

Pièce de l'an 2000



Montage

- Assembler la pièce en collant tous les éléments avec de la couverture à point.

Composition de la pièce

- 1 sphère noire de 12,5 cm
- 1/2 sphère noire de 12,5 cm
- 1 sphère noire de 2 cm
- 1 sphère blanche de 5 cm
- 1 disque noir de 16 cm
- 1 disque noir de 7 cm
- 1 disque noir de 3,5 cm
- 6 flammes noires
- 4 chiffres blancs

Réalisation

Couverture noire

- Faire fondre la couverture noire à 50-55°C.
- La refroidir à 27-28°C (plusieurs procédés : tablage ou ajout de pistoles ou mise au point au micro-ondes).
- La réchauffer à 33°C maximum.

Couverture blanche

- Faire fondre la couverture blanche à 45-50°C.
- La refroidir à 26-27°C (plusieurs procédés : tablage ou ajout de pistoles ou mise au point au micro-ondes).
- La réchauffer à 30°C maximum.

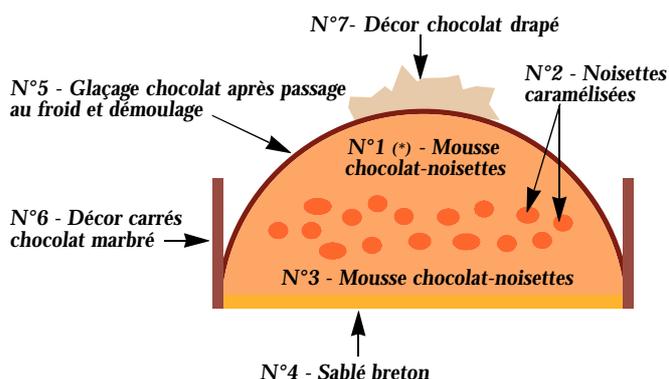
Flammes noires

- Etaler sur une feuille guitare ou un rhodoïd souple la couverture noire à point sur 2 mm d'épaisseur.
- Détailler des triangles de tailles différentes.
- Les disposer dans des gouttières à bûches pour leur donner une forme incurvée.
- Après un passage au froid, détacher délicatement les triangles de la feuille guitare ou du rhodoïd souple.

Bûche écureuil

Composition

Sablé breton
Noisettes caramélisées
Mousse chocolat noisettes



(*) Les numéros indiquent la progression du montage

Ingrédients

(pour 1 bûche de 16 personnes = 50 cm)

Sablé breton

Farine	210 g
Beurre	160 g
Sucre glace	140 g
Jaunes	70 g

Noisettes caramélisées

Sucre	150 g
Noisettes entières	300 g

Mousse chocolat noisettes

Pâte de noisettes	210 g
Beurre	120 g
Couverture lactée	100 g
Sucre	55 g
Eau	35 g
Jaunes	150 g
Crème fouettée	500 g



Réalisation

Sablé breton

- Sabler la farine, le beurre et le sucre glace.
- Incorporer les jaunes : ne pas corser la pâte.
- Réserver au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Abaisser la pâte au laminoir sur 2 mm d'épaisseur.
- Détailler une bande de 7cm/50cm.
- Faire cuire à 200°C, environ 15 minutes.

Noisettes caramélisées

- Cuire à sec le sucre.
- Verser les noisettes dans le caramel et les torrifier à cœur.
- Débarrasser sur papier cuisson et laisser refroidir.
- Hacher les noisettes grossièrement.

Mousse chocolat noisettes

- Mélanger au fouet la pâte de noisettes et le beurre en pommade.
- Ajouter la couverture lactée fondue à 40°C.
- Cuire le sucre et l'eau à 121°C.
- Verser sur les jaunes battus.
- Monter cette pâte à bombe au batteur jusqu'à complet refroidissement.
- Incorporer la crème fouettée au mélange chocolat-noisettes.
- Ajouter délicatement la pâte à bombe.

Drapé de chocolat blanc

- Etaler de la couverture blanche à 50°C sur une plaque très froide.
- La décoller avec une palette tout en la froissant.

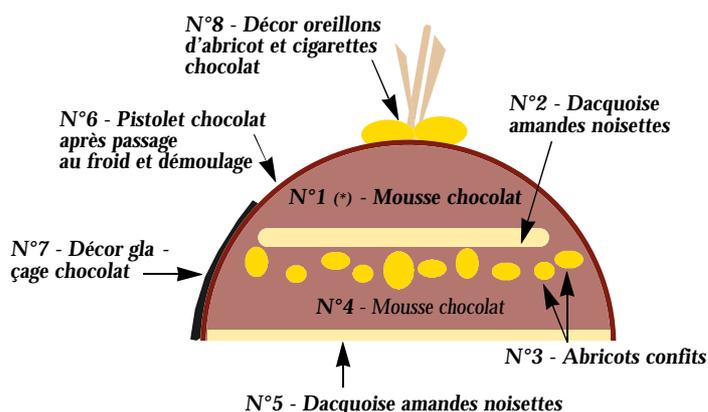
Montage

- Chemiser la gouttière d'un film alimentaire.
- Garnir de mousse chocolat noisettes jusqu'à mi-hauteur.
- Parsemer de noisettes caramélisées.
- Finir de garnir avec la mousse chocolat-noisettes.
- Fermer avec la bande de sablé breton.
- Après un passage au froid négatif, démouler.
- Glacer au chocolat.
- Décorer les côtés avec des carrés de chocolat marbré.
- Disposer sur le dessus un drapé de chocolat blanc.

Bûche rouquine

Composition

Dacquoise amandes noisettes
Mousse chocolat
Abricots confits



(*) Les numéros indiquent la progression du montage



Réalisation

Dacquoise amandes noisettes

- Tamiser ensemble la poudre d'amandes, la poudre de noisettes et le sucre glace.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Mélanger le tout délicatement.
- Dresser, sur une feuille de papier cuisson, une bande de 7cm/50 cm et 2 disques de 18 cm de diamètre.
- Faire cuire à 180°C, environ 20 minutes.

Mousse chocolat

- Mélanger les jaunes, la crème et le sucre.
- Pocher au bain marie (85°C) cet appareil à bombe.
- Le monter au batteur jusqu'à complet refroidissement.
- Faire chauffer la couverture à 55°C.
- Mélanger la crème fouettée à la couverture chaude.
- Incorporer délicatement l'appareil à bombe.

Abricots confits

- Caraméliser le sucre à sec.
- Le verser sur une feuille de papier cuisson.
- Disposer les oreillons (peau contre le caramel).
- Les remplir de sucre roux.
- Confire au four environ 30 minutes à 200°C.

Ingrédients

(pour 1 bûche de 16 personnes = 50 cm
et 1 entremets de 20 cm de diamètre, hauteur 4,5cm)

Dacquoise amandes noisettes

Poudre d'amandes	75 g
Poudre de noisettes	75 g
Sucre glace	135 g
Blancs	150 g
Sucre	50 g

Mousse chocolat

Jaunes	300 g
Crème	300 g
Sucre	195 g
Couverture 55%	450 g
Crème fouettée	1000 g

Abricots confits

Sucre	500 g
Abricots 4/4	2 boîtes

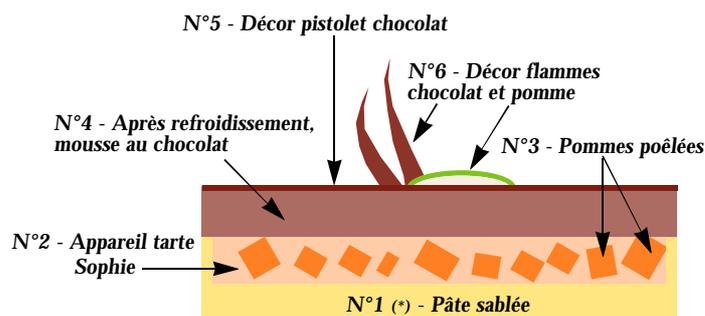
Montage

- Chemiser la gouttière d'un film alimentaire.
- Garnir de mousse chocolat jusqu'à mi-hauteur.
- Disposer une bande de dacquoise (bûche) et un disque de dacquoise (entremets).
- Ranger les abricots confits.
- Finir de garnir avec la mousse chocolat.
- Fermer avec une bande de dacquoise (bûche) et un disque (entremets).
- Passer au froid négatif et démouler.
- Passer sur toute la surface le pistolet chocolat, pour obtenir un effet velours.
- Décorer, selon les photos, avec du glaçage chocolat.
- Disposer sur le dessus des oreillons et des cigarettes en chocolat.

Tarte Sophie

Composition

Pâte sablée
Pommes poêlées au caramel
Appareil à tarte Sophie
Mousse chocolat



(*) Les numéros indiquent la progression du montage

Ingrédients

(pour 2 tartes de 22 cm)

Pâte sablée

Farine	1000 g
Beurre	600 g
Poudre d'amandes	120 g
Sel	10 g
Sucre glace	400 g
Œufs	4

(400 g seront utilisés)

Pommes poêlées au caramel

Granny smith	5
Sucre	100 g
Beurre demi-sel	20 g

Appareil à tarte Sophie

Œufs	4
Sucre	70 g
Poudre d'amandes	30 g
Crème	150 g
Caramel des pommes	50 g

Mousse chocolat

Sucre	50 g
Jaunes	75 g
Crème liquide	75 g
Couverture fondante	150 g
Crème fouettée	300 g



Réalisation

Pâte sablée

- Sabler la farine, la poudre d'amandes et le beurre.
- Ajouter le sel, le sucre glace et les œufs.
- Bien fraser.
- Réserver au réfrigérateur environ 1 h avant utilisation.

Pommes poêlées au caramel

- Eplucher et évider les pommes.
- Les couper en cubes.
- Caraméliser à sec le sucre et décuire avec le beurre demi-sel.
- Faire cuire les pommes sans les compoter dans le caramel.
- Egoutter et réserver le caramel (il sera utilisé dans l'appareil à tarte Sophie).

Appareil à tarte Sophie

- Mélanger les œufs, le sucre et la poudre d'amandes.
- Incorporer la crème et le caramel des pommes.

Mousse chocolat

- Mélanger et faire pocher au bain-marie le sucre, les jaunes et la crème jusqu'à épaississement du mélange.
- Refroidir cette pâte à bombe au batteur.
- Mélanger la couverture fondue à la crème fouettée.
- Incorporer délicatement la pâte à bombe.

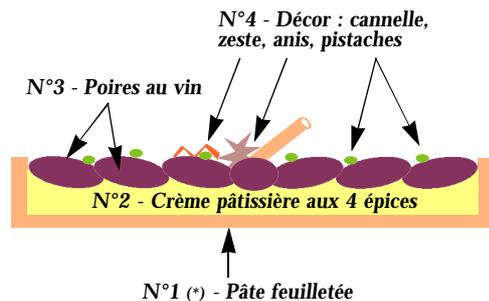
Montage

- Faire précuire les fonds de pâte sablée, environ 10 minutes.
- Garnir avec l'appareil à tarte Sophie et les pommes poêlées.
- Terminer la cuisson à 200°C, environ 20 minutes.
- Après refroidissement, lisser avec la mousse chocolat.
- Passer le dessus de la tarte au pistolet chocolat pour obtenir un aspect velours.
- Décorer avec de fines tranches de pomme et des flammes en chocolat.

Tarte vigneronne

Composition

Pâte feuilletée
Crème pâtissière aux 4 épices
Poires au vin



(*) Les numéros indiquent la progression du montage

Ingrédients

(pour 1 tarte de 20 cm)

Pâte feuilletée

Farine	1000 g
Sel	20 g
Beurre	150 g
Eau	470 g

Beurre de tourage 500 g

(200 g seront utilisés)

Crème pâtissière aux 4 épices

Lait	170 g
4 épices	3 g

Jaunes	2
Sucre	30 g
Poudre à crème	15 g
Beurre	10 g

Poires au vin

Vin rouge	300 g
Pulpe de cassis	30 g
Zestes d'orange	2
Zestes de citron	2
Cannelle, girofle, anis étoilé	
Poires fraîches	500 g



Réalisation

Pâte feuilletée

- Sabler la farine, le sel et le beurre.
- Ajouter l'eau.
- Pétrir très rapidement.
- Mettre la détrempe au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Beurrer la pâte.
- Donner 2 tours simples.
- Mettre au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Donner 2 tours simples.
- Mettre au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Donner 1 tour simple.
- Laisser reposer au réfrigérateur environ 30 minutes avant utilisation.

Crème pâtissière aux 4 épices

- Faire bouillir le lait.
- Laisser infuser les 4 épices, environ 10 minutes.
- Blanchir les jaunes et le sucre.
- Incorporer la poudre à crème.
- Verser une partie du lait dans ce mélange.
- Porter à ébullition pendant 1 minute.
- Hors du feu, incorporer le beurre et lisser.
- Verser sur plaque et filmer.
- Mettre au surgélateur, puis réserver au réfrigérateur.

Poires au vin

- Porter à ébullition le vin, le cassis, les zestes, la cannelle, la girofle et l'anis étoilé.
- Eplucher, couper les poires en 8 quartiers et laisser cuire à feu doux, dans le vin aromatisé, environ 20 minutes.
- Couvrir et laisser refroidir dans le jus de cuisson.
- Egoutter.

Montage

- Foncer le cercle.
- Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
- Faire cuire à blanc en garnissant de noyaux, environ 20 minutes à 180°C.
- Garnir le fond de crème pâtissière aux 4 épices.
- Disposer les poires au vin.
- Décorer avec de l'anis étoilé, des bâtons de cannelle, un zeste d'orange et des pistaches.

Tarte aux pommes

Composition

Pâte feuilletée
Garniture aux pommes

Suggestion de dégustation



Conseillez à vos clients de déguster cette tarte tiède, accompagnée d'une boule de glace vanille et d'un verre de cidre brut.



Ingrédients

(pour 1 tarte de 30 cm)

Pâte feuilletée

Farine	1000 g
Sel	20 g
Beurre	150 g
Eau	470 g

Beurre de tourage 500 g

(300 g seront utilisés)

Garniture aux pommes

Granny smith	4
Crème fraîche épaisse	150 g
Sucre roux	30 g

Réalisation

Pâte feuilletée

- Sabler la farine, le sel et le beurre.
- Ajouter l'eau.
- Pétrir très rapidement.
- Mettre la détrempe au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Beurrer la pâte.
- Donner 2 tours simples.
- Mettre au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Donner 2 tours simples.
- Mettre au réfrigérateur environ 30 minutes.
- Donner 1 tour simple.
- Laisser reposer au réfrigérateur environ 30 minutes avant utilisation.

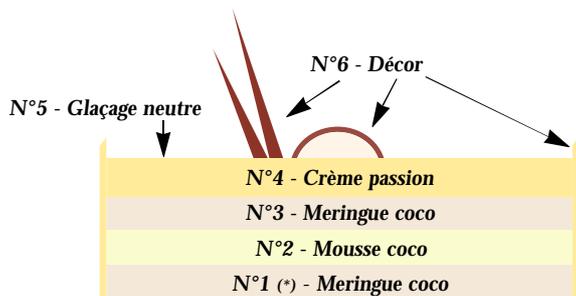
Montage

- Abaisser la pâte feuilletée au laminoir, sur une épaisseur de 2 mm.
- Détailler un disque de 30 cm de diamètre.
- Disposer des demi-pommes lavées, évidées, mais non pelées.
- Les garnir de crème fraîche épaisse.
- Les saupoudrer de sucre roux.
- Replier les bords de l'abaisse vers l'intérieur.
- Laisser reposer au réfrigérateur environ 1h 30.
- Faire cuire à 220°C, environ 45 minutes.
- Après refroidissement, saupoudrer le pourtour de sucre glace.

Exotica

Composition

Meringue noix de coco
Mousse coco
Crème passion



(*) Les numéros indiquent la progression du montage

Ingrédients

(pour 2 entremets de 20 cm, sur 4,5 cm de haut)

Meringue noix de coco

Blancs	150 g
Sucre glace	120 g
Sucre semoule	120 g
Noix de coco râpée	70 g

Mousse coco

Pulpe coco	200 g
Malibu	30 g
Feuilles de gélatine	6
Crème fouettée	500 g
Sucre	100 g

Crème passion

Pulpe passion	250 g
Crème fleurette	30 g
Jaunes	6
Sucre	150 g
Poudre à crème	20 g
Feuilles de gélatine	4
Beurre	150 g
Crème fouettée	300 g



Réalisation

Meringue noix de coco

- Monter les blancs au batteur.
- Incorporer délicatement les sucres et la noix de coco.
- Dresser 4 disques de 18 cm de diamètre.
- Faire cuire à 120°C, environ 40 minutes.

Mousse coco

- Faire chauffer la pulpe coco et le malibu à 65°C.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Après refroidissement, incorporer délicatement la crème fouettée sucrée (chantilly).

Crème passion

- Faire chauffer la pulpe passion et la crème fleurette.
- Blanchir les jaunes et le sucre.
- Incorporer la poudre à crème.
- Verser une partie de la pulpe passion et de la crème dans ce mélange.
- Porter à ébullition pendant 1 minute.
- Hors du feu, incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et le beurre.
- Verser sur plaque et filmer.
- Mettre au surgélateur.
- A froid, incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage

- Disposer au fond du cercle un disque de meringue coco.
- Garnir à mi-hauteur de mousse coco.
- Placer un disque de meringue coco.
- Lisser avec la crème passion.
- Réserver au froid négatif.
- Glacer intégralement au nappage neutre.
- Décorer avec des pépins de fruits de la passion, une noix de coco réalisée en couverture noire et blanche et des flammes chocolat.

Baguette rustique



Ingrédients

Pâte fermentée	1800 g
Farine de blé T 55	800 g
Farine de seigle T 170	200 g
Farine de blé T 150	50 g
Eau	680 g
Sel	20 g

Réalisation

- Température de base : 72°C.
- Pétrir au batteur, 15 minutes en 1ère vitesse.
- Température de pâte : 23°C.
- Pointage : 2 heures.
- Bouler légèrement.
- Faire une abaisse de 60/40 cm.
- Apprêt : 1 h.
- Découper des bandes de 40/6 cm.
- Disposer délicatement sur le tapis.
- Faire cuire à 250°C, avec un peu de buée, environ 30 minutes.

Pompe aux grattons



Ingrédients

Farine T 55	1000 g
Œufs	440 g
Eau	125 g
Sel	100 g
Sucre	30 g
Levure	30 g
Poudre de lait	20 g
Poivre	4 g
Grattons de porc	800 g
Saindoux	250 g

Réalisation

- Température de base : 56°C.
- Pétrir au batteur 3 minutes en 1ère vitesse et 7 minutes en 2ème vitesse.
- Incorporer en fin de pétrissage les grattons et le saindoux.
- Température de pâte : 23°C.
- Pointage : 1 heure en masse, avec rabat à 30 minutes.
- Pesage à 300 g.
- Façonnage en bâtards courts.
- Apprêt 1h 30.
- Couper en saucissons.
- Faire cuire à 220°C, environ 20 minutes.

Pain aux poires



Ingrédients

Farine T 55	900 g
Farine de seigle T 170	100 g
Eau	700 g
Miel	80 g
Beurre	80 g
Levure	30 g
Sel	25 g
Arôme vanille	20 g
Poires en cubes	400 g

Réalisation

- Température de base : 60°C.
- Pétrir au batteur, 5 minutes en 1ère vitesse et 7 minutes en 2ème vitesse.
- Incorporer les poires à la fin du pétrissage et mélanger en 1ère vitesse.
- Température de pâte : 24°C.
- Pointage : 2 heures.
- Pesage à 400 g et boulage.
- Détente : 15 minutes.
- Façonnage en boules.
- Apprêt : 1h 30.
- Fariner avec le pochoir.
- Faire cuire à 220°C, avec buée, environ 30 minutes et finir de cuire 5 minutes portes ouvertes.



- Agrandir ce dessin au photocopieur, selon la taille désirée.
- Découper la partie jaune, afin d'obtenir un pochoir.

N.B. : Pour des utilisations successives, il est conseillé de reproduire le pochoir sur un carton ou un rhodoïd.



Muffin aux pommes



Ingrédients

(pour environ 40 pièces)

Farine T 55	1000 g
Poudre à lever	20 g
Sucre roux	400 g
Cannelle en poudre	3 g
Muscade	2 g
Beurre	470 g
Lait	450 g
Œufs	7
Granny smith	10

Réalisation

- Faire fondre le beurre dans une casserole.
- L'incorporer au lait et aux œufs battus.
- Mélanger au batteur avec la farine, la poudre à lever, le sucre roux, la cannelle, la muscade et les pommes crues coupées en morceaux.
- Remplir des moules à cakes aux 2/3.
- Faire cuire à 200°C, environ 20 minutes.

Soufflé au bleu



Ingrédients

(pour 2 tartes de 28 cm, sur 2,5 cm de haut)

Pâte brisée (recette de base)

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

500 g de cette pâte seront utilisés

Appareil au bleu

Beurre	100 g
Farine T 55	120 g
Lait	1 litre
Bleu de Bresse	400 g
Jaunes	6
Blancs	6
Brisures de noix	200 g

Préparation

Pâte brisée

- Sabler ensemble la farine, le beurre et le sel.
- Ajouter les œufs, puis l'eau, jusqu'à obtention d'une pâte homogène : ne pas corser la pâte.
- Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur environ 1 heure avant utilisation.

Appareil au bleu

- Faire un roux avec le beurre et la farine.
- Verser le lait.
- Porter à ébullition tout en remuant au fouet.
- Laisser cuire 2 minutes.
- Hors du feu, dans la béchamel chaude, ajouter les jaunes et le bleu de Bresse.
- Battre les blancs en neige.
- Les incorporer délicatement au mélange tiède.

Réalisation

- Foncer les cercles avec la pâte brisée.
- Mettre au réfrigérateur environ 1 heure.
- Parsemer le fond de brisures de noix.
- Verser l'appareil au bleu.
- Faire cuire à 200°C, environ 40 minutes.

Flamiche aux poireaux



Ingrédients

(pour 2 tartes de 28 cm, sur 2,5 cm de haut)

Pâte brisée (recette de base)

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

500 g de cette pâte seront utilisés

Appareil aux poireaux

Poireaux	4000 g
Beurre	150 g
Jambon en cubes	500 g
Crème fraîche	500 g
Lait	500 g
Œufs	8
Sel	Q.S.
Poivre	Q.S.
Muscade	Q.S.

Préparation

Pâte brisée

- Sabler ensemble la farine, le beurre et le sel.
- Ajouter les œufs, puis l'eau, jusqu'à obtention d'une pâte homogène : ne pas corser la pâte.
- Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur environ 1 heure avant utilisation.

Appareil aux poireaux

- Laver et éplucher les poireaux.
- Garder les blancs.
- Les faire revenir dans le beurre et laisser cuire doucement.
- Faire dorer les cubes de jambon dans la préparation des poireaux.
- Battre la crème, le lait, les œufs et les épices.

Réalisation

- Foncer les cercles avec la pâte brisée.
- Mettre au réfrigérateur environ 1 heure.
- Tapisser le fond de poireaux réduits et de cubes de jambon.
- Verser l'appareil.
- Faire cuire à 180°C, environ 40 minutes.