

15 septembre 1999

Recettes : renouveler votre offre



Rédaction

INBP
150, boulevard de l'Europe
BP 1032
76171 Rouen cedex
Tél : 02 35 58 17 77
Fax : 02 35 58 17 86
Web : www.inbp.com
E-mail : bal@inbp.com

Responsable de la rédaction

Gérard BROCHOIRE

Ont collaboré à ce numéro

Raphaël DEPERIERS, Sylvère HARDY, 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

n° 69

Pâtisserie

Pièce de l'an 2000

Bûche écureuil

Bûche rouquine

Tarte Sophie

Tarte vigneronne

Tarte aux pommes

Exotica

Boulangerie

Baguette rustique

Pompe aux grattons

Pain aux poires

Muffin aux pommes

Soufflé au bleu

Flamiche aux poireaux

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.

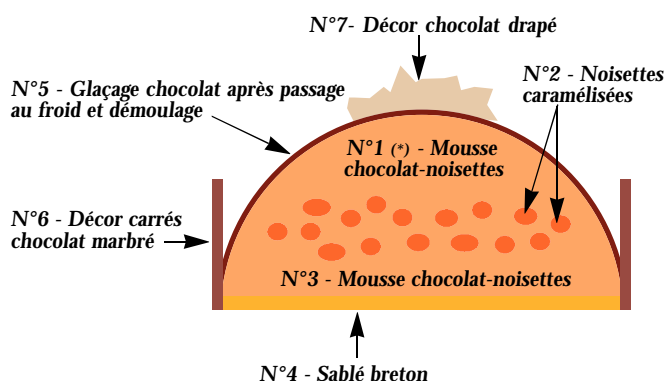
Flammes noires

- 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.

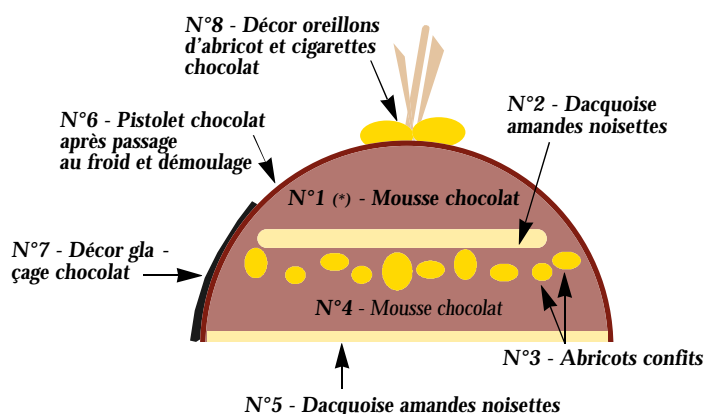
Montage

- 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

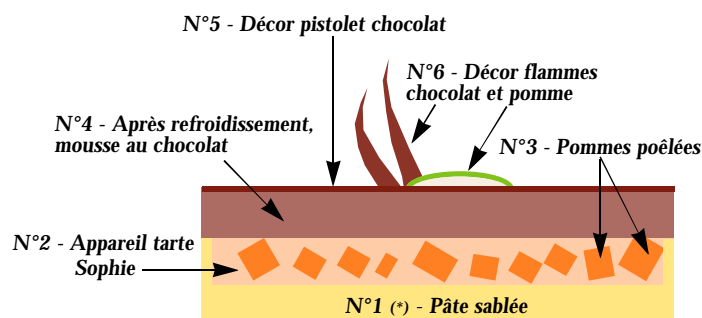
Montage

- 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.

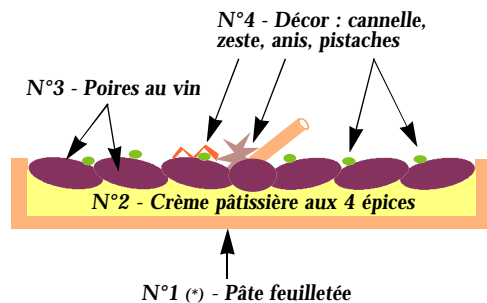
Montage

- 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.

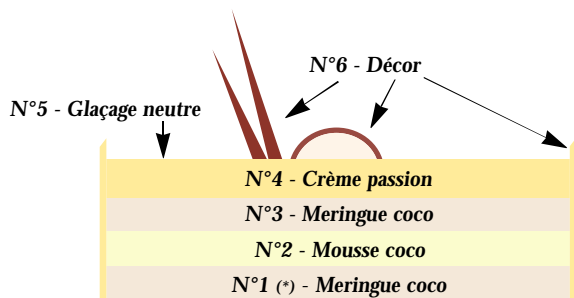
Montage

- 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.