... dans 2 récipients différents.
- Mélanger au crochet en 1<sup>re</sup> vitesse en incorporant le ....., puis l'..... afin de ne pas « ..... » la pâte.
- ..... ensuite en 2<sup>de</sup> vitesse pendant 10 minutes.
- En fin de ..... la pâte doit être aux alentours de ..... °C.
- ..... la ....., filmer non serré et laisser pointer 30 à 45 minutes.
- Préparer le beurre (matière grasse) en 2 carrés réguliers.
- Après le ....., rabattre puis séparer la ..... en 2 (environ 650 g) et passage au froid négatif 10 minutes environ.
- Effectuer le ..... des .....
- Donner ..... et 1 ....., 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 ? .....

INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Farine	.....	.....	500 g	.....
Sel	.....	.....	1 000 g	.....
Sucre	.....	.....	90 g	.....
Levure	.....	.....	75 g	.....
Œufs	.....	.....	2	.....
Lait	.....	.....	6 L	.....
Matière grasse	.....	.....	235 g	.....

### 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 : .....

Sucre semoule : .....

Sucre semoule : .....

Poudre à crème : .....

Œufs : .....

Jaunes d'œufs : .....

Levure biologique : .....

Vanille gousse : 1/2

Beurre : .....

Crème fleurette : 1/4 L

#### Procédé

##### Pétrissage à la main

- Confectionner une ..... avec la .....
- Déposer ..... d'un côté ..... de l'autre.
- Casser ..... et réserver.
- Malaxer ..... tempéré et réserver.
- ..... la levure dans un peu d'eau et réserver.
- Lorsque tous les ingrédients sont prêts commencer .....
- Mettre les 2/3 des œufs dans la fontaine et mélanger.
- Donner ..... en travaillant votre pâte et en incorporant le restant .....
- Après 5 bonnes minutes de pétrissage, la pâte ..... au marbre et .....
- ..... le beurre ..... et recommencer .....
- Lorsque la brioche « ..... » incorporer ..... délayée.
- Retravailler la pâte jusqu'à obtention .....
- ..... et ..... d'un film alimentaire puis laisser .....
- La pâte ..... (environ ..... de volume), la ..... : expulser le gaz carbonique dû à l'action de la levure.
- Bien couvrir et laisser ..... jusqu'à utilisation.

## Commande

M<sup>me</sup> 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.

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

	INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
BRIOCHE	Farine	375 g	.....	500 g	.....
	Sel	.....	.....	1 000 g	.....
	Sucre	.....	.....	1 000g	.....
	Levure	.....	.....	75 g	.....
	Œufs	.....	.....	2	.....
	Beurre	.....	.....	600 g	.....
CRÈME PÂTISSIÈRE	Lait	1/2 L	.....	1/2 L	.....
	Sucre	.....	.....	1 000 g	.....
	Poudre à crème	.....	.....	90 g	.....
	Œufs	.....	.....	2	.....
	Vanille	.....	.....	2	.....
	Crème	1/4 L	.....	6 L	.....



# La pâte à brioche

## Recette du chinois

### BRIOCHE

Farine T45 ou gruau : 500 g

Sel fin : .....

Sucre semoule : .....

Œufs : .....

Levure bio : .....

Beurre : .....

### CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait entier : 400 g

Sucre semoule : .....

P.A.C. : .....

Œufs : .....

### FRUITS CONFITS

Fruits cubes : .....

Raisins secs

blonds : .....

Rhum : 20 g

## Procédé pour le chinois

- Détailler 200 g de brioche et former une boule pour le fond, puis ..... au frais.
- Graisser un moule à génoise de 8 personnes (24 cm de diamètre).
- Faire ..... ronde avec les 200 g de pâte boulée d'un diamètre de 32-36 cm.
- ..... sans marquer ou trouser de vos doigts le fond.
- ..... les 350 g de brioche en un rectangle de 25 x 35/40 cm.
- ..... la crème pâtissière encore tiède sur la pâte (aide à la pousse) .
- Répartir régulièrement ..... sur la surface de la crème.
- ..... 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 ( ..... °C) puis cuire four ( ..... °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 ? .....

INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Farine T45	.....	.....	250 g	.....
Farine T55	.....	.....	750 g	.....
Farine T65	.....	.....	1 250 g	.....
Sel	.....	.....	20 g	.....
Sucre	.....	.....	750 g	.....
Levure	.....	.....	500 g	.....
Œufs	.....	.....	20	.....
Matière grasse	.....	.....	225 g	.....

### 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 ..... :

Sel fin : 5 g

Sucre : .....

Levure bio : .....

Œufs : .....

Lait : 100 g

Beurre : ..... en moyenne



### Procédé

- ..... l'ensemble des ingrédients (sans ..... ) comme une pâte à brioche, il faut que la pâte soit ..... et ..... (20 minutes de pétrissage environ).
- ..... le ..... dans une casserole et réserver.
- Mettre la cuve avec la pâte ..... près d'une ..... (ex. : bouche du four) pour une ..... de ..... environ.
- Après ..... de la masse, remettre au batteur et incorporer le ..... non .....
- Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte .....

### Trempage

- Simultanément au pétrissage, préparer un sirop à ..... (1 124 de densité) recette de base : ..... d'eau + ..... de sucre semoule + 1/2 gousse de vanille.
- Dès ébullition, couper la cuisson et vérifier la ..... au ..... ou .....
- ..... les savarins, partie arrondie en premier.
- Retourner à l'écumoire délicatement pour ..... la deuxième face.
- Vérifier la régularité du trempage et mettre à ..... sur grille et candissoire.
- Après refroidissement ..... délicatement afin de retirer le surplus de sirop.
- Déposer dans une caissette puis .....
- 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) ?

.....

2 Expliquez votre choix ?

.....

.....

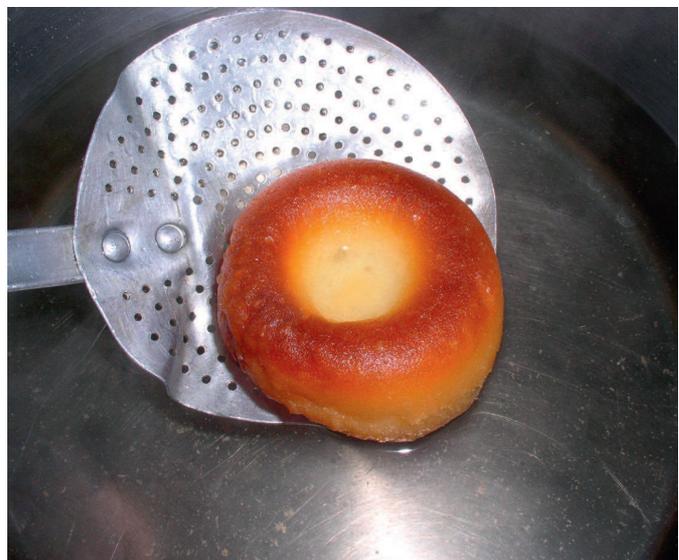
3 Dans ce cas, combien de fois allez-vous mettre en œuvre la recette ?

.....

INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Farine gruau T45	.....	.....	250 g	.....
Sel	5 g	.....	20 g	.....
Sucre + Sucre sirop	.....	.....	750 g	.....
Levure	.....	.....	500 g	.....
Œufs	.....	.....	20	.....
Beurre	.....	.....	225 g	.....
Lait	100 g	.....	225 g	.....

### 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 : .....

Sucre semoule : .....

Farine : .....

Fécule : .....



**Cuisson**

Cuire au four entre ..... °C, pendant ..... minutes.

**Procédé**

- ..... farine et fécule ..... et réserver.
- ..... les œufs ou peser les ..... (blancs en cuve, jaunes en cul-de-poule).
- ..... les jaunes avec 4/5 du .....
- En même temps, ..... les blancs avec une pointe de couteau de crème de tartre, et les ..... 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 .....
- À la douille unie n°10, ..... sur feuille 4 fonds de 18 cm de diamètre et une bande de boudoirs de 12 cm de large.
- ..... de sucre glace, laisser ..... et ..... avant la mise ..... afin de réaliser ..... caractéristique du biscuit .....

## Recette de la crème diplomate

Lait entier : 350 g

Jaunes : .....

Sucre semoule : .....

Poudre à crème : .....

Gélatine 180 bloom : .....

Crème fleurette : .....

Alcool : .....

Fruits : 400 g



## Procédé

- ..... la gélatine dans de l'eau .....
- Procéder comme une .....
- ..... la gélatine et compléter son .....  
à ..... son volume soit .....
- ..... la gélatine dans la crème .....  
et réserver .....

## 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 ..... (sirop à 30 °B ou sirop des poires légèrement alcoolisé).
- ..... le crème fleurette et ..... dans la crème diplomate aromatisée alcool poire.
- ..... le fonds de crème, déposer 2 demi-poires 1/2 en lamelles, placer le second fond et ....., 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 ? .....

	INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
BISCUIT	Jaunes	5	.....	30 œufs	.....
	Blancs	.....	.....		.....
	Sucre	.....	.....	1 000 g	.....
	Farine	.....	.....	1 000 g	.....
	Fécule	.....	.....	0	.....
CRÈME DIPLOMATE	Lait	350 g	.....	4 L	.....
	Jaunes	.....	.....	1 L	.....
	Sucre	.....	.....	1 000 g	.....
	Poudre à crème	.....	.....	500 g	.....
	Gélatine 180 bloom	.....	.....	975 g	.....
	Gélatine 100 Bloom	.....	.....	800 g	.....
	Crème fleurette	.....	.....	4 L	.....
	Alcool poire	.....	.....	½ L	.....
	Alcool fraise	.....	.....	0	.....
	Alcool framboise	.....	.....	0	.....
	Poires au sirop	400 g	.....	0	.....
	Framboises surgelées	400 g	.....	1 kg	.....
	Fraises fraîches	400 g	.....	0	.....

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 : .....

Sucre semoule : 125 g

Farine : .....

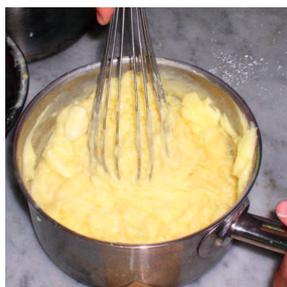
Maïzena : .....

### Procédé

- Nettoyer et ..... un moule ..... de 8 personnes (22 cm de diamètre).
- Casser ..... dans la cuve du batteur (se laver obligatoirement les mains à nouveau).
- ..... la ..... et ..... (ou fécule) ensemble sur une feuille.
- Incorporer le ..... dans les ..... en .....
- ..... l'ensemble œuf /sucre sur ..... en inclinant la cuve et en ..... régulièrement.
- Amener la température de chauffe à ..... °C (seuil de .....
- Sortir du feu et poursuivre le montage au fouet de l'..... à génoise au batteur.
- Lorsque la masse a ..... de volume, elle doit être ..... et ..... ; retirer le fouet et incorporer ..... à l'aide d'une ..... ou d'une .....
- Garnir le moule préalablement fariné.

### Cuisson

- Cuire à four ..... °C.
- Dès la fin de cuisson, ..... et ..... la génoise.



# Crème mousseline

## Recette

Lait : 250 g

Sucre semoule : .....

Jaunes : .....

Poudre à crème : .....

Beurre : .....

Alcool : 25 g

Fruits : 200 g

## Montage

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



### REMARQUE

**Rappel** : la crème mousseline se prépare comme une crème pâtissière : on rajoute ..... en fin de cuisson et ..... 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 ? .....

	INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK CE JOUR	COMMANDE
GÉNOISE	Farine	.....	.....	1 000 g	.....
	Sucre	125 g	.....	125 g	.....
	Œufs	.....	.....	12	.....
	Maïzena	.....	.....	0	.....
CRÈME MOUSSELINE	Lait	250 cl	.....	2,5 L	.....
	Sucre	.....	.....	125 g	.....
	Jaunes	.....	.....	0	.....
	PAC	.....	.....	30 g	.....
	Beurre	.....	.....	0	.....
	Alcool	.....	.....	1 L	.....
	Framboises fraîches	.....	.....	250 g	.....
	Fraises fraîches	.....	.....	500 g	.....

### 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 : .....

Sucre semoule : .....

..... : 250 g

Farine : .....

## Procédé

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

## Cuisson

Cuire les fonds à ..... °C. Doubler les plaques si nécessaire.



# La crème au beurre

..... : 140 g  
 Sucre semoule : .....

..... : 25 g  
 Beurre pommade : .....  
 Praliné : .....

► Faire une .....  
 ( ..... sur le ..... )

► ..... lorsque  
 la ..... est .....

## 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<sup>e</sup> 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 ? .....

	INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
BISCUIT	Blancs	.....	.....	1 L	1 x 2 L
	Sucre	.....	.....	990 g	1 x 10 kg
	.....	250 g	.....	0	1 x 1 kg
	Farine	.....	.....	12 000 g	0
C. BEURRE	.....	140 cl	.....	1 L	0
	Sucre	.....	.....	990 g	Déjà compté
	.....	25 g	.....	4 000 g	0
	Beurre	.....	.....	0	1 x 1 kg
	Praliné	.....	.....	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 : .....

Sel : .....

Farine T45 : .....

Œufs : .....



### Procédé

- Mettre la ....., le ..... et ..... dans une casserole sur le feu.
- ..... la ..... et réserver.
- Après la fonte de la ..... (premier bouillon), incorporer, hors du gaz, la .....
- Dessécher l'..... à l'aide d'une .....
- Transvaser dans un récipient propre et ..... avec les ..... un à un.

### Cuisson

Cuire à four chaud : ..... °C.

## La crème mousseline

### Recette

Lait entier : 700 g

Sucre semoule : .....

Poudre à crème : .....

Œufs : .....

Beurre : .....



## Procédé

- Porter à ébullition le ..... et la moitié du .....
- Mélanger ..... l'autre moitié du ..... avec la .....
- Mélanger les ..... avec l'ensemble .....
- Verser le ..... 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<sup>re</sup> partie du ..... à .....
- Réserver la 2<sup>de</sup> partie.
- Après refroidissement, monter la crème au batteur avec le restant de .....

## 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 ? .....
- 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	.....		.....		789 g	.....
Sel	.....		.....		515 g	.....
Matière grasse	.....		.....		500 g	.....
Œufs	P.A.C.	CRÈME	P.A.C.	CRÈME	12	.....
	.....	.....	.....	.....		

CRÈME MOUSSELINE						
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE		RECETTE EFFECTUÉE		STOCK	COMMANDE
Lait entier	700 g		.....		527 g	.....
Sucre semoule	.....		.....		3 456 g	.....
Poudre à crème	.....		.....		248 g	.....
Beurre	.....		.....		86 g	.....

## 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 .....  
..... : 20 g

Farine .....

Maïzena .....



### Procédé

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

### Cuisson

Cuire à four ..... °C.

## La crème au beurre

### Recette

Eau : 65 g

Sucre semoule : 250 g

Jaunes : .....

Œufs : .....

Beurre : .....

### Procédé

- Dans une casserole, cuire à ..... °C l'..... et le .....
- Dans une cuve de batteur, battre les ..... et .....
- ..... le sucre cuit, en petit filet sur les œufs, en petite vitesse.
- ..... et ..... les œufs jusqu'à obtention d'un appareil très léger presque froid.
- ..... le beurre ramolli ..... dans l'appareil.
- ..... jusqu'à obtention d'une crème ..... puis aromatiser.

### Montage

- ..... délicatement la génoise de la feuille cuisson et ..... légèrement.
- ..... 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 ..... au frais
- Après saisie au froid, couper les extrémités en biseau et reposer sur le dessus pour former les ramures de la bûche.
- ..... de crème au beurre (à la douille rail) à la palette.
- ..... soit au peigne, soit à la fourchette, et ..... les bords.
- ..... de copeaux et de tronçons de chocolat, préalablement préparés.
- ..... légèrement de ..... et .....
- 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 ? .....

	INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
BISCUIT	Œufs	5	.....	12	.....
	Sucre	.....	.....	3 000g	.....
	Trimoline	20g	.....	500g	.....
	Farine	.....	.....	7 000g	.....
	Maïzena	.....	.....	0	.....
C. BEURRE	Jaunes	.....	.....	0	.....
	Sucre	250g	.....	3 000g	.....
	Œufs	1	.....	12	.....
	Beurre	250	.....	230g	.....
	Praliné	125	.....	3 250g	.....

### 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 : .....  
Sel : 12 g  
Eau : 300 g  
Matière grasse : .....

#### CRÈME D'AMANDES

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

#### CRÈME PÂTISSIÈRE

Lait : .....  
Sucre : .....  
Poudre à crème : 40 g  
Œufs : .....

### Procédé

- Confectionner une ..... traditionnelle.
- Tourage à ..... tours en tours simples en ..... séries de ..... tours avec un temps de repos de 15-20 minutes entre chaque série et avant le détaillage/montage.
- Former un ..... 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 ....., puis ..... avec le sucre.
- Ajouter la poudre d'amande et ..... blanchir l'ensemble.
- Ajouter les œufs progressivement pour obtenir une ..... homogène.
- ..... avec le rhum
- Peser la masse nécessaire et rajouter ..... 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 : .....

Poids de frangipane nécessaire : .....

Donc nombre de recette de crème d'amandes : .....

Nombre de recettes de crème pâtissière : .....

#### FEUILLETAGE

– Farine : .....

– Sel : .....

– Eau : .....

– Matière grasse : .....

#### CRÈME D'AMANDES

– Matière grasse : .....

– Sucre semoule : .....

– Poudre d'amandes : .....

– Œufs : .....

– Rhum : .....

#### CRÈME PÂTISSIÈRE

– Lait : .....

– Sucre : .....

– Poudre à crème : .....

– Œufs : .....

### 2 Compléter le bon de commande suivant :

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

# 12

# L'entremets chocolat

## Dacquoise noisette

**Recette** 2 entremets de 8 personnes de 200 mm de diamètre

Blanc d'œuf : 250 g

Sucre semoule : .....

Sucre glace : .....

Poudre de noisette : .....

Fécule de pommes de terre : .....

### Procédé

- Monter les ..... d'œufs et serrer les avec 70 g de .....
- Mélanger le ....., la .....  
et la ..... ensemble.
- Incorporer ..... aux blancs d'œufs progressivement et délicatement  
à la .....
- ..... 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 : .....

Pailleté feuilletine : .....

### Procédé

- ..... la couverture lactée au bain-marie : attention à ..... °C maximum.
- ..... le praliné, ..... et ..... la pailleté feuilletine.
- ..... aussitôt sur le fond de biscuit.

## Mousse au chocolat

### Recette

Couverture noire : 600 g

Crème fouettée : .....

### Procédé

- ..... la couverture noire au bain marie ATTENTION..... MAXIMUM.
- Incorporer la crème montée au « ..... » en ..... au fouet.  
Finir à la ..... et ..... l'entremets aussitôt.
- Mettre au .....



## Glaçage chocolat

### Recette

Couverture noire : 100 g

Crème liquide : 250 g

Sirop 30 °B : 200 g

Sirop de glucose : 50 g

..... : 500 g



## Procédé

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

## Finition et montage

- Préparer et ..... 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 ..... 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 .....
- Préparer la mousse chocolat noir et ..... rapidement le cercle, en prenant soin de bien enlever les bulles d'air.
- Mettre le 2<sup>e</sup> disque de biscuit et ..... de nouveau de mousse chocolat puis .....
- Faire ..... au surgélateur pendant 15 à 30 minutes et ..... de nouveau.
- ..... 45 minutes l'entremets au surgélateur, et ..... 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 ? .....  
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	.....	600	.....
Praliné	.....	.....	0	.....
Feuilletine	.....	.....	0	.....

MOUSSE AU CHOCOLAT				
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Chocolat	600 g	.....	500 g	.....
Crème	.....	.....	2 L	.....

BISCUIT				
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
Blancs	250 g	.....	1 L	.....
Sucre semoule	.....	.....	0	.....
Sucre glace	.....	.....	0	.....
Poudre noisette	.....	.....	0	.....
Fécule	.....	.....	0	.....

### Récapitulatif de la commande entremets

INGRÉDIENTS	STOCK	RECETTES	COMMANDE
Chocolat noir	500 g	.....	.....
Chocolat lait	600 g	.....	.....
Praline	0	.....	.....
Feuilletine	0	.....	.....
Crème	2 L	.....	.....
Poudre de noisette	0	.....	.....
Blancs	1 L	.....	.....
Sucre semoule	0	.....	.....
Sucre glace	0	.....	.....

### 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 ..... puis « chinoiser ».
- Ajouter la ..... hors ..... et mettre à refroidir.
- Mélanger délicatement la ..... et dresser sans tarder 2 inserts de 180 mm de diamètre. Puis ..... l'ensemble.

### Biscuit Joconde

### Recette

Sucre glace : .....

Poudre d'amandes : .....

Farine : .....

Œufs : 6

Blancs d'œufs : .....

Sucre semoule : .....

Beurre : 50 g

### Procédé

- Monter le ....., la ..... et ..... avec .....
- Monter les ..... et le ....., les incorporer dans le 1<sup>er</sup> appareil, puis ajouter le ..... tiède.
- ..... les fonds de 18 cm de diamètre et faire une bande de 18 cm de large ou ..... 650 g de biscuit et ..... une feuille de 40 x 60 cm à la .....

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

## Crème diplomate praliné

### Recette

Lait entier : 350 g

Jaunes : .....

Sucre : .....

Poudre à crème : .....

Gélatine : ..... ( ..... : réhydratée)

Praliné amandes noisettes : 130 g

Crème fouettée : 500 g

### Procédé

- Confectionner une .....
- Après cuisson ajouter ..... et .....
- Incorporer ..... puis transvaser dans un cul-de-poule.
- Incorporer la ..... 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.
- ..... d'un ruban rhodoïd puis du biscuit coupé en bande en serrant bien.
- Placer le fond ..... au sirop à 30 °B citronné.
- ..... de crème diplomate praliné.
- Placer ..... régulièrement (redimensionner au diamètre 180 si nécessaire).
- Finir de garnir de diplomate et ..... correctement.
- Passer au ..... et ..... de nouveau avec un peu de crème diplomate afin d'avoir un entremets bien net.
- Passer en cellule de .....
- Après prise totale, ..... 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.

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

CRÉMEUX			
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK
Jus	145g	.....	0
Beurre	45g	.....	250g
Sucre	140g	.....	1 000g
Œufs	2	.....	3
Gélatine	4g	.....	500g
Crème	225g	.....	1L

CRÈME DIPLOMATE			
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK
Lait	.....	.....	2 L
Sucre	.....	.....	1 000 g
Pâte à crème	.....	.....	80 g
Jaune	.....	.....	1/2 L
Gélatine	.....	.....	500 g
Crème	.....	.....	1 L
Praliné	.....	.....	0

BISCUIT			
INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK
Œufs	.....	.....	3
Sucre semoule	.....	.....	1 000 g

Pâte d'amandes	.....	.....	0
Farine	.....	.....	2 500 g
Sucre glace	.....	.....	1 000 g
Blancs	.....	.....	0
Beurre	.....	.....	250 g

### Récapitulatif de la commande entremets

INGRÉDIENTS	STOCK	RECETTES	COMMANDE
Jus	0	.....	.....
Beurre	250 g	.....	.....
Sucre semoule	1 000g	.....	.....
Œufs	3	.....	.....
Gélatine	500 g	.....	.....
Crème	1 L	.....	.....
Lait	2 L	.....	.....
Pâte à crème	80 g	.....	.....
Jaune	1/2 L	.....	.....
Praline	0	.....	.....
Fécule	0	.....	.....
Farine	2 500 g	.....	.....
Sucre	1 000 g	.....	.....
Pâte d'amandes	0	.....	.....
Blancs	0	.....	.....

### 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 : .....

Sucre glace : .....

Poudre d'amandes : .....

Sel fin : .....

Œuf : .....

### Confection de la pâte par la méthode du sablage

- ..... la farine, ajouter ..... et la ..... en petits cubes.
- ..... l'ensemble avec le ..... et la .....
- ..... avec l'.....
- ..... et réserver au frais.
- Après un temps de repos, ..... 2 tartes (ou 1 tarte et 8 tartelettes).

### Cuisson

Cuire ..... avec des noyaux, ..... minutes au four, à ..... °C.



# La crème praliné

## Recette

Praliné : 100 g

Crème fleurette : .....

## 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.

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

– Pour les tartelettes, procéder de la même façon.

– ..... la crème orange avec le ..... (150 g) en pommade.

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

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

– ..... au glaçage neutre.

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



## Commande

Pour ce dimanche, M<sup>me</sup> 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 ? .....

2 Complétez le tableau ci-dessous.

	INGRÉDIENTS	RECETTE DE BASE	RECETTE EFFECTUÉE	STOCK	COMMANDE
PÂTE SABLÉE	Farine	250 g	.....	750 g	.....
	Sel	.....	.....	1 000 g	.....
	Sucre Glace	.....	.....	225 g	.....
	Amandes poudre	.....	.....	500 g	.....
	MG	.....	.....	250 g	.....
	Œufs	6	.....	12	.....
CRÈME ORANGE	Zestes	50 g	.....	0	.....
	Pulpe	150 g	.....	125 g	.....
	Jaunes	4	.....	½ L	.....
	Sucre	300 g	.....	800 g	.....
	PAC	40 g	.....	225 g	.....
	Beurre	250 g	.....	125 g	.....
	Praliné	100 g	.....	130 g	.....
	Crème liquide	.....	.....	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.