

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.2.0

Les entremets






LES ENTREMETS

HISTORIQUE:

- Anciennement, on classait sous le nom d'entremets des mets servis après le rôti tels que légumes, plats de douceur. L'entremets était un véritable spectacle, les plats étant accompagnés de musique, de danse, de jonglerie.
- L'entremets est aujourd'hui un mets sucré que l'on sert après le fromage. Il est choisi pour être en accord avec le repas qui vient d'être consommé par les convives.



Dans la brigade tous ces plats
sont à la charge de
"l'entremettier".

Entremets chauds:

Beignets de fruits et de crème, crêpes, fruits flambés, omelettes sucrées, croûtes aux fruits, soufflés, pannequets, etc.

Entremets froids:

Bavarois, mousses, charlottes, compotes, crèmes, flan, fruits rafraîchis, meringues, œufs à la neige, pudding, riz au lait, fruits condensé, semoule, crèmes glacées, sorbets, coupes glacées, etc.



CUISSON DU RIZ

LE RIZ ROND

DEFINITION :

➤ Riz courant à grains ronds du Piémont, de Camargue, 5 mm de longueur.

CUISSON Temps usuel 20 minutes, les grains ont absorbé tout le liquide de cuisson...

LE RIZ AU LAIT

220 g de riz au litre de lait

TECHNIQUE:

- 1) Laver soigneusement le riz.
- 2) Crever quelques minutes (départ eau froide).
- 3) Verser le riz en pluie dans le lait bouillant vanillé et légèrement salé.
- 4) Cuire à couvert jusqu'à l'absorption complète du lait.
- 5) Ajouter une liaison : (sucre et de jaunes d'œufs blanchis) pour le riz condensé.
(crème anglaise collée) pour le riz impératrice.
- 6) Mouler et laisser refroidir avant de démouler.

DERIVES DU RIZ AU LAIT

| APPELLATION | GARNITURE |
|------------------|--|
| RIZ CONDE | ➔ Riz rond crevé et cuit au lait, lié avec jaunes et sucre blanchis |
| CROQUETTE DE RIZ | ➔ Riz Condé tenu ferme, additionné de fruits confits kirsch, refroidi en plaque. Détailler en carrés, paner à l'anglaise et frire. |
| RIZ MALTAIS | ➔ Comme le riz à l'impératrice, mais parfumé à l'orange avec zestes, et décoré segments d'oranges sanguines. |

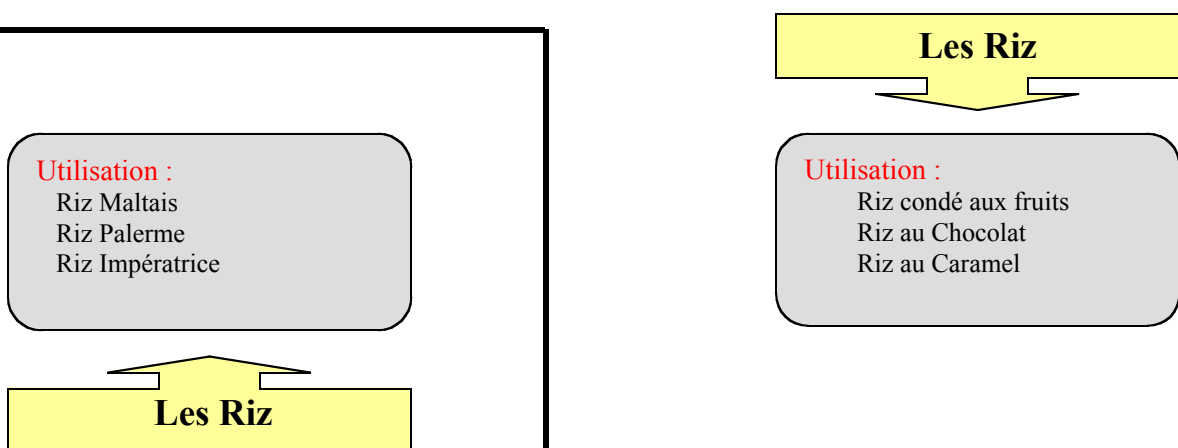


ENTREMETS AU RIZ

LE RIZ CONDE

Pour 8 personnes

| APPELLATION | PROPORTIONS | TECHNIQUE DE REALISATION | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------|--|------|-----|-------|----------|---------|----|----------|----------|-----|-----|--------|-----|--------|------|-----------------|-----|------------|----------|--|
| RIZ CONDE A L'ANANAS | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><u>Appareil</u></td> </tr> <tr> <td>Lait</td> <td style="text-align: right;">L 1</td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td style="text-align: right;">Kg 0,200</td> </tr> <tr> <td>Vanille</td> <td style="text-align: right;">Pm</td> </tr> <tr> <td>Riz rond</td> <td style="text-align: right;">Kg 0,220</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td style="text-align: right;">g 5</td> </tr> <tr> <td>Jaunes</td> <td style="text-align: right;">P 8</td> </tr> <tr> <td>Beurre</td> <td style="text-align: right;">g 40</td> </tr> <tr> <td>Ananas tranches</td> <td style="text-align: right;">P 5</td> </tr> <tr> <td>Abricotine</td> <td style="text-align: right;">kg 0,100</td> </tr> </table> | <u>Appareil</u> | | Lait | L 1 | Sucre | Kg 0,200 | Vanille | Pm | Riz rond | Kg 0,220 | Sel | g 5 | Jaunes | P 8 | Beurre | g 40 | Ananas tranches | P 5 | Abricotine | kg 0,100 | <ul style="list-style-type: none"> - Crever le riz à feu vif, 2 minutes (départ eau froide). - Mettre le lait à bouillir avec la vanille le sel et le sucre. - Verser le riz égoutté dans le lait. - Dès la reprise de l'ébullition, couvrir. - Cuire au four à 200°C pendant 30 minutes environ. - En sortant du four, lier avec les jaunes et le beurre. - Cuire 1 à 2 minutes à feu doux en remuant. - Garnir les moules huilés. - Réserver au froid. - Démouler sur assiettes, disposer les tranches d'ananas. - Napper d'Abricotine, décorer de bigarreaux et angélique. |
| <u>Appareil</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lait | L 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sucre | Kg 0,200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vanille | Pm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Riz rond | Kg 0,220 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sel | g 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jaunes | P 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Beurre | g 40 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ananas tranches | P 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Abricotine | kg 0,100 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |



LE RIZ IMPERATRICE

Pour 8 personnes

| APPELLATION | PROPORTIONS | TECHNIQUE DE REALISATION | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--|--------------------------|--|------|-----|-------|----------|-----|-----|---------|----|----------|----------|--------------|----------|--------|-------|----------------|-------|----------|-----|-----------------|-------|------------|----|------------------|----|--|
| RIZ A L'IMPERATRICE | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2"><u>Appareil</u></td> </tr> <tr> <td>Lait</td> <td style="text-align: right;">L 1</td> </tr> <tr> <td>Sucre</td> <td style="text-align: right;">Kg 0,200</td> </tr> <tr> <td>Sel</td> <td style="text-align: right;">g 5</td> </tr> <tr> <td>Vanille</td> <td style="text-align: right;">Pm</td> </tr> <tr> <td>Riz rond</td> <td style="text-align: right;">Kg 0,220</td> </tr> <tr> <td>Fruits cubes</td> <td style="text-align: right;">Kg 0,150</td> </tr> <tr> <td>Kirsch</td> <td style="text-align: right;">cl 10</td> </tr> <tr> <td>Crème anglaise</td> <td style="text-align: right;">L 0,5</td> </tr> <tr> <td>Gélatine</td> <td style="text-align: right;">P 6</td> </tr> <tr> <td>Crème fleurette</td> <td style="text-align: right;">L 0,5</td> </tr> <tr> <td>Bigarreaux</td> <td style="text-align: right;">Pm</td> </tr> <tr> <td>Gelée groseilles</td> <td style="text-align: right;">Pm</td> </tr> </table> | <u>Appareil</u> | | Lait | L 1 | Sucre | Kg 0,200 | Sel | g 5 | Vanille | Pm | Riz rond | Kg 0,220 | Fruits cubes | Kg 0,150 | Kirsch | cl 10 | Crème anglaise | L 0,5 | Gélatine | P 6 | Crème fleurette | L 0,5 | Bigarreaux | Pm | Gelée groseilles | Pm | <ul style="list-style-type: none"> - Crever le riz à feu vif, 2 minutes (départ eau froide). - Mettre le lait à bouillir avec la vanille le sel et le sucre. - Verser le riz égoutté dans le lait. - Dès la reprise de l'ébullition, couvrir. - Cuire au four à 200°C pendant 30 minutes environ. - En sortant du four, Incorporer la crème anglaise collée. - Ajouter les fruits cubes et le kirsch. - Incorporer la crème fouettée à l'appareil froid. - Chemiser les moules de gelée de groseilles. - Garnir les moules, réserver au froid. - Démouler sur assiettes. - Décorer de bigarreaux et angélique. |
| <u>Appareil</u> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lait | L 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sucre | Kg 0,200 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sel | g 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Vanille | Pm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Riz rond | Kg 0,220 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruits cubes | Kg 0,150 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kirsch | cl 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crème anglaise | L 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gélatine | P 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Crème fleurette | L 0,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bigarreaux | Pm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Gelée groseilles | Pm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

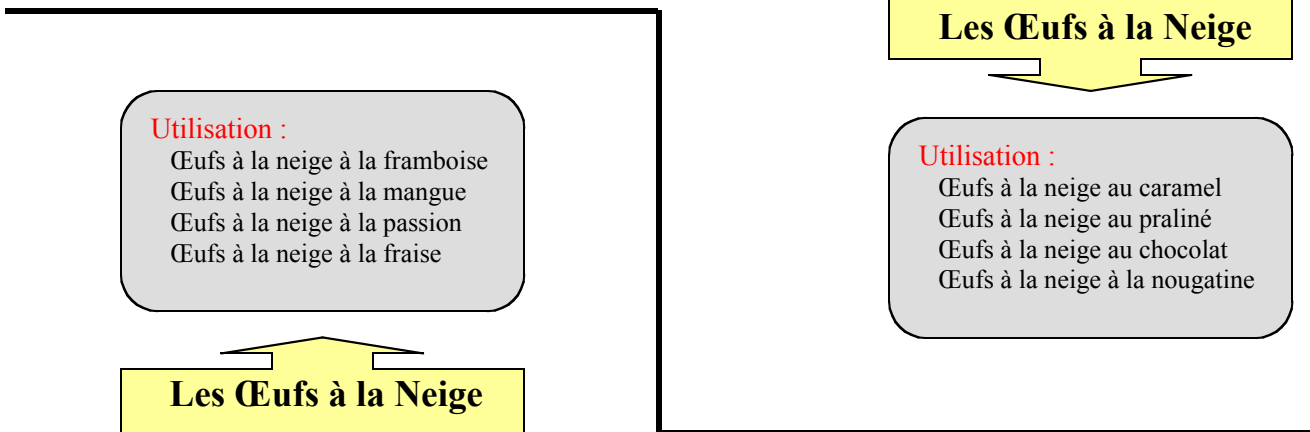


LES ŒUFS A LA NEIGE

ŒUFS A LA NEIGE CLASSIQUES

Pour 8 personnes

| APPELLATION | PROPORTIONS | | | TECHNIQUE DE REALISATION |
|---------------------------------|-----------------------|-------|-------|--|
| OEUFS A LA NEIGE | <u>Crème anglaise</u> | | | <ul style="list-style-type: none"> - Chauffer le lait et la vanille. - Blanchir les jaunes et le sucre. - Ajouter une partie du lait à l'appareil et mettre le tout à cuire à la nappe en vannant. - Passer la crème au chinois étamine, réserver au froid. - Mettre à chauffer de l'eau. - Monter les blancs en neige (meringue française). - Pocher à l'eau frémissante 30 secondes de chaque côté, des quenelles de meringue prélevées à la cuillère à soupe. - Réserver les blancs pochés sur torchon au frais. - Dresser et décorer. |
| | Lait | L | 1 | |
| | Jaunes | P | 8 | |
| | Sucre | kg | 0,200 | |
| | Vanille | Pm | | |
| | Blancs | P | 8 | |
| Sucre | Kg | 0,200 | | |



LES ŒUFS A LA NEIGE A LA MENTHE

Pour 8 personnes

| APPELLATION | PROPORTIONS | | | TECHNIQUE DE REALISATION |
|----------------------------------|-----------------------|-------|-------|---|
| OEUFS A LA MENTHE | <u>Crème anglaise</u> | | | <ul style="list-style-type: none"> - Chauffer le lait et la vanille. - Blanchir les jaunes et le sucre. - Ajouter une partie du lait à l'appareil et mettre le tout à cuire à la nappe en vannant. - Passer la crème au chinois étamine, réserver au froid. - Mettre à chauffer de l'eau. - Monter les blancs en neige, incorporer l'arôme de menthe. - Pocher à l'eau frémissante 30 secondes de chaque côté, des quenelles de meringue prélevées à la cuillère à soupe. - Réserver les blancs pochés sur torchon au frais. - Dresser et décorer. |
| | Lait | L | 1 | |
| | Jaunes | P | 8 | |
| | Sucre | kg | 0,200 | |
| | Vanille | Pm | | |
| | Blancs | P | 8 | |
| Sucre | Kg | 0,200 | | |
| Arôme naturel de menthe | cl | 1 | | |



LES PUDDINGS

A BASE DE CREME RENVERSEE

Pour 8 personnes

| APPELLATION | PROPORTIONS | TECHNIQUE DE REALISATION | |
|--|-------------------------|--|----------|
| <b style="color: red;">PUDDING <b style="color: red;">DIPLOMATE | <u>Appareil à crème</u> | <ul style="list-style-type: none"> - Mettre les raisins à gonfler à l'eau tiède. - Macérer les fruits cubes au kirsch. - Beurrer et chemiser les moules de papier sulfurisé. - Garnir les moules de morceaux de génoise. - Parsemer de raisins et de fruits cubes. - Préparer l'appareil à crème prise. - Verser l'appareil progressivement jusqu'à hauteur. - Cuire au bain-marie au four à 180°C pendant 1 heure. - Réserver au frais. - Démouler, napper de crème anglaise. | |
| | Lait | | L 1 |
| | Œufs | | P 8 |
| | Sucre | | Kg 0,200 |
| | Vanille | | Pm |
| | Biscuits/génoise | | Kg 0,250 |
| | Fruits cubes | | g 70 |
| | Raisins secs | | g 70 |
| Rhum | cl 5 | | |

Utilisation :

Pudding au Chocolat
 Pudding au Praliné
NOTA: Ces pudding peuvent être glacés au fondant et marbrés

Les Puddings

Les Puddings

Utilisation :

Pudding au Chocolat
 Pudding au Praliné
 Pudding Diplomate

A BASE DE CREME RENVERSEE

Pour 8 personnes

| APPELLATION | PROPORTIONS | TECHNIQUE DE REALISATION | |
|--|-------------------------|--|----------|
| <b style="color: red;">PUDDING <b style="color: red;">AU <b style="color: red;">PAIN | <u>Appareil à crème</u> | <ul style="list-style-type: none"> - Mettre les raisins à gonfler à l'eau tiède. - Macérer les fruits cubes au kirsch. - Beurrer et chemiser les moules de papier sulfurisé. - Couper le pain dur en morceaux dans un récipient. - Parsemer de raisins et de fruits cubes. - Préparer l'appareil à crème prise. - Ajouter l'appareil à crème prise. - Laisser macérer quelque heures. - Mettre en moule. - Cuire au bain-marie au four à 180°C pendant 1 heure. - Réserver au frais. - Démouler, napper de crème anglaise. | |
| | Lait | | L 1 |
| | Œufs | | P 8 |
| | Sucre | | Kg 0,200 |
| | Vanille | | Pm |
| | Pain | | Kg 0,250 |
| | Fruits cubes | | g 70 |
| | Raisins secs | | g 70 |
| Rhum | cl 5 | | |