

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.1

Les pâtes de base



LES PÂTES DE BASE

GENERALITES:

➤ Les pâtes constituent une partie essentielle de l'art de la pâtisserie. Le tour de main joue un rôle important dans la réalisation. Presque toutes les pâtes dérivent des mêmes principes, à savoir de la farine plus ou moins enrichie d'œufs, de sel, de sucre, de matière grasse, qui, sous l'action de la chaleur durcissent et coagulent.

Les préparations demandent une grande attention.

Des proportions justes (pesées).

Une observation stricte des recettes.

CLASSIFICATION

Les pâtes sèches:

Pâte à foncer salée ou sucrée, feuilletée, sablée, sucrée, à nouilles.

Les pâtes molles:

Pâte à choux, à crêpes.

Les pâtes montées:

Pâte à génoise, à biscuits, à frire.

Les pâtes levées:

Pâte à brioches, à savarins, à pain, à pizza, à kouglof, viennoiserie.

Les pâtes poussées:

Pâte à cake, quatre-quarts, marbré, madeleines, pain d'épice.



LES PATES DE BASE

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
PATE A FONCER	Farine	Kg	1	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre la farine en fontaine. - Ajouter le sel, le jaune et l'eau, le beurre en pommade. - Incorporer les ingrédients du bout des doigts. - Fraiser. - Réserver au froid 20'.
	Beurre	Kg	0,500	
	Jaune	P	4	
	Eau	dl	2	
	Sel	g	20	
PATE SABLEE	Farine	Kg	1	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre la farine en fontaine. - Ajouter le sel, le beurre en pommade. - Sabler les ingrédients entre les mains. - Incorporer l'eau et les jaunes du bout des doigts. - Fraiser. - Réserver au froid 20'.
	Beurre	Kg	0,500	
	Jaune	P	4	
	Eau	dl	2	
	Sel	g	20	
PATE FEUILLETEE	Farine	Kg	1	<p>a) Détrempe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre la farine en fontaine. - Ajouter le sel, et l'eau. - Incorporer les ingrédients, former un pàton, (repos 20'). <p>b) Tourage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Incorporer la matière grasse. - Donner 6 tours en laissant reposer 20' tous les 2 tours.
	Eau	Kg	0,500	
	Sel	g	20	
	Pax bleu	kg	0,760	
PATE A GENOISE	Œuf	P	32	<ul style="list-style-type: none"> - Tamiser la farine. - Monter au bain-marie les œufs et le sucre à 45°C. - Battre jusqu'à complet refroidissement. - Incorporer délicatement à l'écumoire la farine. - Mettre en moules chemisés. - Cuisson 180°C.
	Sucre	Kg	1	
	Farine	Kg	1	
PATE A CHOUX	Eau	L	1	<ul style="list-style-type: none"> - Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre. - Incorporer à la spatule la farine. - Dessécher la détrempe 1'. - Hors du feu, incorporer les œufs graduellement. - Coucher à la poche les pièces. - Cuisson 200°C.
	Sel	g	20	
	Sucre	g	40	
	Beurre	Kg	0,400	
	Farine	Kg	0,600	
	Œuf	P	16 / 18	
PATE A BRIOCHE	Farine	Kg	1	<ul style="list-style-type: none"> - Incorporer à la farine, le sel, le sucre, la levure et les œufs. - Travailler la pâte pour lui donner du corps. - Test : La pâte doit être lisse, homogène et se décoller. - Incorporer le beurre en pommade. - Laisser pousser la pâte au frais. - Rompre la pâte, mouler. - Cuisson 200°C.
	Sel	g	20	
	Sucre	g	0,100	
	Levure	g	40	
	Œuf	P	12	
	Beurre	Kg	0,600	
PATE A SAVARIN	Farine	Kg	1	<ul style="list-style-type: none"> - Incorporer à la farine, le sel, le sucre, l'eau levure et les œufs. - Travailler la pâte pour lui donner du corps. - Test : La pâte doit être lisse, homogène et se décoller. - Incorporer le beurre en pommade. - Mettre en moules. - Laisser pousser en étuve à 25°C. - Cuisson 200°C.
	Sel	g	20	
	Sucre	g	0,100	
	Levure	g	40	
	Œuf	P	10	
	Eau	L	0,200	
	Beurre	Kg	0,400	



LES PATES DE BASE

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
PATE A BISCUIT	Blanc Sucre Jaune Farine	P kg P Kg	32 1 32 1	<ul style="list-style-type: none">- Tamiser la farine.- Préparer la meringue italienne.- Battre jusqu'à complet refroidissement.- Incorporer les jaunes d'œufs.- Incorporer délicatement à l'écumoire la farine.- Mettre l'appareil sur plaque chemisée.- Cuisson 250°C (5 à 7 minutes).
PATE A CREPES	Farine Sel Sucre Œuf Lait Huile	Kg g g P L Pm	0,500 10 0,100 8 1	<ul style="list-style-type: none">- Disposer la farine en fontaine.- Disposer au centre le sel, le sucre et les œufs.- Incorporer progressivement la farine en versant le lait.- S'assurer de l'homogénéité et de la fluidité de la pâte.- Passer au chinois étamine.- Huiler légèrement la surface.- Réserver 20' au froid.
PATE A FRIRE	Farine Sel Jaune Lait Huile Blanc	Kg g P L Pm P	1 20 10 1	<ul style="list-style-type: none">- Disposer la farine en fontaine.- Disposer au centre le sel et les jaunes d'œufs.- Incorporer progressivement la farine en versant le lait.- S'assurer de l'homogénéité.- Huiler légèrement la surface.- Réserver 20' au froid.- A l'utilisation : Incorporer les blancs en neige.
PATE A NOUILLES	Farine Sel Œuf	Kg g P	1 20 10	<ul style="list-style-type: none">- Disposer la farine en fontaine.- Disposer au centre le sel et les œufs.- Incorporer progressivement la farine.- Mettre la pâte en boule.- Réserver 20' au froid.- Laminer et détailler.
PATE A PAIN	Farine Sel Eau Levure	Kg g L g	1 20 0,500 40	<ul style="list-style-type: none">- Délayer la levure dans l'eau tiède.- Incorporer les ingrédients au batteur.- Pétrir environ 20'.- Laisser pointer la pâte.- Rompre la pâte.- Façonner.- Laisser pousser, cuisson 200°C.
PATE A PIZZA	Farine Sel Eau Levure Huile d'olive	Kg g L g L	1 20 0,500 40 0,200	<ul style="list-style-type: none">- Délayer la levure dans l'eau tiède.- Incorporer les ingrédients au batteur.- Pétrir environ 20'.- Incorporer l'huile d'olive.- Laisser pointer la pâte.- Rompre la pâte.- Abaisser, garnir, cuisson 250°C (5 à 7 minutes).



LES PETITS FOURS SECS

APPELLATION	PROPORTIONS			TECHNIQUE DE REALISATION
100 SABLES	Farine	Kg	1	<ul style="list-style-type: none">- Crémer le beurre et le sel.- Ajouter le sucre et la vanille.- Battre en incorporant les jaunes graduellement.- Incorporer la farine du bout des doigts.- Fraiser.- Réserver 20' au froid.- Abaisser, détailler, cuisson 180°C.
	Sel	g	20	
	Sucre glace	Kg	0,300	
	Jaune	P	12	
	Beurre	Kg	0,500	
	Vanille	Pm		
50 TUILES	Amandes effilées	Kg	0,200	<ul style="list-style-type: none">- Incorporer aux amandes, le sucre et la farine.- Incorporer la vanille et les blancs crus à la spatule.- Lustrer les plaques à pâtisserie.- Disposer à la cuillère des petits tas espacés.- Aplatisir à l'aide d'une fourchette.- Cuisson 220°C.- A la sortie du four : les retourner en gouttière.
	Sucre glace	Kg	0,200	
	Farine	Kg	0,050	
	Blanc	P	2	
	Vanille	Pm		
50 LANGUES DE CHAT	Beurre	Kg	0,200	<ul style="list-style-type: none">- Crémer le beurre et le sucre glace.- Incorporer graduellement les blancs au fouet.- Incorporer la farine.- Coucher à la poche des bâtonnets de 5 cm de longueur.- Cuisson 220°C.
	Sucre glace	Kg	0,200	
	Blanc	Kg	6 / 7	
	Farine	Kg	0,250	
50 CIGARETTES RUSSE	Beurre	Kg	0,200	<ul style="list-style-type: none">- Crémer le beurre et le sucre glace.- Incorporer graduellement les blancs au fouet.- Incorporer la farine et la vanille.- Coucher à la poche sur plaques lustrer des boules espacées.- Aplatisir à l'aide d'une cuillère.- Cuisson 220°C.
	Sucre glace	Kg	0,200	
	Blanc	Kg	6	
	Farine	Kg	0,150	
	Vanille	Pm		
50 FLORENTINS	Miel	Kg	0,100	<ul style="list-style-type: none">- Réunir dans une casserole miel, crème, beurre et sucre.- Cuire en remuant 5 minutes à partir de l'ébullition.- Hors du feu, ajouter les amandes.- Dresser à 3 mm d'épaisseur en cercles de 6 cm Ø huiler- Cuisson 210°C.- Décerceler, réserver.
	Glucose	Kg	0,025	
	Crème	Kg	0,250	
	Beurre	Kg	0,100	
	Sucre	Kg	0,200	
	Amandes effilées	Kg	0,400	
100 FOURS A LA POCHE	Amande poudre	Kg	0,250	<ul style="list-style-type: none">- Incorporer aux amandes, le sucre et le miel.- Incorporer graduellement les blancs crus.- Coucher à la poche douille cannelée sur plaques lustrées des formes diverses (Larmes, pompons, et).- Décorer de fruits confits, de noix, d'amandes.- Laisser dessécher 24 heures à T° ambiante.- Cuisson 240° sur plaque double.- Glacer au sirop à 32°B en sortant du four.
	Sucre	Kg	0,250	
	Miel	Kg	0,050	
	Blanc	P	4 / 5	
30 MACARONS	Amandes poudre	Kg	0,250	<ul style="list-style-type: none">- Travailler tous les ingrédients à la spatule en donnant du corps à l'appareil.- Dresser à la poche sur plaques munies de papier cuisson.- Mouiller au pinceau les macarons. Cuisson 150°C.- Décoller puis assembler 2 par 2.- Cuisson 220°C.
	Sucre	Kg	0,375	
	Blanc	Kg	2 / 3	



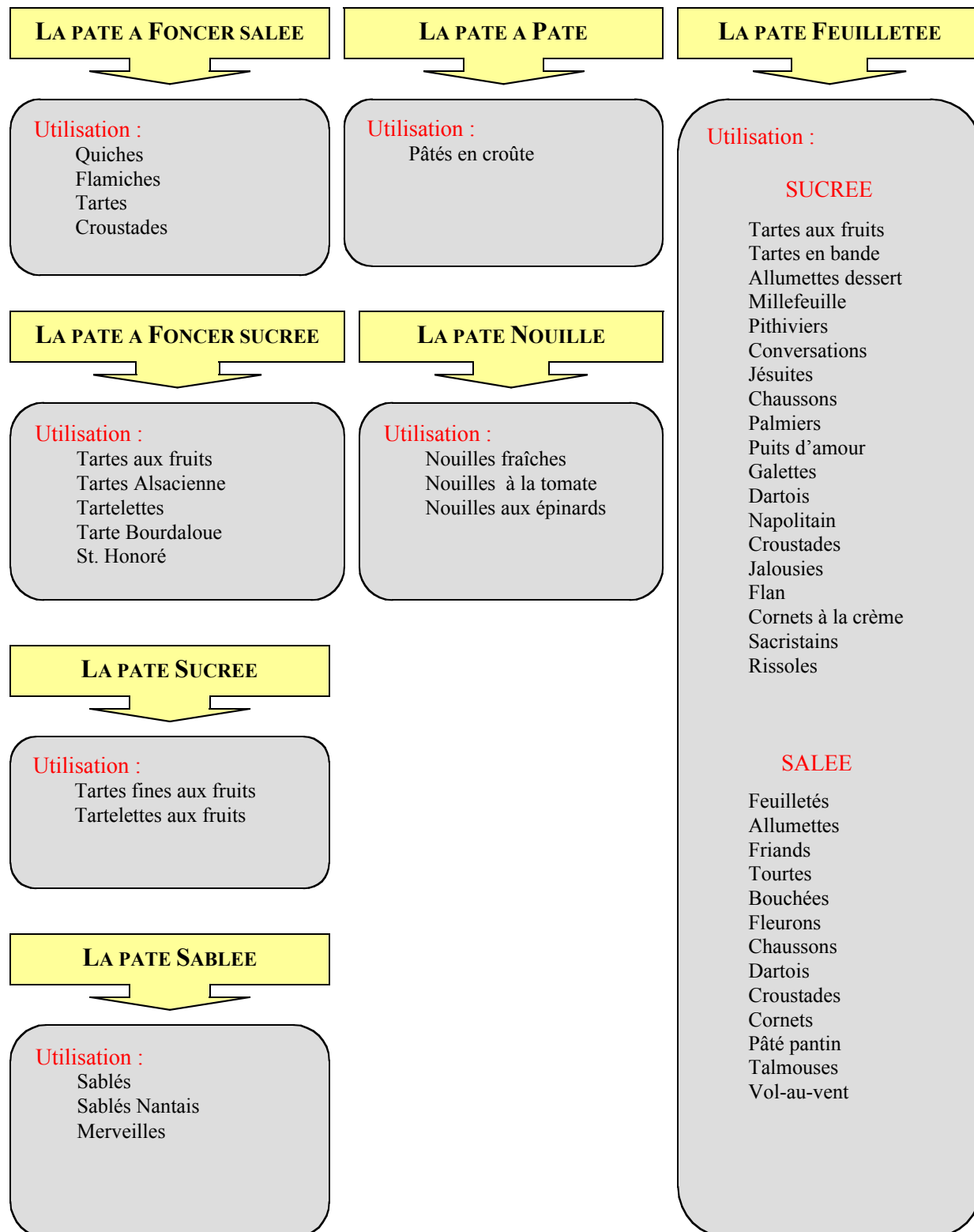
LES PETITS FOURS SECS

APPELLATION	PROPORTIONS		TECHNIQUE DE REALISATION
25 TULIPES	Farine Sucre glace Blanc Lait Vanille	Kg 0,200 Kg 0,150 Kg 0,125 L 0,150 Pm	- Dissoudre dans les blancs le sucre glace. - Incorporer la farine et la vanille. - Détendre avec le lait - Sur plaques lustrées, étaler au pinceau des disques de 15 cm de diamètre sur 1 mm d'épaisseur. - Cuisson 220°C. - Mettre à l'envers dans des moules à brioche.
50 SACRISTAINS	Pâte feuilletée Sucre Amandes hachées	Kg 0,500 Kg 0,200 Kg 0,150	- Donner les 2 derniers tours au sucre semoule. - Repos 20 minutes au frais. - Abaisser le pâton à 3,5 mm, tailler en bande de 10 cm - Saupoudrer d'amandes hachées de chaque côté en donnant un petit coup de rouleau à pâtisserie. - Découper des lanières de 1 cm, les torsader et les plaquer. - Cuisson 200°C.
50 NOUGAT	Sucre Glucose Amandes Pistache Blanc Miel F. pain azyme	Kg 0,600 Kg 0,200 Kg 0,600 Kg 0,200 P 4 Kg 0,750 Pm	- Cuire le sucre et le glucose à 130°C. - Verser sur les blancs en neige, meringuer. - Ajouter le miel cuit à 138°C puis les amandes et pistaches. - Verser sur la feuille de pain azyme. - Mouler, ajouter dessus une autre feuille, presser. - Retourner au bout de 15 minutes. - Après refroidissement découper.
50 ROCHERS COCO	Blanc Sucre Noix de coco	P 8 Kg 0,500 Kg 0,500	- Préparer la meringue italienne. - Battre jusqu'à complet refroidissement. - Incorporer la noix de coco. - Dresser des pompons à la poche douille cannelée sur plaques lustrées - Cuisson 240°C.
50 PAPILLONS	Pâte feuilletée Sucre	Kg 0,500 Kg 0,200	- Donner les 2 derniers tours au sucre semoule. - Repos 20 minutes au frais. - Abaisser le pâton à 4 mm, tailler en bande de 5 cm. - Superposer 4 bandes de pâte, abaisser légèrement. - Couper des tranches de 1 cm d'épaisseur. - Tordre par le milieu chaque tranche. - Mettre sur plaques huilées. - Cuisson 200°C. Retourner au 2/3 de la cuisson.
50 PALETS DE DAME	Beurre Sucre glace Œuf Farine Vanille	Kg 0,200 Kg 0,200 P 4 Kg 0,200 Pm	- Crémer le beurre, le sucre glace et la vanille. - Incorporer graduellement les œufs au fouet. - Incorporer la farine. - Coucher à la poche des boules sur plaques chemisées. - Cuisson 220°C.
50 SABLES A LA POCHE	Beurre Sucre glace Jaune Farine Vanille Bigarreaux	Kg 0,150 Kg 0,100 P 2 Kg 0,250 Pm	- Crémer le beurre et le sucre glace. - Ajouter les jaunes et la vanille. - Incorporer la farine. - Coucher sur plaques à la poche douille cannelée des formes diverses (pompons, larmes, gouttes, etc.). - Décorer de fruits confits. - Cuisson 200°C.



CLASSIFICATION DES PATES

LES PATES SECHES





CLASSIFICATION DES PATES

LES PATES MOLLES

LA PATE A CREPES

Utilisation :

SUCREE

Crêpes au sucre
Crêpes Flambées
Crêpes normande
Crêpes Fourrées
Crêpes soufflées
Gâteau de crêpes
Aumônières

SALEE

Crêpes Farcies
Pannequet
Ficelle picarde
Aumônières
Cromesqui

LA PATE A CHOUX

Utilisation :

SUCREE

Eclairs
Religieuses
Salambos
Glands
Choux kirsch
Choux G. Marnier
Paris-Brest
Choux Chantilly
Cygnes
Paniers
St. Honoré
Chouquettes
Profiteroles
Bâton de Jacob
Polka
Duchesse
Pont-Neuf
Croquembouche
Fours frais
Pet-de-nonne

SALEE

Gougères
Ramequins
Talmouses
Profiteroles
Caroline
Gnocchi parisienne
Quenelles
Pommes dauphine
Pommes lorette



CLASSIFICATION DES PATES

LES PATES MONTEES

LA PATE A BISCUIT

Utilisation :

Biscuit roulé
Roulés confiture
Biscuit à la cuiller
Biscuit de Savoie
Biscuit au chocolat
Biscuit d'amandes
pain de Gênes
Bûches

LA PATE A GENOISE

Utilisation :

Singapour
Fraisier
Mokas
Bûches
Pudding
Génoise chocolat
Génoise café
Forêt noire

LA PATE A FRIRE

Utilisation :

SUCREE

Beignets aux fruits
Beignets de citrons
Beignets fleurs d'acacias
Beignets de semoule

SALEE

Beignets de légumes
Beignets fleurs courgettes
Fritots d'abats
Fritots de poisson

CLASSIFICATION DES PATES

LES PATES LEVEES

LA PATE A BRIOCHE

Utilisation :

SUCREE

Brioche à tête
Brioche Suisse
Brioche mousseline
Beignets viennois
Pains aux raisins
Kouglofs

SALEE

Saucisson en brioche
Filet de bœuf
Kouloubiac

LA PATE A SAVARIN

Utilisation :

Savarins
Babas
Marignan
Gorenflot

LA PATE A PAIN

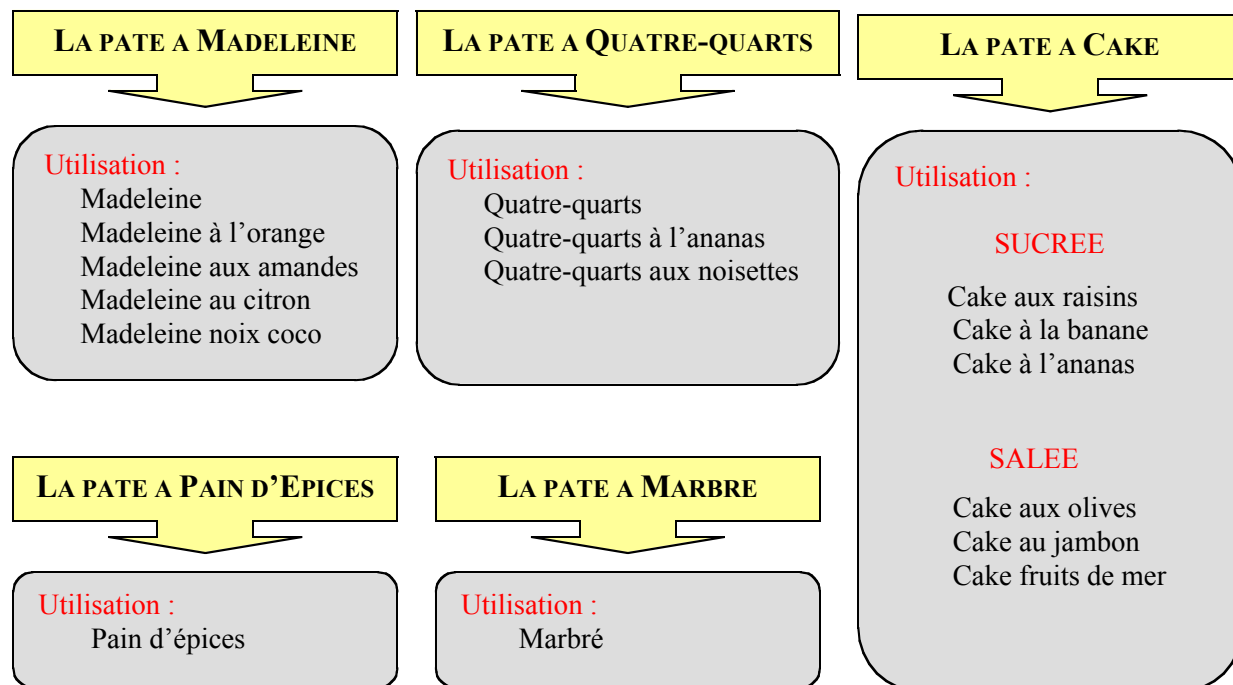
Utilisation :

Pain de campagne
Pain de gruau
Pain de mie
Pain de seigle
Pâte à pizza



CLASSIFICATION DES PATES

LES PATES PUSSEES



CLASSIFICATION DES PATES

LES MERINGUES

