

TABLE DES MATIÈRES

Préfaces	1		
Chapitre 1 Hygiène	17		
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	23		
Chapitre 3 Ingrédients de base	27		
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 Sucre	28		
2.1 Saccharose	28		
2.2 Sucre de betterave	28		
2.3 Mise en pratique	28		
3 Beurre	29		
3.1 Caractéristiques	29		
3.2 Que savons-nous aujourd'hui sur le beurre ?	29		
3.3 Composition	29		
3.4 Types de beurre	29		
3.4.1 Beurre de ferme	29		
3.4.2 Beurre de laiterie	29		
3.4.3 Beurre concentré	30		
3.4.4 Beurre d'intervention	30		
3.4.5 Beurre de marchand	30		
3.4.6 Beurres étrangers	30		
3.5 Conservation du beurre	30		
4 Margarine	31		
4.1 Caractéristiques	31		
4.2 Composition	31		
4.3 Législation	31		
4.4 Processus d'émulsion	31		
4.5 Conclusion	31		
4.6 Types de margarine en fonction de leur consistance	31		
4.6.1 Matière grasse crémeuse	31		
4.6.2 Matière grasse pour une pâte feuilletée	32		
5 Œufs	32		
5.1 Caractéristiques	32		
5.2 Composition	32		
5.3 Caractéristiques d'un œuf frais	32		
5.4 Déterminer l'âge d'un œuf	33		
5.4.1 Test 1	33		
5.4.2 Test 2	33		
5.5 Classement en fonction de leur qualité	33		
5.6 Classement en fonction de leur classe de poids	33		
5.7 Conservation des œufs	33		
5.8 HACCP	33		
5.9 Conseils pratiques	34		
6 Levures chimiques	34		
6.1 Qu'est-ce qu'une levure chimique ?	34		
6.2 Types de levures chimiques	34		
6.3 Informations sur les levures chimiques	34		
6.3.1 Bicarbonate de sodium	34		
6.3.2 Bicarbonate d'ammonium	35		
6.3.3 Carbonate de potassium	35		
6.4 Mélanges de levures chimiques	35		
6.4.1 Composition	35		
6.4.2 Avantage	35		
6.4.3 Conservation	35		
6.5 Aperçu	35		
6.5.1 Bicarbonate de sodium : Na H CO_3	36		
6.5.2 Bicarbonate d'ammonium : NH_4HCO_3	36		
6.5.3 Mélange de $\text{Na H CO}_2 +$ acide tartrique $\text{H}_2\text{C}_4\text{H}_2\text{O}_6 + 2\text{H}_2\text{CO}_3$	36		
6.6 Produits dérivés	36		
6.6.1 Farine fermentante	36		
6.7 Broyage	36		
6.7.1 Différence entre broyage, pâte d'amande et massepain	36		
Chapitre 4 Décorer, masquer et modeler	39		
1 Définition	39		
1.1 Décorer	39		
1.2 Dresser à la poche	39		
2 Objectif en boulangerie /pâtisserie	39		
2.1 Décorer	39		
2.2 Dresser à la poche	39		
3 Quels produits peut-on utiliser pour décorer ?	39		
3.1. Glace royale et autres glaçages	39		
3.2 Chocolat	39		
3.2.1 Masse crémeuse	39		
3.2.2 Imitation chocolat	39		
4.4 Quels produits peut-on utiliser pour dresser à la poche ?	40		
5 De quel matériel a-t-on besoin pour décorer ?	40		
5.1 Cornet	40		
6 De quel matériel a-t-on besoin pour le dressage à la poche ?	41		
6.1 Poche à douille	41		
6.1.1 Utilisation d'une poche à douille	41		

7	Hygiène lors de la réalisation des décors et du dressage à la poche	41	19.1.5.8	Méthode de Lübeck ou méthode de caramélisation : préparation	55
8	Dressage à la poche : exemples de dressage à la poche avec une poche à douille	42	19.1.5.9	Évaluation	56
9	Préparation de la glace royale et autres glaçages	42	19.1.6	Types de massepain	56
9.1	Travail préparatoire	42	19.1.6.1	Massepain de régime	56
9.2	Recette	42	19.1.7	Différentes proportions sucre/amandes	56
9.3	Mode de préparation	43	19.2	Plasticine	56
9.4	Remarque	43	19.3	Pâte de chocolat	56
10	Informations sur les matières premières	43	19.3.1	Composition	56
10.1	Blanc d'œuf (œufs)	43	19.3.1.1	Quelques recettes de base	56
10.2	Sucre glace ou sucre glace	43	19.3.1.2	Travail de la pâte	57
10.3	Vinaigre	44	19.3.1.3	Façonnage	57
10.3.1	Préparation du vinaigre	44	19.4	Pâte à modeler blanche	57
10.3.1.1	Vinaigre bactérien	44	19.4.1	Recette	57
10.3.1.2	Vinaigre synthétique	44	19.4.2	Préparation	57
10.3.2	Application	44	19.5	Pâte morte	57
10.3.2.1	Utilisation culinaire	44	20	Hygiène liée au modelage	57
11	Techniques de décoration	45	21	Hygiène liée aux amandes	58
11.1	Décoration à main levée	46	22	Hygiène liée au poste de travail	58
11.1.1	Technique de décoration à la poche à main levée	46	23	Colorer le massepain	58
11.1.2	Décorer à l'aide de la ligne de base	47	23.1	Colorer le massepain	58
11.1.2.1	Exemples	47	23.1.1	Dans son ensemble	58
11.2	Bon à savoir	47	23.1.2	Colorer le massepain à l'airbrush	59
12	Définition du masquage	47	23.2	Diviser le massepain	59
13	Quels produits peut-on utiliser pour masquer ?	47	23.2.1	Avec une règle de découpe	59
14	De quel matériel a-t-on besoin pour masquer ?	48	23.2.2	Avec une guitare	59
15	Hygiène liée au masquage	48	23.2.3	Avec des emporte-pièces ronds	60
16	Technique pour masquer une tarte.	49	23.2.4	La bouleuse	60
17	Technique pour masquer les petits gâteaux	50	23.3	Outils de modelage	60
17.1	Gâteaux carrés	50	23.3.1	Matériel	60
18	Définition du modelage	50	23.3.2	Façonner de petites formes	60
19	Quels produits peut-on utiliser pour modeler ?	50	23.3.3	La réalisation d'une petite forme	61
19.1	Massepain	50	23.4	Façonner les yeux des petites figurines	62
19.1.1	Origine du massepain	50	23.5	Le dressage à la poche des yeux	62
19.1.2	Caractéristiques d'un bon massepain	51	23.5.1	Conseils	62
19.1.3	Matières premières	51	24	Techniques de modelage	62
19.1.3.1	Amandes	51	24.1	Règles de base	62
19.1.3.2	Autres noix à utiliser pour remplacer les amandes	53	24.2	Formes	63
19.1.3.3	Sucre	53	24.3	Pulvériser le massepain avec un colorant	65
19.1.3.4	Trimoline et glucose	53	24.3.1	Quelle technique utiliser	65
19.1.3.5	Eau de fleur d'oranger	53	24.3.1.1	Couleurs de base	65
19.1.4	Application du massepain	54	24.3.1.2	Couleurs mélangées	65
19.1.5	Préparation du massepain	54	24.4	Applications : petites pommes de terre, cerises et champignons	66
19.1.5.1	Méthode à froid : recette	54	24.4.1	Ingrédients nécessaires	66
19.1.5.2	Méthode à froid : préparation	54	24.4.1.1	Petites pommes de terre	66
19.1.5.3	Évaluation	55	24.4.1.2	Cerises	66
19.1.5.4	Méthode cuite ou massepain français : recette	55	24.4.1.3	Champignons	67
19.1.5.5	Méthode cuite ou massepain français : préparation	55	24.5	Applications : fruits en massepain	67
19.1.5.6	Évaluation	55	24.5.1	La pomme	67
19.1.5.7	Méthode de Lübeck ou méthode de caramélisation : recette	55	24.5.1.1	La poire	69
			24.5.2	Le chou-navet	70
			24.5.3	La banane	70
			24.5.4	La carotte	72
			24.6	Personnages en deux parties	73
			24.6.1	Champignons	73
			24.7	Animaux	74
			24.7.1	La souris	74
			24.7.2	La grenouille	75

24.7.3	La chenille	76
24.7.4	Le chien couché sur le ventre	77
24.7.5	Le chien couché sur le dos	78
24.7.6	Le chien assis	79
24.7.7	L'éléphant	80
24.7.8	La tête de cochon	81
24.7.9	Le cochon (sur le ventre)	82
24.7.10	Le cochon (sur le côté)	83
25	Protection contre le dessèchement	84
25.1	Pulvériser du beurre de cacao	84
25.2	Pulvériser avec un mélange de beurre de cacao et de chocolat	84
25.3	Produits à utiliser pour embellir les figurines	84
25.4	Exemples de travail de découpe	85
25.5	Exemples de fleurs	85
25.5.1	La rose	85
25.5.2	Le narcisse	86
25.5.3	L'œillet	87
25.5.4	Le dahlia	87
25.5.5	Le dahlia cactus	88
25.5.6	L'edelweiss	88
25.5.7	L'arum	89
25.5.8	La violette	89
25.5.9	L'anémone	90
25.5.10	Marron avec ses feuilles	90
25.5.11	La tulipe	91
25.6	Bon à savoir	91

Chapitre 5 Pâte à choux 95

1	Caractéristiques	95
2	Composition de base de la pâte à choux	95
3	Informations sur les matières premières	96
3.1	Matière grasse	96
3.1.1	Beurre	96
3.1.2	Margarine douce à faible point de fusion.	96
3.1.3	Margarine dure à point de fusion élevé	96
3.1.4	Matière grasse sèche dure	96
3.2	Liquide	96
3.2.1	Eau	96
3.2.2	Lait	96
3.3	Farine	96
3.4	Œufs	96
4	Recette de base	96
5	Préparation de la pâte	97
5.1	Dessécher	97
5.1.1	Rôle du dessèchement	97
5.1.1.1	L'absorption de l'eau par les grains d'amidon	97
5.1.1.2	La « destruction » des enzymes amylases.	97
5.1.2	Erreurs de dessèchement.	98
5.1.2.1	Pâte pas assez desséchée	98
5.1.2.2	Trop desséchée	98
5.1.3	Façonnage	98
6	Cuisson	98
7	Processus de cuisson	98

8	Erreurs fréquentes dans la préparation des pâtes à choux	99
8.1	La pâte est trop molle	99
8.1.1	Conseil	99
8.2	Les choux retombent	99
8.2.1	Conseil	99
8.3	Les choux sont trop petits	99
8.3.1	Conseil	99
9	Produits semi-élaborés	99
9.1	Crème pâtissière	99
9.1.1	Caractéristiques	99
9.1.2	Composition	99
9.1.3	Recette de base	100
9.1.4	Méthode de travail : méthode à chaud	100
9.1.5	Conservation de la crème pâtissière	100
9.1.6	Préparation avec des mix	101
9.1.7	Conservation de la crème pâtissière	101
9.2	Crème fraîche	101
9.2.1	Caractéristiques et composition	101
9.2.1.1	Crème	101
9.2.1.2	Crème fraîche	101
9.2.1.3	Crème allégée	101
9.2.2	Caractéristiques d'une bonne crème fraîche	101
9.2.2.1	Stérilisée	101
9.2.3	Préparation de la crème fraîche	101
9.2.3.1	Précautions	102
9.2.4	Crème fraîche et HACCP	102
10	Applications	102
10.1	Éclairs	102
10.2	Choux	103
10.3	Choux tigrés	104
10.4	Cygnés	105
10.5	Malakoff	107
10.6	Trianons	108
10.7	Petites bananes	110
10.8	Bûchettes	111
10.9	Tarte Maison	113
10.10	Saint-Honoré	114
11	Termes techniques	116
11.1	Dorer	116
11.2	Coup de fourchette	116
11.3	Masquer	116
11.4	Praliné	116

Chapitre 6 Pâte grasse 119

1	Caractéristiques	119
2	Composition de base d'une pâte grasse	119
3	Informations sur les matières premières	120
3.1	Matière grasse	120
3.1.1	Définition	120
3.1.2	Propriétés des matières grasses	120
3.2	Sucre	120
3.2.1	Présentation	120
3.2.1.1	S0 (sucre glace), S1 (sucre sciure ultrafin), S2 (sucre semoule)	120
3.2.1.2	Vergeoise	120

5.1.2.1	La détrempe	166
5.1.2.2	Incorporation de la matière grasse	166
5.1.3	Objectif	166
5.1.4	Types	167
5.1.5	Pour le tourage, l'épaisseur du pâton est importante!	167
5.1.6	Temps de repos	167
5.1.6.1	Objectif	167
5.1.6.2	Remarques	168
5.1.7	Nombre de couches de pâte et de matière grasse!	168
5.2	Processus de cuisson	168
5.3	Température de cuisson	169
5.3.1	Produits non garnis	169
5.3.2	Produits garnis ou sucrés	169
5.3.3	Remarques	169
5.3.3.1	Température trop basse du four	169
5.3.3.2	Température trop élevée du four	169
5.4	Points d'attention	169
5.5	Analyse des erreurs dans la préparation de la pâte feuilletée	169
5.5.1	Erreurs fréquentes dans la préparation et la cuisson de la pâte feuilletée	169
5.5.2	Erreurs au niveau du produit final	170
5.6	L'abaisse	170
5.7	Badigeonner d'eau et / ou de dorure	170
5.8	Travailler les rognures de pâte feuilletée	171
5.9	Conservation	171
5.10	Entretien des plaques et des moules	171
6	Types	172
6.1	Frangipane	172
6.2	Petites frangipanes	174
6.3	Carré à la confiture	176
6.4	Feuilleté au sucre	178
6.5	Mille-feuille praliné	180
6.6	Anglaises	183
6.7	Mille-feuille (classique et marbré)	185
6.8	Chaussons aux pommes	187
6.9	Cornets fourrés	188
6.10	Bouchées, Vidés	189
6.11	Tartes kilomètres	192
6.12	Tarte maison	194
6.13	Saint-Honoré	194
Chapitre 8 Biscuits et crèmes 197		
1	Définition d'un biscuit	197
2	Composition de base d'un biscuit	197
2.1	Ingrédients principaux	197
2.1.1	Œufs	197
2.1.1.1	Composition naturelle d'un œuf	197
2.1.1.2	Les 4 tâches spécifiques des œufs dans un biscuit	197
2.1.1.3	Blanc d'œuf de poule	197
2.1.1.4	Que se passe-t-il lorsqu'on fouette des blancs d'œufs?	197
2.1.1.5	Le jaune d'œuf	198
2.1.1.6	Le rôle du jaune quand il est battu	198
2.1.2	Sucre	198
2.1.3	Farine	198
2.1.3.1	Ajouter la farine	198
2.2	Ingrédients complémentaires	198
3	Connaissances techniques	199
3.1	Pâtes à biscuits	199
3.1.1	Solution	199
3.1.1.1	Exemples	199
3.1.2	Solution colloïdale ou système colloïdal (solution visible)	199
3.1.2.1	Exemples	199
3.1.3	Types de solutions visibles	199
3.1.3.1	Émulsion	199
3.1.3.2	Suspension	199
3.2	Meringues	200
3.2.1	La différence entre une solution et une solution visible	200
4	Types	200
4.1	Genoise	200
4.1.1	Proportions	200
4.1.2	Préparation	200
4.1.2.1	Remarques	201
4.2	Duchesse à froid (Savoie à froid)	201
4.2.1	Proportions	201
4.2.2	Préparation	201
4.2.2.1	Remarques	202
4.2.2.2	Avantages	202
4.2.3	Le processus de cuisson	202
4.2.3.1	Que se passe-t-il dans le four?	202
4.2.3.2	La température du four	202
4.3	Produits	203
4.3.1	Le biscuit roulé	203
4.3.2	Biscuits au chocolat chaud	204
4.3.3	Quelques variantes d'un biscuit léger à chaud	205
4.3.3.1	Recette contenant de la levure chimique	205
4.3.3.3	Recette contenant de la matière grasse	206
4.3.3.5	Recette à base de chocolat	206
4.3.4	Gâteau aux truffes : biscuit semi-léger	207
4.3.5	Gâteau « Sacher » : biscuit dense au chocolat chaud	208
4.3.6	Recettes de base et préparations – Duchesse à froid (Savoie à froid)	209
4.3.6.1	Recette : Duchesse à froid (biscuit extérieur ou biscuit décoratif)	209
4.3.7	Quelques variations	210
4.3.7.1	Recette : Duchesse à froid à base d'amidon et de levure chimique	210
4.3.7.3	Recette : Duchesse à froid à base de matière grasse	210
4.3.8	Tarte à la crème : biscuit léger	211
4.3.9	Biscuits à la cuillère ou boudoirs	212
4.3.10	Biscuit à base de mixes et de poudres	213
5	Pâte à cake	214
5.1	Résumé des ingrédients et des ingrédients auxiliaires	214
5.1.1	Ingrédients principaux	214
5.1.2	Ingrédients auxiliaires	215
5.2	Connaissances techniques	215
5.2.1	Pâte légère – pâte dense	215
5.2.1.1	Pâte légère	215
5.2.1.2	Pâte dense	215
5.2.2	Préparation à chaud et à froid	215
5.2.2.1	Pâte à chaud	215
5.2.2.2	Pâte à cake à froid	215

5.2.3	Processus de cuisson	215	6.7.7	Pâte meringuée : biscuits vanille	235
5.3	Pâte à cake: Préparation	216	6.7.7.1	Recette de biscuits vanille	235
5.3.1	Quatre-quarts	216	6.7.7.2	Recette : crème au beurre à base de biscuit	235
5.4	Pâte à cake – Préparation à froid à base de lait	217	6.8	Crèmes	236
5.4.1	Cake à l'orange	217	6.8.1	Définition	236
5.4.2	Petit cake aux fruits	219	6.8.1.1	Crème pâtissière	236
5.4.3	Madeleine	220	6.8.1.2	Crème instantanée	237
5.4.4	Cake savoyard/pâtisserie sèche : savoyard aux pommes	222	6.8.1.3	Flan	237
5.4.5	Pâte à cake – Préparation à chaud – Petit Français (Madeleines)	223	6.8.2	Résumé des ingrédients	237
5.4.6	Tarte normande	225	6.8.2.1	Lait, eau ou eau et lait en poudre	237
5.4.7	Pâte à cake aux amandes : Friands	226	6.8.2.2	Œufs	237
5.5	Préparation avec mixe à cake	227	6.8.2.3	Sucre : sucre fin cristallisé	237
6	Meringues	227	6.8.2.4	Fécule de maïs, amidon, amidons modifiés	237
6.1	Définition	227	6.8.2.5	Arôme vanille	237
6.2	Liste des ingrédients	227	6.8.3	Connaissances techniques	237
6.2.1	Ingrédients principaux	227	6.8.3.1	Qualité	237
6.2.2	Ingrédients auxiliaires	227	6.8.4	Recettes et préparations de base - crèmes	238
6.3	Connaissances techniques	227	6.8.4.1	Recette de base : crème pâtissière traditionnelle	238
6.3.1	Le caractère d'une meringue	227	6.8.4.2	Préparation	238
6.3.2	La stabilité	228	6.8.4.3	Travail	238
6.3.3	Points d'attention	228	6.8.4.4	Recette : crème pâtissière à base de poudre	238
6.3.4	Connaissances techniques des ingrédients	228	6.8.4.5	Préparation	239
6.3.4.1	Blanc d'œuf de poulet	228	6.8.4.6	Travail	239
6.3.4.2	Types de blancs d'œufs	228	6.8.4.7	Recette crème pâtissière à base de meringue	239
6.3.4.3	Sucre	228	6.8.4.8	Préparation	239
6.3.4.4	Arômes, garnitures, colorants	229	6.8.4.9	Recette : crème mousseline	240
6.4	Contexte théorique	229	6.8.4.10	Préparation	240
6.4.1	Structure de la meringue	229	6.8.4.11	Recette : crème pâtissière à base de lait et de mixes	240
6.4.2	Lutter contre la séparation	229	6.8.4.12	Préparation	240
6.4.2.1	Empêcher l'eau de retomber dans la masse meringuée	229	6.8.4.13	Recette : crème pâtissière à base d'eau et de mixes	240
6.4.2.2	Éviter un travail mécanique trop intense	229	6.8.4.14	Préparation	240
6.4.2.3	Éviter les chocs brutaux dus aux chutes ou aux secousses au moment d'enfourner	229	6.8.4.15	Recette flan traditionnel et préparation	241
6.4.2.4	Éviter le gras	229	6.8.4.16	Préparation	241
6.4.2.5	Ajouter du sucre en poudre	229	6.8.4.17	Flan à base de mixes	241
6.5	Méthodes de travail	229	6.8.4.18	Préparation	241
6.6	Processus de cuisson	230	6.8.4.19	Recette : crème pâtissière à base de poudre à pudding chaude	241
6.6.1	Objectifs du processus de cuisson	230	6.8.4.20	Préparations	242
6.6.2	Le processus de cuisson est souvent court	230	6.8.4.21	Travail	242
6.6.3	Le processus de séchage	230	6.8.5	Crème au beurre et dérivés	242
6.7	Types de meringues	230	6.8.5.1	Définition	242
6.7.1	Meringue ordinaire ou meringue française (ex. pour merveilleux)	230	6.8.5.2	Recette crème au beurre avec biscuit comme base	242
6.7.2	Recettes et préparations de base	231	6.8.5.3	Préparation	242
6.7.2.1	Recette : meringues cuites ou meringues italiennes	231	6.8.5.4	Remarque	242
6.7.3	Meringue dense ou meringue suisse	232	6.8.5.5	Recette : crème au beurre à base d'appareil à bombe	243
6.7.4	Meringue aux noix	232	6.8.5.6	Préparation	243
6.7.5	Préparations et recettes de base : meringue aux noix	233	6.8.5.7	Remarque	243
6.7.5.1	Recette biscuits vanille	233	6.8.5.8	Recette : crème au beurre à base de meringue	243
6.7.6	Formes	234	6.8.5.9	Préparation	244
6.7.6.1	Pattes de bouc	234	6.8.5.10	Remarque	244
6.7.6.2	Miroirs	234	6.8.5.11	Recette : crème au beurre réalisée sur base d'une composition battue.	244
6.7.6.3	Baisers	234	6.8.5.12	Crème au beurre	244
6.7.6.4	Sprits	235	6.8.5.13	Préparation de la composition battue	245
6.7.6.5	Jour et nuit	235	6.8.5.14	Préparation crème au beurre	245
			6.8.5.15	Remarques	245
			6.8.5.16	Recette : crème au beurre	245

	avec fondant et crème pâtissière à banquet	245
6.8.5.17	Préparation	245
6.8.5.18	Remarques	246
6.8.5.19	Recette : crème au beurre à base de sucre cuit	246
6.8.5.20	Préparation	246
6.8.5.21	Remarques	246
6.8.5.22	À quoi faut-il faire attention lors de cette préparation ?	246
6.9	Termes techniques	246

Chapitre 9 Pâtisserie fine 249

1	Législation ou définition	249
2	Connaissances techniques ingrédients	249
2.1	Sucres	249
2.1.1	Précisions	249
2.1.1.1	S0, S1, S2	249
2.1.1.2	Sucre inverti	249
2.1.1.3	Cassonade	249
2.1.1.4	Sucre cristallisé	249
2.1.2	Propriétés du sucre	249
2.2	Œufs	249
2.2.1	Précisions	249
2.2.2	Propriétés des œufs	249
2.3	Matières grasses	250
2.3.1	Précisions	250
2.3.2	Propriétés de la matière grasse	250
2.4	Farine	250
2.4.1	Précisions	250
2.4.2	Propriétés de la farine	250
2.5	Sel	250
2.5.1	Précisions	250
2.5.2	Propriétés du sel	250
2.6	Arômes	250
2.6.1	Précisions	250
2.6.2	Propriétés des arômes	250
3	Recettes de base : pâtisserie fine - biscuits dessert	251
4	Préparation de base : biscuits dessert	252
4.1	Travail préparatoire	252
4.2	Préparations et travail : biscuits dessert	252
4.2.1	Biarritz	252
4.2.2	Tuiles aux amandes	252
4.2.3	Dessert au massepain	253
4.2.4	Mexicains (pâte vanille aux noisettes)	254
4.2.5	Macarons de Paris	254
4.2.6	Demi-lunes	255
4.2.7	Florentins	255
5	Recette de base pâtisserie fine : biscuits dessert à base de pâte grasse	256
5.1	Recettes	256
5.1.1	Dessert au citron	257
5.1.2	Amandines	257
5.1.3	Zoulous	258
5.1.4	Bretzels sucrés	259
5.1.5	Dessert à la Linzer	259
6	Applications sur différentes bases	260
6.1	Savoureux au café	260
6.1.1	Recettes	260

6.1.2	Préparation	261
6.1.2.1	Travail préparatoire	261
6.1.2.2	Pâte sablée aux amandes	261
6.1.2.3	Crème au café	262
6.1.2.4	Pâte décorative	262
6.1.2.5	Mousse au moka	262
6.1.2.6	Préparation	263
6.1.2.7	Travail de la pâte décorative	263
6.1.2.8	Cuisson	263
6.1.2.9	Travail de la pâte à café	263
6.1.2.10	Cuisson	263
6.1.2.11	Travail de la pâte sablée aux amandes	263
6.1.2.12	Cuisson	264
6.1.2.13	Élaboration de la pâtisserie	264
6.1.2.14	Finition de la préparation	264
6.2	Matadi	265
6.2.1	Recettes	265
6.2.2	Travail préparatoire	265
6.2.3	Préparation	265
6.2.3.1	Pâte sablée aux amandes	265
6.2.3.2	Pâte au chocolat	265
6.2.3.3	Ganache au caramel	266
6.2.3.4	Mousse au chocolat	266
6.2.3.5	Travail de la pâte au chocolat	267
6.2.3.6	Cuisson	267
6.2.3.7	Travail de la pâte sablée aux amandes	267
6.2.3.8	Cuisson	267
6.2.3.9	Élaboration de la pâtisserie	267
6.2.3.10	Finition de la pâtisserie	268
6.2.3.11	Finition de la pâtisserie	268
6.3	Tarte à la Cussy	268
6.3.1	Recettes	268
6.3.2	Travail préparatoire	268
6.3.3	Préparation	269
6.3.3.1	Biscuit Cussy	269
6.3.3.2	Travail du biscuit Cussy	269
6.3.3.3	Cuisson	269
6.3.3.4	Finition de la pâtisserie	269
6.4	Profiteroles	270
6.4.1	Recettes	270
6.4.2	Préparation	270
6.4.2.1	Pâte sablée aux amandes	270
6.4.2.2	Ganache	270
6.4.2.3	Préparation de la farce des profiteroles	271
6.4.2.4	Préparation crème pâtissière	271
6.4.2.5	Préparation pâte à profiteroles	271
6.4.2.6	Travail de la pâte à profiteroles	271
6.4.2.7	Travail de la pâte sablée aux amandes	271
6.4.2.8	Cuisson de la pâte à profiteroles	271
6.4.2.9	Cuisson de la pâte sablée aux amandes	271
6.4.2.10	Élaboration de la pâtisserie	271
6.4.2.11	Finition de la pâtisserie	271
6.5	Tarte automnale	272
6.5.1	Recettes	272
6.5.2	Travail préparatoire	273
6.5.3	Préparation	273
6.5.3.1	Pâte vanille	273
6.5.3.2	Biscuit duchesse	273
6.5.3.3	Ganache au caramel	273
6.5.3.4	Mousse de châtaigne	273
6.5.3.5	Travail de la pâte vanille	273
6.5.3.6	Travail du biscuit duchesse	274
6.5.3.7	Cuisson de la pâte vanille	274

	6.5.3.8	Cuisson du biscuit duchesse	274		6.12.3.3	Travail pâte à carioca	286
	6.5.3.9	Élaboration de la pâtisserie	274		6.12.3.4	Cuisson	286
	6.5.3.10	Finition de la pâtisserie	274		6.12.3.5	Finition après cuisson	286
6.6		Génoises	275		6.12.3.6	Finition après refroidissement	286
	6.6.1	Travail préparatoire	275	6.13		Riz Condé	287
	6.6.2	Recettes	275		6.13.1	Travail préparatoire	287
	6.6.3	Préparation	275		6.13.2	Recettes	287
		6.6.3.1	Biscuit Joconde	275		6.13.3	Préparation
		6.6.3.2	Préparation	275		6.13.3.1	Préparation riz cuit
		6.6.3.3	Travail du biscuit Joconde	275		6.13.3.2	Préparation biscuits à la cuillère
		6.6.3.4	Cuisson	275		6.13.3.3	Préparation glaçage miroir
		6.6.3.5	Élaboration de la pâtisserie	276		6.13.3.4	Préparation farce riz Condé
		6.6.3.6	Finition de la pâtisserie	276		6.13.3.5	Travail biscuit à la cuillère
6.7		Flan au fromage	277		6.13.3.6	Cuisson du biscuit à la cuillère	288
	6.7.1	Travail préparatoire	277		6.13.3.7	Travail biscuit à la cuillère après cuisson	289
	6.7.2	Recettes	277		6.13.3.8	Élaboration du gâteau	289
	6.7.3	Préparation	278		6.13.3.9	Finition gâteau	289
		6.7.3.1	Pâte Brisée	278	6.14		Poires marignan
		6.7.3.2	Préparation farce au fromage A	278		6.14.1	Travail préparatoire
		6.7.3.3	Préparation farce au fromage B	278		6.14.2	Recettes
		6.7.3.4	Travail de la pâte Brisée	278		6.14.3	Préparation
		6.7.3.5	Précuisson	278		6.14.3.1	Préparation meringue italienne
		6.7.3.6	Élaboration de la croute	279		6.14.3.2	Préparation biscuit à la cuillère
		6.7.3.7	Cuisson	279		6.14.3.3	Préparation mousse de poire
		6.7.3.8 F	inition de la pâtisserie	279		6.14.3.4	Travail biscuits à la cuillère
6.8		Tarte bourdaloue	279		6.14.3.5	Cuisson du biscuit à la cuillère	291
	6.8.1	Travail préparatoire	279		6.14.3.6	Travail du biscuit à la cuillère après la cuisson	291
	6.8.2	Recettes	279		6.14.3.7	Élaboration du gâteau	291
	6.8.3	Préparation	280		6.14.3.8	Finition gâteau	292
		6.8.3.1	Préparation farce bourdaloue	280	6.15		Gâteau au muscat
		6.8.3.2	Travail de la pâte	280		6.15.1	Travail préparatoire
		6.8.3.3	Cuisson	280		6.15.2	Recettes
		6.8.3.4	Finition après la cuisson	280		6.15.3	Préparation
		6.8.3.5	Finition après refroidissement	280		6.15.3.1	Préparation meringue italienne
		6.8.3.6	Cuisson	281		6.15.3.2	Préparation tulipes
		6.8.3.7	Finition de la pâtisserie	281		6.15.3.3	Préparation pâte au muscat
6.9		Quiche Lorraine aux lardons	281		6.15.3.4	Biscuit Joconde	293
	6.9.1	Travail préparatoire	281		6.15.3.5	Travail tulipes	294
	6.9.2	Recettes	281		6.15.3.6	Cuisson du biscuit Joconde	294
6.10		Quiche Lorraine aux poireaux	281		6.15.3.7	Travail biscuit Joconde après la cuisson	294
	6.10.1	Préparation	281		6.15.3.8	Élaboration du gâteau	294
		6.10.1.1	Préparation pâte à quiche	282		6.15.3.9	Finition gâteau
		6.10.1.2	Précuisson	282	6.16		Danichef – Plaisirois
		6.10.1.3	Travail de la pâte feuilletée	282		6.16.1	Travail préparatoire
		6.10.1.4	Précuisson	282		6.16.2	Recettes
		6.10.1.5	Préparation appareil à quiche	282		6.16.3	Travail préparatoire
		6.10.1.6	Travail des appareils	283		6.16.3.1	Préparation meringue italienne
		6.10.1.7	Cuisson	283		6.16.3.2	Préparation compound d'orange
		6.10.1.8	Finition après cuisson	283		6.16.3.3	Biscuit Joconde
6.11		Miserable	283		6.16.3.4	Pâte d'amandes	296
	6.11.1	Travail préparatoire	283		6.16.3.5	Travail + Cuisson pâte d'amandes	296
	6.11.2	Recettes	283		6.16.3.6	Cuisson du biscuit Joconde	296
		6.11.3	Préparation	284		6.16.3.7	Travail biscuit Joconde après la cuisson
		6.11.3.1	Préparation pâte à misérable	284		6.16.3.8	Élaboration du gâteau
		6.11.3.2	Préparation crème à misérable	284		6.16.3.9	Finition gâteau
		6.11.3.3	Travail de la pâte à misérable	284	6.17		Javanais
		6.11.3.4	Cuisson	284		6.17.1	Travail préparatoire
		6.11.3.5	Finition après refroidissement	284		6.17.2	Recettes
		6.11.3.6	Finition après le refroidissement	285		6.17.3	Préparation
6.12		Carioca	285		6.17.3.1	Pâte à javanais	298
	6.12.1	Travail préparatoire	285		6.17.3.2	Préparation	298
	6.12.2	Recettes	285		6.17.3.3	Travail de la pâte à javanais	298
	6.12.3	Préparation	285				
		6.12.3.1	Préparation pâte à carioca	285			
		6.12.3.2	Préparation crème à carioca	286			

6.17.3.4	Cuisson	298	5.3.2	Glucose	313
6.17.3.5	Montage du gâteau	299	5.3.3	Dextrose	313
6.17.3.6	Finition du gâteau	299	5.3.4	Trimoline	314
6.17.3.7	Javanais à la crème au beurre au moka à base de sucre cuit	299	5.3.5	Lactose	314
6.18	Acapulco	300	5.4	Matière grasse laitière	314
6.18.1	Travail préparatoire	300	5.5	Matières sèches non grasse du lait (MSNG)	314
6.18.2	Recettes	300	5.5.1	Albumine	314
6.18.3	Préparation	301	5.5.2	Caséine	314
6.18.3.1	Préparation des tranches et bâtonnets d'orange	301	5.5.3	Lactose (sucre de lait)	314
6.18.3.2	iscuit Joconde (voir précédentes préparations)	301	5.5.4	Calcul de la teneur en lactose	315
6.18.3.3	Pâte aux noisettes	301	6	Ingrédients secondaires	315
6.18.3.4	Farce à la framboise	301	6.1	Lait entier	316
6.18.3.5	Farce au chocolat	301	6.2	Lait écrémé	316
6.18.3.6	Crème de Cointreau	302	6.3	Lait en poudre	316
6.18.3.7	Travail + Cuisson pâte aux noisettes	302	6.4	Caséinate	316
6.18.3.8	Cuisson du biscuit Joconde	302	6.5	Lactosérum	316
6.18.3.9	Biscuit Joconde après la cuisson	302	6.6	Lait condensé	316
6.18.3.10	Montage du gâteau	302	6.7	Crème et beurre	317
6.18.3.11	Finition du gâteau	303	6.8	Œufs et jaunes d'œufs	317
6.19	Cardinal – Mousse de framboise	303	6.9	Fruits	318
6.19.1	Recettes	303	6.10	Émulsifiants – stabilisants – liants	318
6.19.2	Travail préparatoire	303	6.10.1	Rôle d'un stabilisant et émulsifiant	318
6.19.3	Préparation	304	6.10.2	Fécule de pomme de terre et maïzena	318
6.19.3.1	Préparation	304	6.10.3	Gélatine	318
6.19.3.2	Gelée miroir	304	6.10.4	Pectines	319
6.19.3.3	Mousse de framboise	304	6.10.5	Gommes	319
6.19.3.4	Biscuit décoratif	304	6.10.6	Agar-agar	320
6.19.3.5	Travail du biscuit décoratif	305	6.10.7	Gomme arabique	320
6.19.3.6	Cuisson	305	6.10.8	Gomme adragante	320
6.19.3.7	Montage du gâteau	305	6.10.9	Alginate	321
6.19.3.8	Finition du gâteau	305	6.10.10	Alginate de sodium	321
6.20	Pistache-praliné	306	6.10.10.1	Utilisation	321
6.20.1	Travail préparatoire	306	6.10.11	Carraghénane de sodium	321
6.20.2	Recettes	306	6.10.12	Carragénine	321
6.20.3	Préparation	307	6.10.12.1	Utilisation des différents dérivés	322
6.20.3.1	Préparer la gelée miroir	307	6.10.13	Farine de caroube	322
6.20.3.2	Mousse pralinée	307	6.11	Commentaires	322
6.20.3.3	Mousse de pistache	308	6.12	Cacao et chocolat	323
6.20.3.4	Préparation meringue italienne	308	6.13	Massepain, praliné, pâte de noisettes	323
6.20.3.5	Montage du gâteau	308	6.14	Arômes, extraits et essences	323
6.20.3.6	Finition du gâteau	308	6.14.1	Café	323
			6.14.2	Vanille	323
			6.14.3	Extraits naturels	324
			6.14.4	Essences artificielles	324
			6.15	Liqueurs	324
			6.15.1	Eau-de-vie	324
			6.15.2	Vin	324
			6.16	Additifs et contaminants	324
			6.16.1	Additifs	324
			6.16.2	Contaminants	324
			6.16.3	Commentaires additifs	325
			6.17	Les colorants : E 100 à E 199	325
			6.18	Les conservateurs : E 200 à E 299	325
			6.19	Les antioxydants	325
			6.19.1	E 300 – E 399	325
			6.19.2	Antioxydation pour les graisses	325
			6.19.3	Émulsifiants, stabilisants, gélifiants	325
			6.19.4	Gommes végétales et amide	326
Chapitre 10	Glace de consommation	311			
1	Définition	311			
2	Règles d'hygiène	311			
2.1	Lavage et rinçage des appareils	311			
2.2	Nettoyants	311			
2.3	Infrastructure de l'entreprise	311			
2.3.1	Bâtiments et environnement	311			
2.3.2	Eau	311			
2.3.3	Aménagement	312			
3	Types	312			
4	Évolution	312			
5	Ingrédients primaires	312			
5.1	Air	312			
5.2	Eau	313			
5.3	Sucres	313			
5.3.1	Sucre (saccharose)	313			

