

TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACES 1

INDEX DES PRODUITS 12

CHAPITRE 1 HYGIÈNE 15

1	Hygiène personnelle	17
1.1	Caractéristiques	17
1.2	Objectif	17
1.3	Conséquences	17
1.4	Hygiène personnelle	17
1.5	Mise en pratique	17
2	Importance de l'hygiène	18
2.1	Qu'entend-on par hygiène?	18
2.2	Quelles sont les conséquences d'un manque d'hygiène?	18
2.3	Quelles sont les intoxications les plus fréquentes?	18
2.3.1	Salmonella	18
2.3.2	Staphylocoques	18
3	Analyse des risques au sein de la pâtisserie	19

CHAPITRE 2 PETIT MATÉRIEL 21

CHAPITRE 3 INGRÉDIENTS DE BASE 25

1	Farine	27
1.1	Fonction: préparation de l'appareil et de la pâte	27
1.2	Utilisation en pâtisserie	27
1.2.1	Exemple: pâte à biscuit	27
1.3	Poids exact de farine dans une recette	27
2	Eau	27
3	Sucre	28
3.1	Composition chimique du sucre	28
3.2	Saccharose	28
3.3	Sucre de betterave	28
3.3.1	Précisions	28
3.3.2	Propriétés du sucre en pâtisserie	29
3.3.3	Procédé de fabrication du sucre de betterave	29
3.3.4	Produits à base de sucre de betterave disponibles sur le marché	29
3.4	Glucose	30
3.4.1	Sirop de glucose	30
3.4.2	Poudres de glucose	31
3.5	Sirop de sucre inverti	31
3.6	Aperçu de la composition et des propriétés édulcorantes	31
3.7	Autres types de sucre	31
4.	Produits laitiers, produits dérivés et alternatives	31
4.1	Lait et produits dérivés	31
4.1.1	Lait cru	31
4.1.2	Lait entier	32
4.1.3	Lait demi-écrémé	32
4.1.4	Lait écrémé	32
4.1.5	Utilisation	32

4.1.6	Poudre de lait	32
4.1.7	Lait condensé et lait évaporé	32
4.2	Crème, crème à fouetter, crème diluée	32
4.2.1	Crème	33
4.2.2	Crème à fouetter	33
4.2.3	Crème diluée	33
4.3	Beurre	33
4.3.1	Caractéristiques	33
4.3.2	Que savons-nous aujourd'hui sur le beurre?	33
4.3.3	Composition	33
4.3.4	Types de beurre	33
4.3.5	Conservation du beurre	34
4.4	Margarine	35
4.4.1	Caractéristiques	35
4.4.2	Composition	35
4.4.3	Législation	35
4.4.4	Processus d'émulsion	35
4.4.5	Conclusion	35
4.4.6	Types de margarine en fonction de leur consistance	35
4.5	Alternatives végétales aux produits laitiers	36
4.5.1	Alternative végétale au lait	36
4.5.2	Alternative végétale à la crème	36
5	Œufs	37
5.1	Caractéristiques	37
5.2	Composition	37
5.3	Blanc d'œuf et jaune d'œuf	37
5.4	Caractéristiques d'un œuf frais	38
5.5	Déterminer l'âge d'un œuf	38
5.6	Classement en fonction de leur qualité	38
5.7	Classement en fonction de leur classe de poids	38
5.8	Conservation des œufs	38
5.9	HACCP	38
5.10	Conseils pratiques	39
6.	Noix	39
6.1	Amandes	39
6.1.1	D'où viennent les amandes?	39
6.1.2	Comment poussent les amandes?	40
6.1.3	Où poussent les amandes?	40
6.1.4	Amandes amères	40
6.1.5	La conservation des amandes	40
6.1.6	Composition de l'amande	40
6.1.7	Produits commerciaux et utilisation	41
6.2	Autres types	41
6.3	Conservation des noix: généralités	43
6.4	Produits semi-finis à base de noix	43
6.4.1	Broyage	43
6.4.2	Massepain	43
6.4.3	Différence entre broyage, pâte d'amande et massepain	43
6.4.4	Pâte	43
7	Chocolat et glaçage au cacao	44
7.1	Qu'est-ce que le chocolat?	44
7.2	Composition de base du chocolat	44
7.2.1	Matières premières principales	44
7.2.2	Matières premières auxiliaires	44
7.2.3	De la pâte de cacao au chocolat	45
7.2.4	Conservation du chocolat et problèmes potentiels	45
8	Fruits	45
8.1	Calendrier des saisons	45
9	Additifs	45
9.1	Qu'est-ce que les additifs?	45

9.1.1	Catégories d'additifs	46	10	Informations sur les matières premières	64
9.2	Aromatisants	47	10.1	Blanc d'œuf (œufs) (voir p. 37)	64
9.2.1	Différentes formes sous lesquelles peuvent se présenter les aromatisants	47	10.2	Sucre glace ou sucre glace (voir p. 28)	64
9.2.2	Herbes et épices	47	11	Techniques de décoration	65
9.3	Colorants	48	11.1	Décoration à main levée	66
9.3.1	Qu'est-ce que les colorants?	48	11.1.1	Techn. de décoration à la poche à main levée	66
9.3.2	Utilisation des colorants	48	11.1.2	Décorer à l'aide de la ligne de base	67
9.3.3	Inconvénients des colorants naturels	48	11.2	Bon à savoir	67
9.3.4	Avantages des colorants de synthèse	48	12	Définition du masquage	67
9.3.5	Différentes formes sous lesquelles peuvent se présenter les colorants et utilisation de ceux-ci	49	13	Quels produits peut-on utiliser pour masquer?	68
9.4	Liants et gélifiants	49	14	De quel matériel a-t-on besoin pour masquer?	68
9.4.1	Amidon	49	15	Hygiène liée au masquage	68
9.4.2	Gélatine	50	16	Technique pour masquer un gâteau	69
9.4.3	Pectines	52	17	Technique pour masquer les petits gâteaux	70
9.4.4	Agar-agar	53	17.1	Gâteaux carrés	70
9.4.5	Farine de caroube	53	18	Définition du modelage	70
9.5	Levures chimiques	54	19	Quels produits peut-on utiliser pour modeler?	70
9.5.1	Qu'est-ce qu'une levure chimique?	54	19.1	Massepain	70
9.5.2	Types de levures chimiques	54	19.1.1	Origine du massepain	70
9.5.3	Informations sur les levures chimiques	54	19.1.2	Caractéristiques d'un bon massepain	71
9.5.4	Mélanges de levures chimiques	55	19.1.3	Matières premières	71
9.5.5	Aperçu	55	19.1.4	Application du massepain	72
9.5.6	Produits dérivés	56	19.1.5	Préparation du massepain	72
			19.1.6	Types de massepain	74
			19.1.7	Différentes proportions sucre/amandes	74
			19.2	Pâte de chocolat ou chocolat plastic	74
			19.2.1	Composition	74
			19.3	Pâte à modeler blanche	75
			19.3.1	Recette	75
			19.3.2	Préparation	75
			19.4	Pâte morte	75
			20	Hygiène liée au modelage	75
			21	Hygiène liée aux amandes	75
			22	Hygiène liée au poste de travail	76
			23	Colorer le massepain	76
			23.1	Colorer le massepain	76
			23.1.1	Dans son ensemble	76
			23.1.2	Colorer le massepain à l'airbrush	77
			23.2	Diviser le massepain	77
			23.2.1	Avec une règle de découpe	77
			23.2.2	Avec une guitare	77
			23.2.3	Avec des emporte-pièces ronds	78
			23.2.4	La bouleuse	78
			23.3	Outils de modelage	78
			23.3.1	Matériel	78
			23.3.2	Façonner de petites formes	78
			23.3.3	La réalisation d'une petite forme	79
			23.4	Façonner les yeux des petites figurines	80
			23.5	Le dressage à la poche des yeux	80
			23.5.1	Conseils	80
			24	Techniques de modelage	81
			24.1	Règles de base	81
			24.2	Formes	81
			24.3	Pulvériser le massepain avec un colorant	83
			24.3.1	Quelle technique utiliser	83
			24.4	Applications: petites pommes de terre, cerises et champignons	84
			24.4.1	Ingrédients nécessaires	84
			24.5	Applications: fruits en massepain	86
			24.5.1	La pomme	86
			24.5.2	La poire	87

CHAPITRE 4

DÉCORER, MASQUER ET MODELER 57

1	Définition	59
1.1	Décorer	59
1.2	Dresser à la poche	59
2	Objectif en boulangerie /pâtisserie	59
2.1	Décorer	59
2.2	Dresser à la poche	59
3	Quels produits peut-on utiliser pour décorer?	59
3.1.	Glace royale et autres glaçages	59
3.2	Chocolat	59
3.2.1	Masse crémeuse	60
3.2.2	Imitation chocolat	60
4	Quels produits peut-on utiliser pour dresser à la poche?	60
5	De quel matériel a-t-on besoin pour décorer?	60
5.1	Cornet	60
6	De quel matériel a-t-on besoin pour le dressage à la poche?	61
6.1	Poche à douille	61
6.1.1	Utilisation d'une poche à douille	61
7	Hygiène lors de la réalisation des décors et du dressage à la poche	61
8	Dressage à la poche: exemples de dressage à la poche avec une poche à douille	62
8.1	Exemples de douilles	62
8.2	Dressage: Rosace, pointe, griffe, escargot/coquillage	62
8.3	Dressage: Waves, Shell, Star dip, Wavy sheets, Victoria, Fasty, Cloud, Dip, Swirl	63
9	Préparation de la glace royale et autres glaçages	64
9.1	Travail préparatoire	64
9.2	Recette	64
9.3	Mode de préparation	64
9.4	Remarque	64

24.5.3	Le chou-navet	88
24.5.3	La banane	88
24.5.4	La carotte	90
24.6	Personnages en deux parties	91
24.6.1	Champignons	91
24.7	Animaux	92
24.7.1	La souris	92
24.7.2	La grenouille	93
24.7.3	La chenille	94
24.7.4	Le chien couché sur le ventre	95
24.7.5	Le chien couché sur le dos	96
24.7.6	Le chien assis	97
24.7.7	L'éléphant	98
24.7.8	La tête de cochon	99
24.7.9	Le cochon (sur le ventre)	100
24.7.10	Le cochon (sur le côté)	101
25	Protection contre le dessèchement	102
25.1	Pulvériser du beurre de cacao	102
25.2	Pulvériser avec un mélange de beurre de cacao et de chocolat	102
25.3	Produits à utiliser pour embellir les figurines	102
25.4	Exemples de travail de découpe	103
25.5	Le massepain en association avec du chocolat	103
25.6	Exemple de fleurs	103
25.6.1	La rose	104
25.6.2	Le narcisse	104
25.6.3	L'œillet	105
25.6.4	Le dahlia	106
25.6.5	Le dahlia cactus	106
25.6.6	L'edelweiss	107
25.6.7	L'arum	107
25.6.8	La violette	108
25.6.9	L'anémone	108
25.6.10	Marron avec ses feuilles	109
25.6.11	La tulipe	109
25.7	Bon à savoir	110
26	Applications: biscuits desserts	110
26.1	Dessert au massepain	110
26.1.1	Recette	110
26.1.2	Préparation	110
26.1.3	Travail	110
26.1.4	Cuisson (simplement dorer)	111
26.1.5	Finition	111
26.2	Gaufres au massepain	111
26.2.1	Recette	111
26.2.2	Travail de la pâte	112
26.2.3	Façonnage	112
26.2.4	Cuisson	112

CHAPITRE 5 PÂTES À CHOUX

1	Caractéristiques	115
2	Composition de base de la pâte à choux	115
3	Informations sur les matières premières	116
3.1	Matière grasse	116
3.1.1	Beurre	116
3.1.2	Margarine douce à faible point de fusion.	116
3.1.3	Margarine dure à point de fusion élevé	116
3.1.4	Matière grasse sèche dure	116
3.2	Liquide	116
3.2.1	Eau	116
3.2.2	Lait	116
3.3	Farine	116

3.4 Œufs 116

4.	Recette de base (pour 16 éclairs)	116
5	Préparation de la pâte	117
5.1	Dessécher	117
5.1.1	Rôle du dessèchement	117
5.1.2	Erreurs de dessèchement.	118
5.1.3	Dressage	118
6	Cuisson	118
7	Processus de cuisson	118
8	Erreurs fréquentes dans la préparation des pâtes à choux	119
8.1	La pâte est trop molle	119
8.1.1	Conseil	119
8.2	Les choux retombent	119
8.2.1	Conseil	119
8.3	Les choux sont trop petits	119
8.3.1	Conseil	119
9	Produits semi-élaborés	119
9.1	Crème pâtissière (voir p. 278)	119
9.1.1	Recette et préparation (voir p. 278)	119
9.1.2	Conservation de la crème pâtissière	119
9.1.3	Préparation avec des mix	120
9.2	Crème fraîche	120
9.2.1	Caractéristiques et composition de la crème, de la crème fraîche et de la crème allégée (voir p. 32)	120
9.2.2	Caractéristiques d'une bonne crème fraîche	120
9.2.3	Préparation de la crème fraîche	120
9.2.4	Crème fraîche et HACCP	121
10	Applications	121
10.1	Éclairs	121
10.2	Choux	122
10.3	Choux tigrés	124
10.4	Cygnés	125
10.5	Malakoff	127
10.6	Triangons	128
10.7	Petites bananes	130
10.8	Bûchettes	131
10.9	Tarte Maison	133
10.10	Saint-Honoré	134
10.11	Profiteroles	136
10.12	Florentins	138
11	Termes techniques	139
11.1	Dorer	139
11.2	Coup de fourchette	139
11.3	Masquer	139
11.4	Praliné	140

CHAPITRE 6 PÂTES GRASSES / PÂTES À BASE DE BEURRE 141

1	Classification selon la composition	143
1.1	Classification selon le ratio matière grasse - sucre	143
1.2	Classification selon le ratio farine - sucre et matière grasse	143
2	Classification selon le mode de préparation	143
2.1	Pâte dessert au beurre	143
2.1.1	Préparation	143
2.1.2	Dressage	143

6. Types	196		
6.1 Frangipane	196		
6.1.1 Travail préparatoire	197		
6.1.2 Recettes	197		
6.1.3 Préparation	197		
6.1.4 Façonnage de la pâte: tarte à la frangipane	197		
6.1.5 Cuisson	198		
6.1.6 Finition après cuisson	198		
6.1.7 Finition après refroidissement	198		
6.2 Petites frangipanes	199		
6.2.1 Travail préparatoire	199		
6.2.2 Recettes	199		
6.2.3 Préparation	199		
6.2.4 Façonnage de la pâte	200		
6.2.5 Cuisson	200		
6.2.6 Finition après cuisson	200		
6.2.7 Finition après refroidissement	201		
6.3 Carré à la confiture	201		
6.3.1 Travail préparatoire	201		
6.3.2 Recettes	201		
6.3.3 Préparation	202		
6.3.4 Façonnage de la pâte	202		
6.3.5 Cuisson	203		
6.3.6 Finition après cuisson	203		
6.3.7 Finition après refroidissement	203		
6.4 Feuilleté au sucre	203		
6.4.1 Travail préparatoire	203		
6.4.2 Recettes	203		
6.4.3 Préparation	204		
6.4.4 Façonnage de la pâte	204		
6.4.5 Cuisson	204		
6.4.6 Finition après cuisson	205		
6.4.7 Finition après refroidissement	205		
6.5 Mille-feuille praliné	205		
6.5.1 Travail préparatoire	205		
6.5.2 Recettes	206		
6.5.3 Préparation	206		
6.5.4 Façonnage de la pâte	206		
6.5.5 Cuisson	207		
6.5.6 Finition après cuisson	207		
6.5.7 Finition après refroidissement	207		
6.6 Anglaises	208		
6.6.1 Travail préparatoire	208		
6.6.2 Recettes	208		
6.6.3 Préparation	208		
6.6.4 Façonnage de la pâte	209		
6.6.4 Cuisson	209		
6.6.5 Finition après cuisson	209		
6.6.6 Finition après refroidissement	210		
6.7 Mille-feuille (classique et marbré)	210		
6.7.1 Travail préparatoire	210		
6.7.2 Recettes	210		
6.7.3 Préparation	211		
6.7.4 Façonnage de la pâte	211		
6.7.5 Cuisson	211		
6.7.6 Finition après cuisson	211		
6.7.7 Finition	212		
6.8 Chaussons aux pommes	212		
6.8.1 Recette pâte feuilletée	213		
6.8.2 Préparation	213		
6.8.3 Recette compote de pommes	213		
6.8.4 Préparation	213		
6.8.5 Façonnage de la pâte	213		
6.8.6 Cuisson	213		
6.9 Cornets fourrés	214		
6.9.1 Travaux préparatoires	214		
6.9.2 Recettes	214		
6.9.3 Façonnage	214		
6.9.4 Cuisson	215		
6.9.5 Finition	215		
6.10 Bouchées, Vidés	215		
6.10.1 Travail préparatoire	215		
6.10.2 Recettes	215		
6.10.3 Préparation	216		
6.10.4 Façonnage de la pâte	216		
6.10.5 Travail de la pâte	216		
6.10.6 Cuisson	217		
6.10.7 Finition après cuisson	217		
6.10.8 Finition après refroidissement	217		
6.11 Tartes kilomètres	217		
6.11.1 Travail préparatoire	217		
6.11.2 Recettes	218		
6.11.3 Préparation	218		
6.11.4 Façonnage de la pâte	218		
6.11.5 Cuisson	219		
6.11.6 Finition après cuisson	219		
6.11.7 Finition après refroidissement	219		
6.12 Tarte maison	219		
6.13 Saint-Honoré	219		
6.14 Flan au fromage	220		
6.14.1 Travail préparatoire	220		
6.14.2 Recettes	220		
6.14.3 Préparation	221		
6.14.4 Façonnage	221		
6.14.5 Précuisson	222		
6.14.6 Montage de la croute	222		
6.14.7 Cuisson	222		
6.14.8 Finition	222		
6.15 Tarte bourdaloue	222		
6.15.1 Travail préparatoire	222		
6.15.2 Recettes	222		
6.15.3 Préparation	223		
6.15.4 Cuisson	224		
6.15.5 Finition de la pâtisserie	224		
6.16 Quiche Lorraine aux lardons / aux poireau	224		
6.16.1 Travail préparatoire	222		
6.16.2 Recettes	224		
6.16.3 Préparation	225		
6.16.4 Cuisson	226		
6.16.5 Finition après cuisson	226		
CHAPITRE 8			
BISCUITS ET CRÈMES	227		
1 Définition d'un biscuit	229		
2 Composition de base d'un biscuit	229		
2.1 Ingrédients principaux	229		
2.1.1 Œufs	229		
2.1.2 Sucre	230		
2.1.3 Farine	230		
2.2 Ingrédients complémentaires	231		
3 Connaissances techniques	231		
3.1 Pâtes à biscuits	231		
3.1.1 Solution	231		
3.1.2 Solution colloïdale ou système colloïdal (solution visible)	231		
3.1.3 Types de solutions visibles	231		
3.2 Meringues	232		
3.2.1 La différence entre une solution et une solution visible	232		
4 Types	232		
4.1 Genoise	232		
(recette de base de la pâte chaude)	232		
4.1.1 Proportions	232		
4.1.2 Préparation de base	233		
4.2 Duchesse à froid (Savoie à froid)	234		
4.2.1 Proportions	234		
4.2.2 Préparation de base	234		

© mjPublishing

3.2.5	Crème au chocolat à base de crème anglaise (diplomate)	310
3.2.6	Bavarois au chocolat à base de ganache	310
4	Intérieurs de gâteaux	311
4.1	Crèmeux à base de crème anglaise	311
4.1.1	Crèmeux à la vanille	311
4.1.2	Crèmeux au chocolat	311
4.2	Crèmeux aux fruits	311
4.2.1	Crèmeux aux fruits de la passion	311
4.3	Gelée de fruits	312
4.3.1	Coulis de framboises	312
5	Miroir	312
5.1	Description	312
5.2	Ganache	313
5.2.1	Recette	313
5.2.2	Préparation	313
5.2.3	Points d'attention	313
5.3	Gelée de cacao	314
5.3.1	Recette	314
5.3.2	Préparation	314
5.4	Gelée de cacao additionnée de crème et de gelée miroir neutre	314
5.4.1	Recette	314
5.4.2	Préparation	314
5.5	Chocolat de glaçage	314
5.5.1	Recette	314
5.5.2	Préparation	314
6	Assortiment d'entremets	315
6.1	Entremets aux framboises	315
6.2	Entremets au chocolat	320
6.3	Savoureux au café	325
6.4	Matadi	329
6.5	Gâteau automnal	333
6.6	Riz Condé	336
6.7	Poires marignan	339
6.8	Gâteau au muscat	341
6.9	Danichef – Plaisirois	344
6.10	Acapulco	347
6.11	Cardinal – Mousse de framboise	350
6.12	Pistache-praliné	353

CHAPITRE 10

TECHNIQUES POUR TRAVAILLER LE CHOCOLAT

357

1	Fonte ou pas fonte?	359
1.1	Fonte	359
1.1.1	Au bain-marie	359
1.1.2	Bac chauffant ou étuve	359
1.1.3	Micro-ondes	359
1.1.4	Machine à roue ou tempéreuse automatique	359
2	Pourquoi précristalliser ou tempérer?	360
2.1	Température	360
2.2	Durée	360
2.3	Mouvement	360
3	Différentes méthodes de précristallisation ou tempérage	361
3.1	Précristallisation sur un plan de travail (méthode 1)	361
3.2	Précristallisation au micro-ondes (méthode 2)	361
3.3	Précristallisation avec des pépites de chocolat (méthode 3)	362
3.4	Tempérage mécanique (méthode 4)	362

4	Techniques applicables au chocolat précristallisé	363
4.1	Moulage	363
4.2	Enrobage de biscuits, petits fours, pralines, ...	364
4.3	Coloration de pièces creuses	365
4.3.1	Peinture au doigt – au pinceau	365
4.3.2	Coloration de pièces creuses	366
4.3.3	Pulvérisation à l'aérographe, vaporisation, application au pistolet	367
4.4	Moulage de pièces creuses dans des moules doubles	368
4.5	Moulage de pièces creuses dans des moules simples	369
4.6	Collage de produits en chocolat	370
4.7	Quelques techniques de décoration de la pâtisserie fine	370
4.7.1	Copeaux en chocolat	370
4.7.2	Tablettes de chocolat (rectangulaires ou rondes)	371
4.7.3	Technique de garniture	371
4.7.4	Éventails en chocolat	372
4.7.5	Cigarettes en chocolat	373
4.8	Conservation des produits en chocolat	374
4.8.1	Conditions de conservation idéales	375

CHAPITRE 11

GLACE DE CONSOMMATION

377

1	Définition	379
2	Règles d'hygiène	379
2.1	Lavage et rinçage des appareils	379
2.2	Nettoyants	379
2.3	Infrastructure de l'entreprise	379
2.3.1	Bâtiments et environnement	379
2.3.2	Eau	379
2.3.3	Aménagement	380
3	Types	380
4	Évolution	380
5	Ingrédients primaires	381
5.1	Air	381
5.2	Eau	381
5.3	Sucres	381
5.3.1	Sucre (saccharose)	381
5.3.2	Glucose	381
5.3.3	Dextrose	381
5.3.4	Trimoline	382
5.3.5	Lactose	382
5.4	Matière grasse laitière	382
5.5	Matières sèches non grasses du lait (MSNG)	382
5.5.1	Albumine	382
5.5.2	Caséine	382
5.5.3	Lactose (sucre de lait)	383
5.5.4	Calcul de la teneur en lactose	383
6	Ingrédients secondaires	384
6.1	Lait entier	384
6.2	Lait écrémé	384
6.3	Lait en poudre	384
6.4	Caséinate	385
6.5	Lactosérum	385
6.6	Lait condensé	385
6.7	Crème et beurre	385
6.8	Beurre concentré	386
6.9	Œufs et jaunes d'œufs	386

6.10	Fruits	386	7.6.2	Méthode	399
6.11	Émulsifiants – stabilisants – liants	387	7.6.3	Pression	400
6.11.1	Rôle des stabilisants et émulsifiants	387	7.7	Refroidissement	400
6.11.2	Émulsifiants – stabilisants – industriels	387	7.8	Maturation	400
6.11.3	Fécule de pomme de terre et maïzena	387	7.9	Turbining	400
6.11.4	Gélatine	387	7.9.1	Congélation d'un mélange	400
6.11.5	Pectines	388	7.9.2	Facteurs pouvant influencer le temps de congélation	401
6.11.6	Gommes	388	7.10	Montée ou foisonnement	401
6.11.7	Agar-agar	388	7.10.1	Foisonnement limitée	402
6.11.8	Gomme arabique	388	7.10.2	Déterminer le % de foisonnement	402
6.11.9	Gomme adragante	389	7.10.3	Structuration	402
6.11.10	Alginate	389	7.11	Conservation et durcissement	402
6.11.11	Alginate de sodium	389	7.11.1	Déterminer la durée de durcissement	403
6.11.12	Carraghénane de sodium	390	7.11.2	Choc thermique	403
6.11.13	Carragénine	390	8	Types de glace aux fruits	403
6.11.14	Farine de caroube	390	8.1	Les proportions du tableau ci-dessous sont données à titre indicatif	404
6.12	Cacao et chocolat	390	8.2	Tableau de Saillard	405
6.13	Massepain, praliné, pâte de noisettes	391	8.3	Sorbets	405
6.14	Arômes, extraits et essences	391	8.3.1	Composition	405
6.14.1	Café	391	8.3.2	Utilisation	405
6.14.2	Vanille	391	8.4	Compositions spéciales	406
6.14.3	Extraits naturels	391	8.4.1	Parfait	406
6.14.4	Essences artificielles	391	8.4.2	Pâte à bombe	406
6.15	Liqueurs	392	8.4.3	Glace au biscuit	406
6.15.1	Eau-de-vie	392	8.4.4	Mousse	406
6.15.2	Vin	392	8.4.5	Soufflé	407
6.16	Additifs et contaminants	392	8.4.6	Crèmeuse	407
6.16.1	Additifs	392	8.4.7	Plombière	407
6.16.2	Contaminants	392	8.4.8	Glace à l'italienne	407
6.16.3	Commentaires additifs	392	8.4.9	Granités – granitas ou gramolatas	407
6.17	Les colorants: E 100 - E 199	393	9	Problèmes	408
6.18	Les conservateurs: E 200 - E 299	393	9.1	Problèmes de goût	408
6.19	Les antioxydants	393	9.2	Problèmes de couleur	408
6.19.1	E 300 – E 399	393	9.3	Problèmes de structure	409
6.19.2	Antioxydation pour les graisses	393	9.4	Problèmes bactériologiques	409
6.19.3	Émulsifiants, stabilisants, gélifiants	393	10	Dispositions légales	409
6.19.4	Gommes végétales et amide	393	11	Calcul et décomposition d'une composition	410
6.19.5	Polyphosphates	393	11.1	Exigences pour une composition responsable	410
6.20	Les arômes: E 500 – E 599	394	11.2	Comptage des bactéries	410
6.20.1	Les édulcorants	394	11.3	Le test à l'alcool	410
6.20.2	Les alcaloïdes	394	11.4	Réaction de Storch	410
6.20.3	Les exhausteurs de goût	394	12	Recettes	411
6.21	Les antiagglomérants: E 600 – E 699	394	12.1	Quelques exemples de recettes	411
6.21.1	Silicates	394	12.1.1	Crème glacée de base	411
6.21.2	Stéarates	394	12.1.2	Crème glacée à la vanille	411
6.22	Acides, bases et sels: E 700 – E 799	394	12.1.3	Crème glacée de base sans lactose	412
6.23	Agents d'enrobage et d'étalage: E 800 - E 899	394	12.1.4	Crème glacée à la vanille végane	412
6.24	Les gaz: E 900 – E 999	394	CHAPITRE 12		
7	Types de glaces	395	RECETTES DE BASE	413	
7.1	Selon la composition (légalement définie)	395	Pâtes à choux (pour 16 éclairs)	413	
7.2	Selon le poids / l'utilisation par type	395	Pâtes grasses / Pâtes à base de beurre	413	
7.3	Pesage et mesurage des ingrédients	395	Pâte feuilletée	414	
7.4	Mélange des ingrédients	395	Biscuits et crèmes - Biscuit à chaud - Genoïse	414	
7.4.1	Lait	395	Biscuits et crèmes - Biscuit à froid - Duchesse à froid	414	
7.4.2	Sucre	396	Biscuit et crèmes - Quartre-quarts	414	
7.4.3	Lait en poudre	396	FICHE DE PRÉPARATION - EXERCICE PRATIQUE	415	
7.4.4	Lait condensé et lait en boîte	396			
7.4.5	Crème et beurre	396			
7.4.6	Œufs	396			
7.4.7	Cacao et chocolat	396			
7.4.8	Praliné, massepain et pâte de noisette	397			
7.5	Préparation de la composition	397			
7.5.1	Préparation à froid	397			
7.5.2	Préparation à chaud	398			
7.5.3	Préparation : combi vapeur - au bain marie	399			
7.6	Homogénéisation	399			
7.6.1	Objectif	399			

INDEX DES PRODUITS

Crème, crème à fouetter, crème diluée	32	Biscuits dessert	153
Amandes	39	Boutons d'or	154
Broyage	43	Dessert royal	156
Pâte	43	Les palets des dames	157
Massepain	70	Spritz au chocolat	158
Méthode à froid	72	Tartine russe	159
Méthode cuite ou massepain français	73	Langues de chat avec ganache	161
Méthode de Lübeck ou méthode de caramélisation	73	Biscuits découpés	162
Pâte de chocolat ou chocolat plastic	74	Moques Hollandaise	162
Pâte à modeler blanche	75	Moques en damier	163
Techniques de modelage	81	Autres variantes	165
Pâtes à choux	115	Biscuit au beurre	165
Composition de base de la pâte à choux	115	Pâte sablée aux amandes	166
Recette de base	116	Pâte sablée au chocolat	166
Préparation de la pâte	117	Pâte sablée bretonne	167
Cuisson	118	Pâte à croûte	167
Crème pâtissière	278	Application sur une croûte	168
Crème fraîche	32	Tarte Flamande	169
Applications	121	Pâte à diamants	170
Éclairs	121	Diamant à l'orange	171
Choux	122	Diamant au café	172
Choux tigrés	124	Diamant à la pistache	172
Cygnes	125	Spéculoos	173
Malakoff	127	Biarritz	174
Trianons	128	Dessert au citron et farce au citron	175
Petites bananes	130	Amandines et farce amandines	176
Bûchettes	131	Zoulous et farce Zoulous	177
Tarte Maison	133	Bretzels sucrés	178
Saint-Honoré	134	Dessert Linzer et farce dessert Linzer	179
Profiteroles	136	Pâte feuilletée	181
Florentins	138	Recettes de base	185
Pâtes grasses/pâtes à base de beurre	143	Pâte feuilletée	185
Composition de base d'une pâte grasse	143	Croûte ou pâte feuilletée hollandaise	185
Classification selon la composition	143	Croûte rapide	186
Classification selon le mode de préparation	143	Pâte brisée	186
Recettes de base	144	Pâte à foncer	186
Préparations de base		Pâte feuilletée renversée	189
Pâte sablée	145	Types	196
Pâte dessert au beurre	145	Frangipane	196
Pâte fraisée	146	Petites frangipanes	199
Frangipane	250	Carré à la confiture	201
Crème au beurre à la meringue italienne	283	Feuilleté au sucre	203
Crème au beurre classique	282	Mille-feuille praline	205
Confiture d'abricot	147	Anglaises	208
Applications	148	Mille-feuille (classique et marbré)	210
Biscuits à l'emporte-pièce (base: pâte sablée)	148	Chaussons aux pommes	212
Bonbons thé	149	Cornets fourrés	214
Couronne aux amandes	150	Bouchées, Vidés	215
Tartelettes aux fruits – croûtes aux fruits	151	Tarte kilomètres	217
Biscuits dressés à la poche	153	Tarte maison	133
		Saint-Honoré	134

Flan au fromage	220	Applications	272
Tarte Bourdaloue	222	Pattes de bouc	272
Quiche Lorraine aux lardons/aux poireaux	224	Miroirs	272
Biscuits et crèmes	227	Baisers	272
Genoise	232	Sprits	273
Duchesse à froid (Savoie à froid)	234	Jour et nuit	273
Produits	236	Pâte meringuée: biscuits vanille	273
Le biscuit roulé	236	Recette de biscuits vanille	273
Biscuits au chocolat chaud	237	Recette: crème au beurre à base de sucre cuit	274
Quelques variantes	239	Recette: crème au beurre	274
Recette contenant de la levure chimique	239	Mexicains	275
Recette contenant de la matière grasse	239	Macarons de Paris	275
Recette à base de chocolat	239	Demi-lunes	276
Gâteau aux truffes	240	Crèmes	277
Gâteau « Sacher »	242	Crème pâtissière	277
Recette glaçage au chocolat	243	Crème instantanée	277
Duchesse à froid (biscuit extérieur ou biscuit décoratif)	243	Flan	277
Quelques variantes	244	Recette de base: crème pâtissière traditionnelle	278
Duchesse à froid à base d'amidon et de levure chimique	244	Recette: crème pâtissière à base de poudre	279
Duchesse à froid à base de matière grasse	244	Recette crème pâtissière à base de meringue	279
Tarte à la crème: biscuit léger	245	Recette: crème mousseline	280
Biscuits à la cuillère ou boudoirs	246	Recette: crème pâtissière à base de lait et de mixes	280
Biscuit à base de mixes et de poudres	247	Recette: crème pâtissière à base d'eau et de mixes	281
Préparation à chaud	247	Recette: flan traditionnel et préparation	281
Préparation à froid	247	Flan à base de mixes	281
Mixes de biscuits	248	Recette: crème pâtissière à base de poudre à pudding chaude	282
Tuiles aux amandes	248	Recette: crème au beurre	282
Pâte à cake	249	Recette: crème au beurre à base d'appareil à bombe	283
Pâte légère - pâte dense	249	Recette: crème au beurre à base de meringue	283
Préparation à chaud et à froid	250	Recette: crème au beurre réalisée sur base d'une composition battue	284
Frangipane	250	Recette: crème au beurre avec fondant et crème pâtissière	285
Pâte à cake: Préparation à froid	252	Recette: crème au beurre à base de sucre cuit	286
Quatre-quarts	253	Applications	287
Pâte à cake - Préparation à froid à base de lait	254	Génoises	287
Cake à l'orange	254	Miserable	289
Petit cake aux fruits	255	Carioca	291
Gaufres de Paris	257	Javanais	292
Gaufres Quatre-quarts	257	Entremets/pâtisserie à base de puddings froids	295
Madeleine	258	Préparations de base	300
Cake savoyard/pâtisserie sèche: savoyard aux pommes	260	Crème fraîche	300
Pâte à cake: Préparation à chaud - Petit Français	261	Crème pâtissière	300
Tarte normande	263	Crème anglaise	302
Pâte à cake aux amandes: Friands	264	Pâte à bombe	304
Préparation avec mixe à cake	264	Meringue italienne ou meringue au sucre cuit	306
Meringues	265	Puddings froids	307
Meringue ordinaire ou meringue française	268	Puddings froids à base de crème pâtissière	308
Meringues cuites ou meringues italiennes	269	Bavarois aux fruits	308
Meringue dense ou meringue Suisse	270	Mousse de fruits à base de meringue	309
Meringue à la poudre d'amandes (broyage)	271	Mousse au chocolat à base de pâte à bombe	309

Crème au chocolat à base de crème anglaise (diplomate)	310
Bavarois au chocolat à base de ganache	310
Intérieurs de gâteaux	311
Crèmeux à base de crème anglaise	311
Crèmeux à la vanille	311
Crèmeux au chocolat	311
Crèmeux aux fruits	311
Crèmeux aux fruits de la passion	311
Gelée de fruits	312
Coulis de framboises	312
Miroir	312
Ganache	313
Gelée de cacao	314
Gelée de cacao additionnée de crème et de gelée miroir neutre	314
Chocolat de glaçage	314
Assortiment d'entremets	315
Entremets aux framboises	315
Entremets au chocolat	320
Savoureux au café	325
Matadi	329
Gâteau autumnal	333
Riz Condé	336
Poires marignan	339
Gâteau au muscat	341
Danichef – Plaisirois	344
Acapulco	347
Cardinal – Mousse de framboise	350
Praliné pistache	353
Techniques pour travailler le chocolat	357
Enrobage de biscuits, petits fours, pralines, ...	364
Peinture au doigt – au pinceau	365
Coloration de pièces creuses	366
Pulvérisation à l'aérographe, vaporisation, application au pistolet	367
Moulage de pièces creuses dans des moules doubles	368
Moulage de pièces creuses dans des moules simples	369
Collage de produits en chocolat	370
Copeaux en chocolat	370
Tablettes de chocolat (rectangulaires ou rondes)	371
Éventails en chocolat	372
Cigarettes en chocolat	373
Glace de consommation	377
Crème glacée de base	411
Crème glacée à la vanille	411
Crème glacée de base sans lactose	412
Crème glacée à la vanille végétale	412