

15 septembre 2000



### 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,  
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°74

## Recettes entremets .....

Festif	3
Créole	4
Noisetta	5
Pesnelais	6

## Recettes tartes .....

Tarte soufflée	7
Tarte ciflorette	8
Tarte bostock	9
Tarte agenaise	10

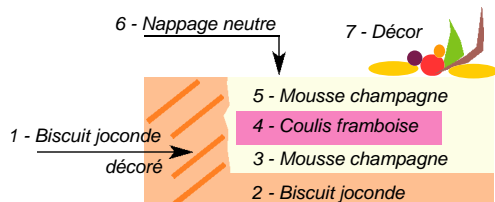
## Recettes gâteaux secs .....

Financiers abricot	11
Cake orange	12

## Recettes traiteur .....

Quiche artichaut	13
Quiche montagnarde	14
Quiche chèvre	15

# Festif



N.B. Les numéros indiquent la progression du montage

## Préparation

### Biscuit joconde

- Monter au batteur les œufs, la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Mélanger énergiquement les deux masses.
- Étaler sur plaque.
- Faire cuire à 240°C, environ 7 minutes.

### Pâte à cigarette pour décor biscuit joconde

- Crémer le beurre et le sucre glace.
- Ajouter progressivement les blancs.
- Lier avec la farine.
- Ajouter le colorant de votre choix.
- Étaler la pâte à cigarette sur une feuille de silpat posée sur une plaque 40/60 cm.
- Rayer la pâte avec un peigne.
- Surgeler.
- Étaler du biscuit joconde sur cette feuille imprimée.
- Faire cuire à 240°C, environ 7 minutes.

### Mousse champagne

- Faire chauffer le champagne, le jus et les zestes de citron.
- Blanchir les jaunes et le sucre.
- Faire cuire l'ensemble à la nappe, à 85°C.
- Chinoiser.
- Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- A froid, incorporer la crème fouettée.
- Mouler en cercles.
- Surgeler.

### Coulis de framboise

- Faire chauffer la pulpe et le sucre à 65°C.
- Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Couler dans des cercles de taille inférieure à l'entremets fini.
- Parsemer de dés de mangue fraîche.
- Surgeler.

## Ingrédients

### Pour 3 entremets

Diamètre 16, 18, 20 Hauteur 4,5 cm

### Biscuit joconde

Œufs	400 g
Poudre d'amandes	280 g
Sucre glace	280 g
Farine	80 g
Blancs	250 g
Sucre	80 g

### Pâte à cigarette pour décor biscuit joconde

Beurre	100 g
Sucre glace	100 g
Blancs tempérés	100 g
Farine	100 g
Colorant	Q.S.

### Mousse champagne

Champagne brut	400 g
Jus de citron	35 g
Zestes citron	1,5
Sucre	200 g
Jaunes	180 g
Feuilles gélatine	25 g
Crème fouettée	600 g

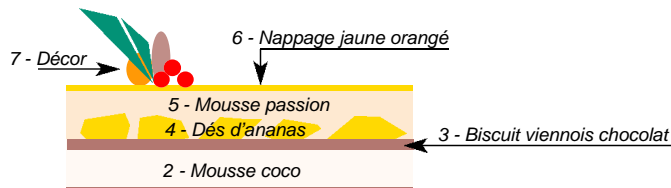
### Coulis de framboise

Pulpe de framboise	500 g
Sucre	75 g
Feuilles gélatine	10 g
Mangue fraîche	Q.S.

## Montage

- Chemiser les cercles d'une bande de biscuit joconde décoré.
- Déposer au fond un disque de biscuit joconde.
- Garnir à mi-hauteur de mousse champagne.
- Placer un disque de coulis de framboise encore surgelé.
- Lisser avec la mousse champagne.
- Surgeler.
- Glacer au nappage neutre et décorer selon la photo.

# Créole



N.B. Les numéros indiquent la progression du montage

1 - Biscuit viennois chocolat

## Ingrédients

Pour 1 cadre 40/60 cm

### Biscuit viennois chocolat

Poudre d'amandes	100 g
Sucre glace	100 g
Œufs	100 g
Jaunes	60 g
Blancs	180 g
Sucre	60 g
Farine	80 g
Cacao poudre	20 g
Coco râpé	Q.S.
Copeaux chocolat	Q.S.

### Mousse coco

Lait	500 g
Sucre	150 g
Coco râpé	50 g
Feuilles gélatine	20 g
Crème fouettée	1000 g

### Mousse passion

Pulpe passion	500 g
Sucre	250 g
Feuilles gélatine	20 g
Crème fouettée	800 g

## Préparation

### Biscuit viennois chocolat

- Monter au batteur la poudre d'amandes, le sucre glace, les œufs et les jaunes.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Tamiser la farine et le cacao en poudre.
- Mélanger délicatement les 3 masses.
- Étaler sur plaque 40/60 cm.
- Parsemer de coco râpé et de copeaux de chocolat.
- Faire cuire à 250°C, environ 7 minutes.

### Mousse coco

- Faire tiédir le lait, le sucre et le coco à 65°C.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Mélanger à froid délicatement la crème fouettée.

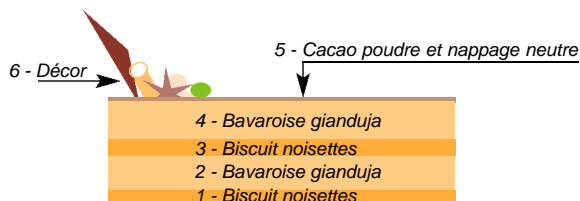
### Mousse passion

- Faire tiédir la pulpe passion et le sucre à 65°C.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Mélanger à froid délicatement la crème fouettée.

## Montage

- Disposer, au fond du cadre, une feuille de biscuit viennois chocolat.
- Garnir à mi-hauteur de mousse coco.
- Recouvrir d'une feuille de biscuit viennois chocolat.
- Parsemer de dés d'ananas.
- Lisser avec la mousse passion.
- Surgeler.
- Glacer au nappage neutre jaune orangé.
- Décorer selon la photo.

# Noisetta



N.B. Les numéros indiquent la progression du montage

## Ingrédients

Pour 1 cadre 40/60 cm

### Biscuit noisettes

Pour 2 plaques 40/60 cm

Œufs	375 g
Sucre glace	285 g
Poudre de noisettes	285 g
Farine	75 g
Blancs	360 g
Sucre	125 g
Beurre	60 g
Noisettes effilées	140 g

### Bavaroise gianduja

Lait	250 g
Jaunes	160 g
Sucre	130 g
Feuilles gélatine	20 g
Gianduja	650 g
Crème fouettée	1000 g
Noisettes	250 g

## Préparation

### Biscuit noisettes

- Monter au batteur les œufs, le sucre glace, la poudre de noisettes et la farine.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Mélanger les 2 masses.
- Incorporer le beurre fondu.
- Étaler sur plaque 40/60 cm et parsemer de noisettes effilées.
- Faire cuire à 240°C, environ 10 minutes.

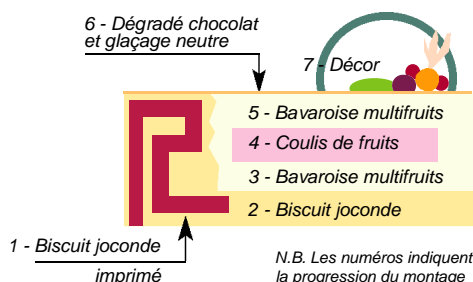
### Bavaroise gianduja

- Porter le lait à ébullition.
- Blanchir les jaunes avec le sucre.
- Cuire à la nappe, à 85°C.
- Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et le gianduja.
- A froid, incorporer la crème fouettée et les noisettes hachées grillées.

## Montage

- Disposer, au fond du cadre, une feuille de biscuit noisettes.
- Garnir à mi-hauteur de bavaroise gianduja.
- Recouvrir d'une feuille de biscuit noisettes.
- Lisser avec la bavaroise gianduja.
- Surgeler.
- Saupoudrer de cacao.
- Glacer au nappage neutre.
- Décorer selon la photo.

# Pesnelais



## Préparation

### Biscuit joconde

- Monter au batteur les œufs, la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine.
- Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
- Mélanger énergiquement les deux masses.
- Etaler sur plaque 40/60 cm.
- Faire cuire à 240°C, environ 7 minutes.

### Pâte à cigarette pour décor biscuit joconde

- Crémier le beurre et le sucre glace.
- Ajouter progressivement les blancs.
- Lier avec la farine.
- Ajouter le colorant de votre choix.
- Etaler la pâte à cigarette sur une feuille de silpat posée sur une plaque 40/60 cm.
- Rayer la pâte selon la photo.
- Surgeler.
- Etaler du biscuit joconde sur cette feuille imprimée.
- Faire cuire à 240°C, environ 7 minutes.

### Bavaoise multifruits

- Porter à ébullition les 3 pulpes et la poudre de lait.
- Blanchir les jaunes et le sucre.
- Faire cuire l'ensemble à la nappe, à 85°C.
- Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Laisser refroidir la bavaoise.
- Réaliser une meringue italienne avec les blancs, le sucre et l'eau.
- Mélanger la crème anglaise froide avec la crème fouettée puis la meringue italienne.

### Coulis de fruits poêlés à la pêche de vigne

- Couper les fruits en dés.
- Les faire revenir dans le beurre, à la poêle.
- Faire chauffer la pulpe à 65°C, avec le sucre.
- Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
- Couler le coulis dans un cercle de taille inférieure à l'entremets fini.
- Parsemer de fruits frais poêlés.
- Surgeler.

## Montage

- Disposer sur le pourtour du cercle une bande de biscuit joconde décoré.
- Placer au fond du cercle un disque de biscuit joconde.
- Garnir à mi-hauteur avec la bavaoise multifruits.
- Placer un disque surgelé de coulis de fruits.
- Lisser avec la bavaoise multifruits.
- Surgeler.
- Faire un dégradé au pistolet à chocolat, glacer au glaçage neutre, décorer.

## Ingrédients

Pour 3 entremets

Diamètre 20 Hauteur 4,5 cm

### Biscuit joconde

Pour 2 plaques 40/60 cm

1 nature - 1 décorée

Œufs	200 g
Poudre d'amandes	140 g
Sucre glace	140 g
Farine	40 g

Blancs	125 g
Sucre	40 g

### Pâte à cigarette pour décor biscuit joconde

Beurre	100 g
Sucre glace	100 g
Blancs tempérés	100 g
Farine	100 g
Colorant rouge	Q.S.

### Bavaoise multifruits

Pulpe d'abricot	200 g
Pulpe de passion	150 g
Pulpe d'ananas	150 g
Poudre de lait	50 g

Jaunes	200 g
Sucre	200 g

Feuille gélatine	20 g
------------------	------

Crème fleurette	800 g
-----------------	-------

Blancs	100 g
Sucre	185 g
Eau	70 g

### Coulis de fruits poêlés à la pêche de vigne

Ananas frais	150 g
Bananes	2
Abricots frais	5
Beurre	75 g

Pulpe de pêche de vigne	400 g
Sucre	100 g
Feuilles gélatine	10 g

# Tarte soufflée



## Ingrédients

Pour 4 tartes  
diamètre 20 cm

### Pâte sucrée aux amandes

Farine	500 g
Poudre d'amandes	60 g
Beurre	300 g
Sucre glace	200 g
Sel	5 g
Œufs	100 g

### Crème d'amandes

Beurre	125 g
Sucre glace	125 g
Poudre d'amandes	125 g
Œufs	125 g
Calvados	Q.S.

### Crème chiboust au cidre

#### Meringue italienne

Sucre	100 g
Eau	40 g
Blancs	100 g
Cidre	250 g
Jaunes	60 g
Poudre à crème	40 g
Sucre	15 g
Feuilles gélatine	5 g
Calvados	20 g

### Pommes poêlées

Granny smith	1000 g
Beurre	100 g
Sucre	50 g

## Préparation

### Pâte sucrée aux amandes

- Sabler la farine, la poudre d'amandes et le beurre.
- Ajouter le sucre glace et le sel.
- Ajouter les œufs.
- Mélanger sans corser.
- Etaler, piquer et foncer 4 cercles.

### Crème d'amandes

- Crémiser le beurre et le sucre glace.
- Incorporer la poudre d'amandes.
- Ajouter progressivement les œufs.
- Blanchir l'ensemble.
- Ajouter le calvados.

### Crème chiboust au cidre

#### Meringue italienne

- Cuire le sucre et l'eau à 121°C.
- Verser sur les blancs montés.
- Battre jusqu'à refroidissement.
- Porter à ébullition le cidre environ 2 minutes.
- Blanchir les jaunes, le sucre et la poudre à crème.
- Faire cuire le cidre et le mélange blanchi comme une crème pâtissière.
- Ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et le calvados.
- Mélanger délicatement, à chaud, la meringue italienne et la crème au cidre.

### Pommes poêlées

- Peler, évider les pommes.
- Les couper en petits cubes d'1 cm de côté.
- Faire chauffer le beurre et le sucre.
- Faire revenir les pommes.

## Réalisation

- Disposer au fond des cercles les pommes poêlées.
- Recouvrir de crème d'amandes.
- Faire cuire à 220°C, environ 20 minutes.
- Laisser refroidir, décercler délicatement.
- Disposer la tarte dans un cercle à entremets de 4,5 cm de haut.
- Garnir de crème chiboust au cidre et lisser.
- Décercler à l'aide d'un chalumeau.
- Saupoudrer de sucre semoule ou glace.
- Caraméliser avec le chalumeau, pour obtenir un aspect coloré et croustillant.
- Décorer selon la photo.

## Tarte ciflorette



### Ingrédients

Pour 4 tartes  
diamètre 20 cm

#### Pâte sucrée aux amandes

Farine	500 g
Poudre d'amandes	60 g
Beurre	300 g
Sucre glace	200 g
Sel	5 g
Œufs	100 g

#### Crème citron

Pulpe citron	500 g
Sucre	300 g
Zestes citron	1,5
Sucre	150 g
Œufs	120 g
Poudre à crème	35 g
Beurre	40 g

#### Finition

Fraises  
Framboises

### Préparation

#### Pâte sucrée aux amandes

- Sabler la farine, la poudre d'amandes et le beurre.
- Ajouter le sucre glace et le sel.
- Ajouter les œufs.
- Mélanger sans corser.
- Etaler, piquer et foncer 4 cercles.
- Détailler des feuilles dans le restant de pâte sucrée.
- Les disposer en biais sur le pourtour de la tarte et les dorer.
- Faire cuire entièrement à 200°C, environ 15 minutes.

#### Crème citron

- Porter à ébullition la pulpe de citron, le sucre et les zestes.
- Blanchir les œufs, le sucre et la poudre à crème.
- Porter le tout à ébullition, pendant 1 minute.
- Incorporer le beurre.
- Etaler la crème sur une plaque inox filmée.
- La filmer au contact.
- Faire refroidir rapidement.

### Réalisation

- Garnir les fonds cuits de crème citron.
- Disposer des demi-fraises et des framboises.
- Napper.
- Disposer le décor en pâte sucrée.

## Tarte bostock



### Ingrédients

Pour 4 tartes  
diamètre 20 cm

#### Pâte sucrée aux amandes

Farine	500 g
Poudre d'amandes	60 g
Beurre	300 g
Sucre glace	200 g
Sel	5 g
Œufs	100 g

#### Crème pâtissière

Lait	500 g
Gousse de vanille	1/2
Jaunes	120 g
Sucre	125 g
Poudre à crème	40 g
Beurre	25 g

#### Appareil bostock

Lait	375 g
Crème	125 g
Sucre	125 g
Œufs	200 g
Fleur d'oranger	Q.S.

#### Pommes et brioches

Granny smith	4
Brioches longues	2 de 250 g
Amandes effilées	Q.S.

### Préparation

#### Pâte sucrée aux amandes

- Sabler la farine, la poudre d'amandes et le beurre.
- Ajouter le sucre glace et le sel.
- Ajouter les œufs.
- Mélanger sans corser.
- Etaler, piquer et foncer 4 cercles.

#### Crème pâtissière

- Porter à ébullition le lait avec la vanille.
- Blanchir les jaunes, le sucre et la poudre à crème.
- Porter le tout à ébullition, pendant 1 minute.
- Incorporer le beurre.
- Etaler la crème sur une plaque inox filmée.
- La filmer au contact.
- Faire refroidir rapidement.

#### Appareil bostock

- Mélanger tous les ingrédients à froid.

#### Pommes et brioches

- Eplucher et couper les pommes en fines lamelles.
- Détailler les brioches longues en tranches d'environ 1 cm.
- Tremper les tranches dans l'appareil bostock.
- Les égoutter.

### Réalisation

- Faire cuire les cercles foncés, légèrement à blanc.
- Tapisser le fond de crème pâtissière.
- Garnir en rosace et alterner tranche de brioche et lamelle de pomme.
- Parsemer d'amandes effilées.
- Saupoudrer de sucre glace.
- Faire cuire à 200°C, environ 20 minutes.
- Décorer selon la photo.



# Tarte agenaise



### Ingrédients

Pour 4 tartes  
diamètre 20 cm

#### Pâte sucrée aux amandes

Farine	500 g
Poudre d'amandes	60 g
Beurre	300 g
Sucre glace	200 g
Sel	5 g
Œufs	100 g

#### Crème pâtissière au miel

Lait	500 g
Miel	125 g
Jaunes	120 g
Poudre à crème	40 g

#### Pruneaux à l'armagnac

Pruneaux	200 g
Armagnac	Q.S.

#### Pommes poêlées

Granny smith	1 200 g
Miel	100 g
Beurre	50 g

### Préparation

#### Pâte sucrée aux amandes

- Sabler la farine, la poudre d'amandes et le beurre.
- Ajouter le sucre glace et le sel.
- Ajouter les œufs.
- Mélanger sans corser.
- Etaler, piquer et foncer 4 cercles

#### Crème pâtissière au miel

- Porter à ébullition le lait et le miel.
- Mélanger les jaunes et la poudre à crème.
- Porter à ébullition le tout, pendant 1 minute.
- Etaler la crème sur une plaque inox filmée.
- La filmer au contact.
- Faire refroidir rapidement.

#### Pruneaux à l'armagnac

- Laisser macérer, environ 2 heures, les pruneaux dans l'armagnac.

#### Pommes poêlées

- Peler, évider, couper les pommes en 8 quartiers.
- Les faire revenir à la poêle, au beurre et au miel, jusqu'à coloration.

### Réalisation

- Faire précuire les cercles de pâte sucrée à 200°C, 10 minutes.
- Garnir le fond de crème pâtissière au miel.
- Ranger les pommes poêlées.
- Disposer les pruneaux égouttés.
- Faire cuire à 200°C, environ 20 minutes.
- Napper à froid.
- Décorer selon la photo.

## Financiers abricot



### Ingrédients

#### Pour 10 financiers

Beurre	150 g
Sucre glace	170 g
Farine	50 g
Poudre d'amandes	70 g
Poudre de noisettes	30 g
Blancs frais	150 g
Pulpe d'abricot	40 g

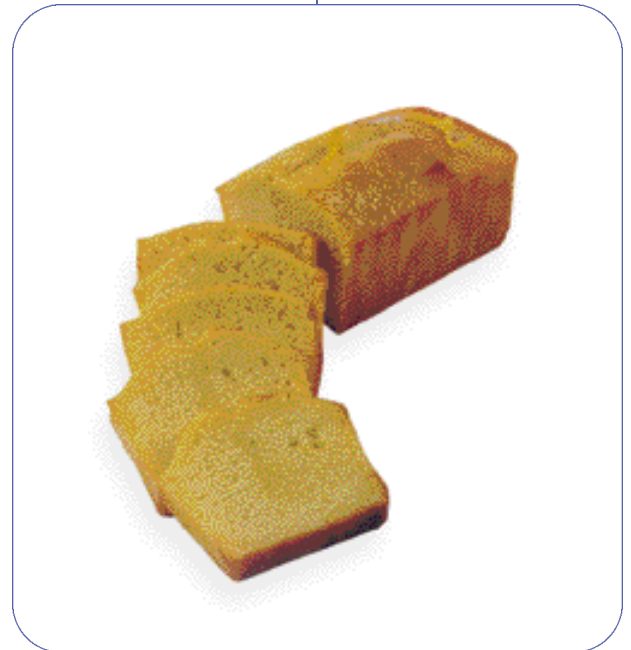
### Préparation

- Faire cuire le beurre, jusqu'à l'obtention d'une couleur noisette.
- Le passer à l'étamine pour éliminer les dépôts.
- Tamiser ensemble le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et la poudre de noisettes.
- Ajouter les blancs frais, la pulpe d'abricot et le beurre tiède.
- Bien mélanger.

### Réalisation

- Garnir les moules préalablement beurrés, jusqu'à mi-hauteur.
- Disposer un oreillon d'abricot.
- Laisser cuire jusqu'à coloration, environ 10 minutes à 210°C, clé ouverte.
- Démouler à chaud.

## Cake orange



### Ingrédients

Pour 4 cakes de 560 g

Oranges	6
Œufs	500 g
Sucre	700 g
Sel	8 g
Crème épaisse	300 g
Farine	540 g
Poudre à lever	10 g
Rhum	10 g
Beurre	200 g

### Préparation

- Laver les oranges et les zester.
- Mélanger au batteur les œufs, les zestes, le sucre et le sel.
- Ajouter la crème épaisse, puis le mélange tamisé farine et poudre à lever.
- Ajouter le rhum et le beurre fondu tiède.

### Réalisation

- Garnir les moules préalablement beurrés et farinés.
- Faire cuire à 170°C, environ 35 minutes.

# Quiche artichaut



## Ingrédients

Pour 2 tartes de 28 cm

### Pâte Brisée

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

500 g de cette pâte seront utilisés

### Artichauts

Cœurs	6
-------	---

### Fondue d'échalotes

Echalotes	400 g
Beurre	50 g
Vin blanc	Q.S.

### Appareil à quiche

Lait	200 g
Laurier	Q.S.
Crème	300 g
Œufs	200 g
Sel	Q.S.
Poivre	Q.S.
Origan	Q.S.

## Préparation

### Pâte Brisée

- Sabler la farine et le beurre.
- Ajouter l'eau, les œufs et le sel.
- Ne pas corser la pâte.

### Artichauts

- Rincer les cœurs.
- Les couper en 3.

### Fondue d'échalotes

- Eplucher et ciseler les échalotes.
- Les faire revenir au beurre, sans coloration.
- Mouiller au vin blanc.
- Laisser réduire de moitié.

### Appareil à quiche

- Faire bouillir le lait.
- Laisser infuser le laurier.
- Chinoiser.
- Mélanger avec la crème et les œufs.
- Assaisonner de sel, de poivre et d'origan.

## Réalisation

- Foncer les cercles.
- Faire cuire à blanc.
- Tapisser le fond de fondue d'échalotes.
- Disposer les quartiers d'artichaut.
- Verser l'appareil à quiche.
- Faire cuire environ 30 minutes à 180°C.

# Quiche montagnarde



## Ingrédients

Pour 2 tartes de 22 cm

### Pâte Brisée

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

400 g de cette pâte seront utilisés

### Garniture

Lard	10 bandes
Oignon	1
Pommes de terre	600 g
Reblochon	1/2

### Appareil à quiche

Crème	300 g
Lait	200 g
Œufs	4
Sel	Q.S.
Poivre	Q.S.

## Préparation

### Pâte Brisée

- Sabler la farine et le beurre.
- Ajouter l'eau, les œufs et le sel.
- Ne pas corser la pâte.

### Garniture

- Faire revenir les bandes de lard avec un oignon émincé.
- Eplucher et émincer les pommes de terre.
- Les faire blanchir, puis refroidir.
- Couper en lamelles le reblochon.

### Appareil à quiche

- Mélanger tous les ingrédients au fouet.

## Réalisation

- Foncer les cercles.
- Faire cuire à blanc.
- Tapisser le fond de pommes de terre émincées.
- Disposer les lamelles de reblochon.
- Répartir les bandes de lard et l'oignon.
- Verser l'appareil à quiche.
- Faire cuire environ 35 minutes à 180°C.

# Quiche chèvre



## Ingrédients

Pour 2 tartes de 26 cm

### Pâte Brisée

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

**450 g de cette pâte seront utilisés**

### Garniture

Courgettes	2
Huile d'olive	Q.S.
Sel	Q.S.
Poivre	Q.S.

Fromage de chèvre 1 bûche

Olives noires 20

### Appareil à quiche au curry

Crème	300 g
Lait	200 g
Œufs	4
Curry	Q.S.
Sel	Q.S.
Poivre	Q.S.
Ciboulette	Q.S.

## Préparation

### Pâte Brisée

- Sabler la farine et le beurre.
- Ajouter l'eau, les œufs et le sel.
- Ne pas corser la pâte.

### Garniture

- Couper les courgettes en lamelles.
- Les faire revenir à l'huile d'olive.
- Saler et poivrer.

- Trancher la bûche de fromage de chèvre.

### Appareil à quiche au curry

- Mélanger tous les ingrédients au fouet.

## Réalisation

- Foncer les cercles.
- Faire cuire à blanc.
- Ranger les lamelles de courgettes.
- Disposer les rondelles de chèvre et les olives.
- Verser l'appareil à quiche au curry.
- Laisser cuire à 190°C, environ 30 minutes.