

# sommaire

n° 57

## RÉDACTION

INBP  
150, boulevard de l'Europe  
BP 1032  
76171 Rouen cedex  
Tél : 02 35 58 17 77  
Fax : 02 35 58 17 86

## RESPONSABLE DE LA RÉDACTION

Gérard BROCHOIRE

## ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Gérard BROCHOIRE, André FERRY,  
Jean-Claude MISLANGHE, Marc ROSSI,  
Catherine STEPHAN

## ABONNEMENTS

S.O.T.A.L.  
27, avenue d'Eylau  
75782 PARIS cedex 16  
Tél. 01 53 70 16 25

Éditeur : S.O.T.A.L.  
Société d'Édition et de Publication  
"Les Talemeliers"  
Directeur de la publication : Jean CABUT  
N° CPPAP : 57846

Imprimeur :  
La Loupe Quebecor SA  
28240 La Loupe

## PÂTISSERIE

### ■ NOËL

- Mandaroline 3
- Gentiane 4

### ■ PÂQUES

- Chocoréglisse 5
- Croque-noisette 6

### ■ FÊTE DES MÈRES

- Pistache-griottes 7
- Créole 8

### ■ FÊTE DES PÈRES

- Macarofraise 9
- Délice abricot 10

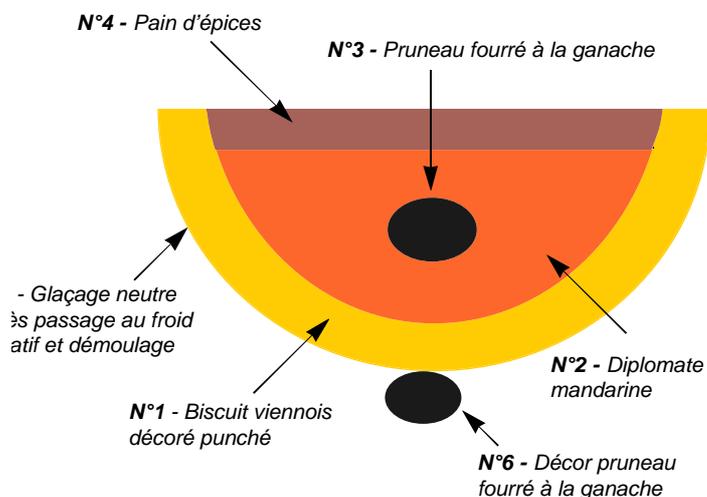
## TRAITEUR

- Quiche alsacienne 11

## VIENNOISERIE

- Groseilline 12
- Chocamande 13
- Couquette 14

# M ANDAROLINE



## ▼ INGRÉDIENTS (3 BÛCHES DIAM 8 CM)

### Biscuit viennois

Poudre d'amandes	200 g
Sucre	200 g
Œufs	165 g
Jaunes	95 g
Blancs	360 g
Sucre	125 g
Farine	160 g

### Appareil à décor

Beurre	100 g
Sucre	100 g
Blancs	100 g
Farine	80 g
Cacao poudre	20 g

### Pain d'épices

Miel	500 g
Farine de seigle T70	500 g
Levure chimique	40 g
Sucre	100 g
Lait	350 g
Œufs	150 g
Poudre d'anis	5 g
Muscade râpée	5 g
Cannelle	5 g

### Diplomate mandarine

Jus de mandarine	625 g
Sucre	200 g
Jaunes	150 g
Poudre à crème	60 g
Gélatine	11 g
Crème fouettée	500 g

### Ganache

Chocolat	250 g
Crème	250 g
Beurre	60 g

### Sirop mandarine

Sirop lourd	250 g
Pulpe de mandarine	125 g

### Pruneaux

Pruneaux	500 g
----------	-------

- Les faire macérer la veille dans du thé

## ▼ RÉALISATION

### Biscuit viennois

- Monter ensemble les jaunes, le sucre, les œufs et la poudre d'amandes.
- Monter les blancs.
- Les serrer avec le sucre.
- Mélanger délicatement les deux appareils et la farine.
- Dresser 2 feuilles de 650 g (1 pour le biscuit décor, 1 pour les semelles de fermeture).
- Faire cuire à 240°C, 7 min.

### Appareil à décor

- Mettre le beurre en pommade.
- Le mélanger avec le sucre, les blancs, la farine et le cacao en poudre.

### Pain d'épices

- Faire fondre le miel à 60°C.
- Ajouter le sucre, le lait et les œufs dans le miel tiède.
- Ajouter peu à peu la farine de seigle et la levure chimique tamisées.
- Incorporer les aromates.
- Travailler énergiquement le mélange.
- Étendre sur papier cuisson.
- Faire cuire à 170°C, 1 h.

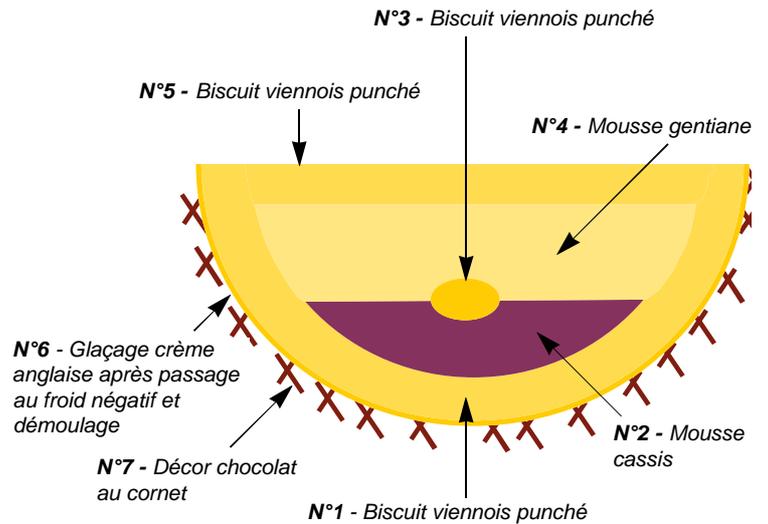
### Diplomate mandarine

- Réaliser une crème pâtissière avec le jus de mandarine, le sucre, les jaunes et la poudre à crème.
- À ébullition, ajouter les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide.
- Au début de la gélification, mélanger délicatement la crème fouettée mousseuse.

### Ganache

- Mélanger le chocolat fondu dans la crème bouillante.
- Lisser.
- Ajouter le beurre.

# GENTIANE



## ▼ INGRÉDIENTS (3 BÛCHES DIAM 8 CM)

### Biscuit viennois

Poudre d'amandes	200 g
Sucre	200 g
Œufs	165 g
Jaunes	95 g
Blancs	360 g
Sucre	125 g
Farine	160 g

### Mousse gentiane

Lait	1000 g
Jaunes	12
Sucre	260 g
Gélatine	30 g
Suze	80 g
Crème fouettée	670 g

### Mousse cassis

Pulpe de cassis	500 g
Sucre	150 g
Gélatine	15 g
Crème fouettée	500 g

### Sirop punchage

Sirop lourd	500 g
-------------	-------

## ▼ RÉALISATION

### Biscuit viennois

- Monter ensemble les jaunes, le sucre, les œufs et la poudre d'amandes.
- Monter les blancs.
- Les serrer avec le sucre.
- Mélanger délicatement les deux appareils et la farine.
- Dresser 2 feuilles de 650 g.
- Faire cuire à 240°C, pendant 7 min.

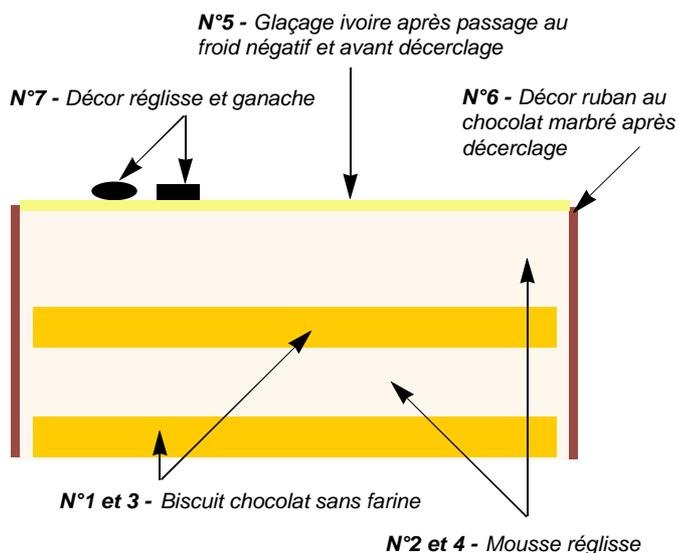
### Mousse gentiane

- Réaliser une crème anglaise avec le lait et les jaunes blanchis avec le sucre.
- Faire cuire à la nappe.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et la suze.
- Peser la crème anglaise et en prélever un tiers (il servira au glaçage).
- Au début de la gélification des 2/3, mélanger délicatement la crème fouettée.

### Mousse cassis

- Faire chauffer la pulpe de cassis pour dissoudre le sucre et la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide.
- Au début de la gélification, mélanger délicatement la crème fouettée.

# CHOCORÉGLISSE



## ▼ INGRÉDIENTS (2 ENTREMETS DIAM 20 CM)

### Biscuit chocolat sans farine

Blancs	240 g
Sucre	250 g
Œufs	160 g
Cacao en poudre	70 g

### Mousse lait réglisse

Lait	500 g
Réglisse en poudre	50 g
Jaunes	200 g
Sucre	80 g
Feuilles de gélatine	15 g
Couverture lait	180 g
Crème fouettée	500 g

### Meringue italienne

Blancs	180 g
Sucre	250 g
Eau	80 g

### Glaçage ganache ivoire

Couverture ivoire	800 g
Crème	500 g
Glucose	200 g

## ▼ RÉALISATION

### Biscuit chocolat sans farine

- Monter les blancs avec le sucre.
- Mélanger délicatement à l'écumoire les œufs et le cacao en poudre.
- Faire cuire à 160°C pendant 25 min.

### Mousse lait réglisse

- Réaliser une crème anglaise avec le lait (dans lequel on aura laissé infuser la poudre de réglisse), le sucre, les jaunes.
- Faire cuire à la nappe.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide.
- Verser l'anglaise sur la couverture fondue.
- Au début de la gélification, mélanger délicatement la crème fouettée et la meringue italienne (cf ci-dessous).

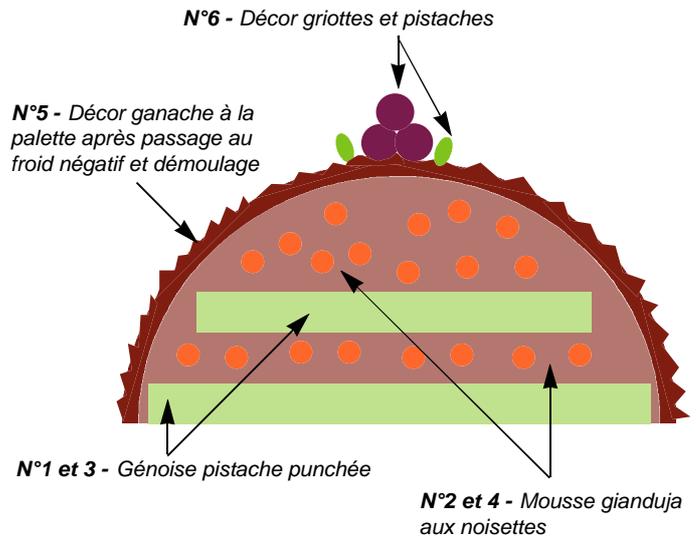
### Meringue italienne

- Faire cuire le sucre et l'eau à 118°C.
- Verser sur les blancs brisés.
- Monter et battre jusqu'à refroidissement.

### Glaçage ganache ivoire

- Faire bouillir la crème et le glucose.
- Verser sur la couverture fondue.

## CROQUE-NOISETTE



## ▼ INGRÉDIENTS (3 ENTREMETS DIAM. 2,2 CM)

**Génoise pistache**

Œufs	400 g
Sucre	200 g
Pâte de pistache	40 g
Farine	200 g
Beurre fondu	20 g

**Mousse au gianduja**

Lait	250 g
Jaunes	160 g
Sucre	130 g
Gélatine	18 g
Gianduja	650 g
Crème fouettée	1000 g

**Noisettes caramélisées**

Noisettes	250 g
Beurre	50 g
Sucre	50 g

**Punchage**

Sirop lourd	400 g
-------------	-------

**Ganache décor**

Chocolat ganache	250 g
Crème	250 g
Beurre	50 g

## ▼ RÉALISATION

**Génoise pistache**

- Monter à 55°C les œufs, le sucre et la pâte de pistache.
- Après refroidissement, mélanger délicatement la farine, puis le beurre fondu.
- Dresser sur feuille.
- Faire cuire à 240°C, 7 min.

**Mousse au gianduja**

- Pocher à 88°C le lait avec le sucre et les jaunes.
- Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide.
- Refroidir la masse en incorporant le gianduja haché finement.
- Ajouter dans l'appareil froid la crème fouettée et les noisettes caramélisées concassées (cf ci-dessous).

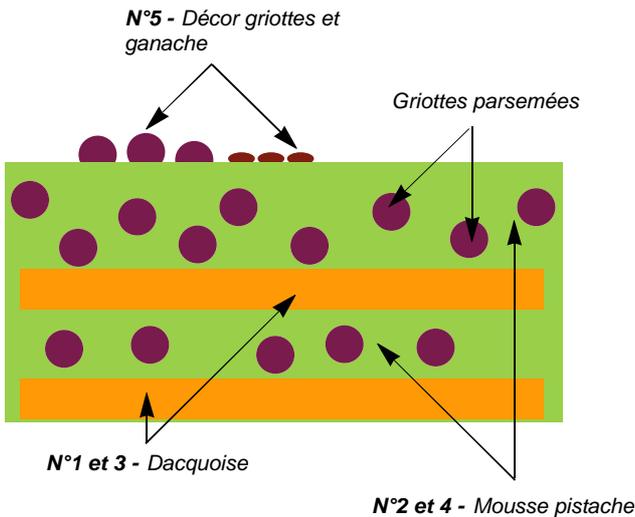
**Noisettes caramélisées**

- Faire griller les noisettes dans le four.
- Réaliser un caramel avec le beurre et le sucre.
- Mélanger les noisettes grillées dans le caramel.
- Concasser le mélange refroidi.

**Ganache décor**

- Mélanger le chocolat fondu dans la crème bouillante.
- Lisser.
- Ajouter le beurre.

# PISTACHE-GRIOTTES



## ▼ INGRÉDIENTS (2 ENTREMETS DIAM 18 CM)

### Dacquoise

Blancs	250 g
Sucre	50 g
TPT amandes	500 g
Farine	25 g

### Mousse pistache au beurre

Beurre en pommade	600 g
Pâte de pistache	120 g

### Meringue italienne

Sucre	400 g
Eau	150 g
Blancs	200 g

### Griottes au kirsch

Griottes au kirsch	400 g
--------------------	-------

### Ganache décor

Chocolat	150 g
Crème	150 g
Beurre	30 g

## ▼ RÉALISATION

### Dacquoise

- Monter et serrer les blancs avec le sucre.
- Mélanger délicatement avec le TPT tamisé avec la farine.
- Dresser en spirales.
- Faire cuire à 200°C, 15 à 20 min.

### Mousse pistache au beurre

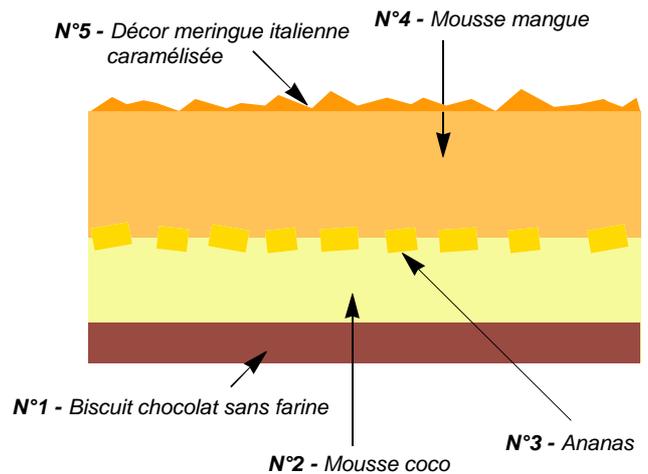
- Ajouter au beurre en pommade la pâte de pistache.
- Incorporer délicatement la meringue italienne froide (cf ci dessous).

### Meringue italienne

- Faire cuire le sucre et l'eau à 118°C.
- Verser sur les blancs brisés.
- Monter et battre jusqu'à refroidissement.

### Ganache décor

- Mélanger le chocolat fondu dans la crème bouillante.
- Lisser.
- Ajouter le beurre.



## ▼ INGRÉDIENTS (1 CADRE DE 60/40 SUR

### Biscuit chocolat sans farine

Beurre en pommade	150 g
Poudre de noisettes grillées	300 g
Cacao en poudre	160 g
Sucre	150 g
Blancs	150 g
Blancs (montés)	150 g
Sucre	60 g

### Mousse coco

Lait	450 g
Pulpe de coco	150 g
Jaunes	120 g
Gélatine	24 g
Crème fouettée	440 g
Sucre	60 g

### Mousse mangue

Mangue en purée	225 g
Fleurette	150 g
Poudre à crème	24 g
Jaune	3
Gélatine	12 g

### Ananas en morceaux

Ananas au sirop	450 g
-----------------	-------

### Meringue italienne

Sucre	400 g
Eau	140 g
Blancs	300 g

(3/4 seront utilisés dans la mousse mangue,  
1/4 pour le décor)

## ▼ RÉALISATION

### Biscuit chocolat sans farine

- Mélanger délicatement à la feuille le beurre, les noisettes, le cacao, le sucre et les blancs.
- Monter les blancs en meringue avec le sucre.
- Mélanger délicatement les deux appareils.
- Faire cuire 10 min à 180°C.

### Mousse coco

- Réaliser une anglaise avec le lait, la pulpe de coco, les jaunes et la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide.
- Au début de la gélification, mélanger délicatement la crème fouettée et le sucre.

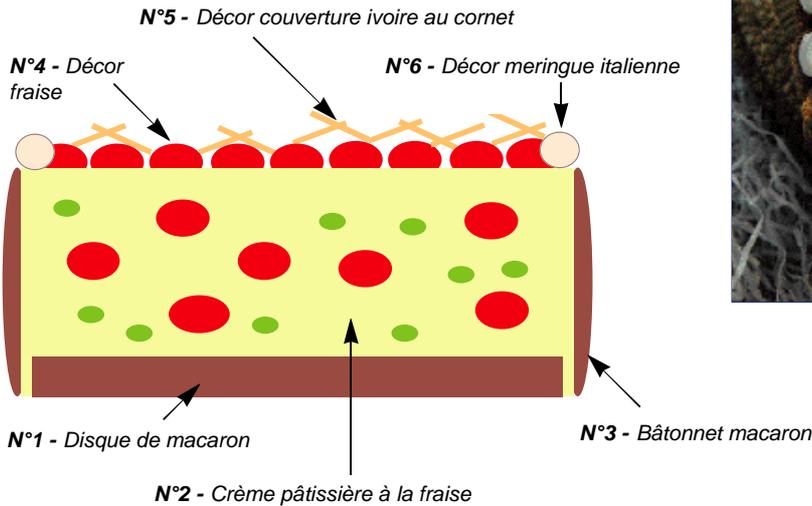
### Mousse mangue

- Faire cuire comme une pâtissière.
- Après cuisson, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide, puis délicatement la meringue italienne (cf ci-dessous).

### Meringue italienne

- Faire cuire le sucre et l'eau à 118°C.
- Verser sur les blancs brisés.
- Monter et battre jusqu'à refroidissement.

# MACAROFRAISE



## ▼ INGRÉDIENTS (1 ENTREMETS DIAM. 20 CM)

### Macaron

Poudre d'amandes	62 g
Sucre glace	75 g
Blancs	3
Sucre	75 g
Farine	20 g

### Crème pâtissière à la fraise

Pulpe de fraises	150 g
Sucre	25 g
Jaunes	2
Poudre à crème	15 g
Feuilles de gélatine	5 g
Crème fouettée	150 g
Fraises	250 g
Pistaches	20 g

### Meringue italienne décor

Sucre	150 g
Blancs	50 g
Eau	50 g

## ▼ RÉALISATION

### Macaron

- Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes.
- Monter les blancs et le sucre.
- Mélanger délicatement les deux appareils et la farine.
- Dresser à la poche 2 fonds et des bâtonnets.
- Faire cuire à 240°C, 10 min.

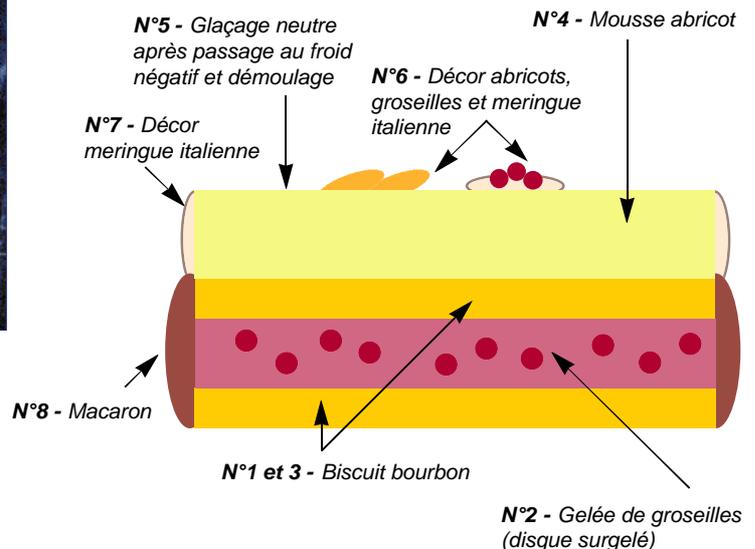
### Crème pâtissière à la fraise

- Réaliser une crème pâtissière avec la pulpe de fraises, le sucre, les jaunes, la poudre à crème.
- A ébullition, ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide.
- Après refroidissement, mélanger délicatement la crème fouettée.
- Incorporer délicatement les fraises, et les pistaches dans la crème pâtissière.

### Meringue italienne décor

- Faire cuire le sucre et l'eau à 118°C.
- Verser sur les blancs brisés.
- Monter et battre jusqu'à refroidissement.

# DÉLICE ABRICOT



## ▼ INGRÉDIENTS (3 ENTREMETS DIAM. 20 CM)

### Biscuit bourbon

Blancs	12
TPT blanc	350 g
Farine	60 g

### Mousse abricot

Purée d'abricots	375 g
Crème fouettée	185 g
Meringue italienne	75 g
Feuilles de gélatine	12 g

### Gelée de groseilles

Purée de groseilles	250 g
Groseilles	100 g
Sucre	50 g
Feuilles de gélatine	6 g

### Macaron

Poudre d'amandes	62 g
Sucre glace	75 g
Blancs	3
Sucre	75 g
Farine	20 g

## ▼ RÉALISATION

### Biscuit bourbon

- Monter les blancs.
- Ajouter le TPT blanc avec la farine.
- Étaler sur une plaque de 40/60.
- Faire cuire à 180°C, 20 min.

### Mousse abricot

- Faire chauffer la moitié de la purée.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide, puis le restant de la purée.
- Après refroidissement, ajouter délicatement la meringue italienne et la crème fouettée.

### Gelée de groseilles

- Faire chauffer la purée et le sucre.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide.
- Couler la préparation dans 3 cercles de 20 cm.
- Répartir les groseilles.
- Surgeler.

### Macaron

- Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes.
- Monter les blancs et le sucre.
- Mélanger délicatement les deux appareils et la farine.
- Dresser à la poche les biscuits.
- Faire cuire à 240°C, 10 min.

# QUICHE ALSACIENNE

## ▼ INGRÉDIENTS

### Pâte Brisée

Farine	1000 g
Sel	20 g
Beurre	500 g
Œufs	100 g
Eau	200 g

### Appareil à quiche

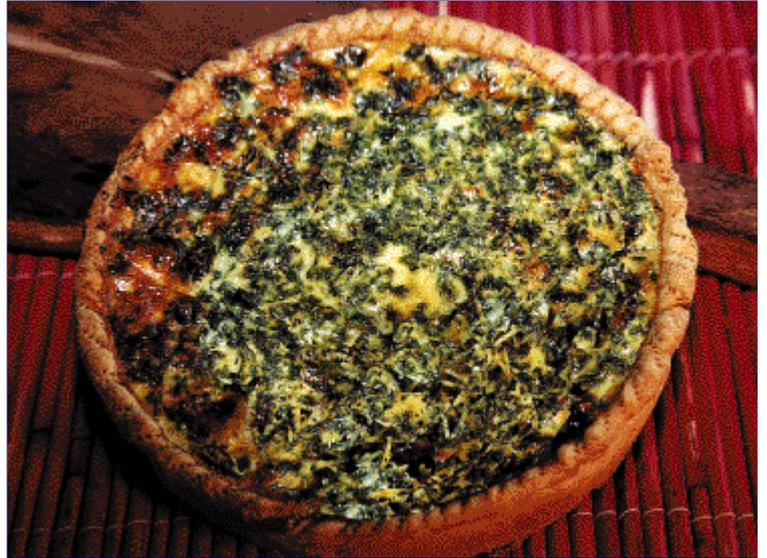
Farine	30 g
Œufs	400 g
Lait	500 g
Crème	500 g
Sel	Q.S.
Poivre	Q.S.
Muscade	Q.S.

### Appareil alsacien

Poitrine fumée	150 g
Gruyère râpé	100 g
Oignons hachés	100 g
Beurre	20 g

### Finition

Persil haché	50 g
--------------	------



## ▼ RÉALISATION

### Pâte Brisée

- Sabler à sec la farine, le sel et le beurre.
- Ajouter les oeufs et l'eau.
- Arrêter dès que le mélange est effectué.
- Bouler.
- Laisser reposer 2 ou 3 heures au froid.
- Faire de préférence une pré-cuisson en garnissant les fonds d'un papier et de noyaux.

### Appareil à quiche

- Déposer la farine tamisée dans un cul de poule.
- Ajouter, peu à peu, les œufs de manière à éviter les grumeaux.
- Ajouter le lait et la crème puis les assaisonnements.

### Appareil alsacien

- Couper la poitrine fumée en dés et la faire revenir dans le beurre.
- Ajouter les oignons hachés.
- Ajouter à froid le gruyère râpé.

## ▼ FINITION

- Répartir l'appareil alsacien dans les fonds précuits.
- Parsemer le persil haché.
- Garnir avec l'appareil à quiche.
- Faire cuire à 180°C, environ 35 minutes.



## ▼ INGRÉDIENTS (36 PIÈCES)

### Pâte levée feuilletée

Farine T55	1000 g
Eau	500 g
Œufs	2
Sucre	120 g
Sel	25 g
Levure	40 g
Poudre de lait	30 g
Beurre	500 g

### Crème d'amandes

Beurre	100 g
Sucre	100 g
Poudre d'amandes	100 g
Œufs	80 g
Farine	20 g
Groseilles	Q.S.

### Décor

Amandes éclisses	Q.S.
Sucre glace	Q.S.

## ▼ PRÉPARATION

### Pâte levée feuilletée

- Température de base : environ 60°C.
- Pétrissage au batteur : 4 min en 1ère vitesse et 4 min en 2ème vitesse.
- Température de pâte : 23-24°C.
- Pointage : environ 1 h à 8°C.
- Tourage : 2 tours doubles.
- Détente : environ 20 min à 5°C.

### Crème d'amandes

- Faire ramollir le beurre à la feuille.
- Ajouter le sucre, la poudre d'amandes et la farine.
- Incorporer progressivement les œufs.

## ▼ FINITION

- Faire une abaisse (de la même épaisseur que pour les croissants) de pâte levée feuilletée de 60/85 cm.
- Faire trois bandes de 20/85 cm.
- Dans chaque bande, détailler 12 rectangles de 7 cm de large.
- Déposer au centre, à la poche, un peu de crème d'amandes et disposer quelques groseilles.
- Replier le tiers inférieur du rectangle sur la crème.
- Faire des petites coupures sur le tiers supérieur avec le coupe-pâte.
- Replier et bien souder pour fermer l'ensemble.
- Laisser environ 2 h en apprêt à 28°C.
- Dorer.
- Disposer quelques amandes éclisses.
- Faire cuire environ 20 min à 220°C.
- Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.

# CHOCAMANDE

## ▼ INGRÉDIENTS (40 PIÈCES)

### Pâte levée feuilletée

Farine T55	500 g
Farine de gruau	500 g
Eau	500 g
Œufs	2
Pâte fermentée	100 g
Sucre	100 g
Levure	30 g
Poudre de lait	30 g
Sel	20 g
Malt	10 g
Beurre	500 g

### Crème pâtissière

Lait	300 g
Sucre	70 g
Œufs	2
Poudre à crème	30 g
Pépites de chocolat	400 g

### Décor

Amandes effilées	Q.S.
------------------	------



## ▼ PRÉPARATION

### Pâte levée feuilletée

- Température de base : environ 60°C.
- Pétrissage : 4 min en 1ère et 4 min en 2ème.
- Température de pâte : 23-24°C.
- Pointage : environ 30 min à température ambiante.
- Détente environ 1 h à 5°C.
- Beurrage.
- Tourage : 2 tours doubles.
- Détente environ 15 min à 5°C.

### Crème pâtissière

- Porter le lait à ébullition.
- Verser le mélange sucre, œufs et poudre dans le lait.
- Porter à ébullition.
- Retirer du feu.
- Faire refroidir rapidement.

## ▼ FINITION

- Faire une abaisse (de la même épaisseur que pour les croissants) de pâte levée feuilletée de 48/80 cm.
- Découper deux bandes de 24/80 cm.
- Aplatir le centre de chaque bande avec un rouleau.
- Étaler la crème pâtissière.
- La parsemer de pépites de chocolat.
- Replier chaque bande en deux (bien souder).
- Découper 20 triangles de 8 cm de base par bande.
- Dorer.
- Laisser environ 2 h en apprêt à 28°C.
- Dorer une nouvelle fois.
- Disposer des amandes effilées.
- Faire cuire environ 20 min à 220°C.

## COUQUETTE



## ▼ INGRÉDIENTS (40 PIÈCES)

**Pâte à couques**

Farine T55	1000 g
Lait	250 g
Eau	100 g
Œufs	4
Sucre	100 g
Levure	30 g
Sel	20 g
Beurre	500 g

**Garniture**

Poires coupées en lamelles	12
Pépites de chocolat	200 g

**Décor**

Sucre grain	Q.S.
Pépites de chocolat	Q.S.

## ▼ PRÉPARATION

**Pâte à couques**

- Température de base : environ 60°C.
- Pétrissage : 4 min en 1ère et 4 min en 2ème.
- Température de pâte : 23-24°C.
- Pointage : environ 1 h à température ambiante.
- Passage au froid environ 1 h à 4°C..
- Beurrage.
- Tourage : 1 tour double et 1 tour simple.
- Repos environ 15 min à 4°C.

## ▼ FINITION

- Faire une abaisse (de la même épaisseur que pour les croissants) de pâte à couques, de 80/50 cm.
- Détailler des carrés de 10 cm.
- Aplatir légèrement le centre de chaque carré.
- Disposer dans ce creux des pépites de chocolat et des lamelles de poire.
- Refermer comme un friand, soudure en dessous.
- Laisser lever à 26°C, pendant 1 h 30 à 2 h.
- Dorer.
- Parsemer le dessus de pépites chocolat et de sucre grain.
- Faire cuire à 220°C, environ 15 min.