

The background is a complex collage of various elements. It includes architectural floor plans and elevations of buildings, some with classical features like domes and columns. There are also illustrations of gardens, showing formal layouts with paths, hedges, and trees. Interspersed are pages from historical cookbooks, featuring handwritten text in French and detailed drawings of pastries, such as roses and scrolls. The overall aesthetic is that of an antique manuscript or a historical archive.

Les jardins au 18^e siècle

"Entre folie et rigueur"

Présentation du projet

Investigation

Processus de réflexion

Recherches documentaires

Expérimentations

Réalisations finales

Descriptifs et photos

Croquis préparatoires

Recettes

Fiches techniques

Notre projet

L'art des jardins au 18^e siècle est précis et rigoureux. Un lien direct s'est donc créé avec le métier de pâtissier-boulangier. Ce siècle a été très marquant dans le monde et notamment en France; une nouvelle vision du monde est née grâce aux philosophes des lumières. Les jardins étaient élaborés et conçus avec beaucoup de rigueur, malgré une certaine folie dans le processus de création: une nouvelle façon d'élaborer les jardins. Le 18^e siècle a marqué un tournant dans l'histoire de la pâtisserie. En effet, il regorge d'ingéniosité et d'invention innovante en matière de gastronomie. L'homme qui a contribué à cette évolution est Antonin Carême. Considéré comme le plus grand pâtissier du 18^e siècle, il est à l'origine de nombreuses créations, comme la meringue, les croquembouches, la pâte feuilletée, la nougatine. Il a donc été pour nous, une grande source d'inspiration. De plus, le terme « folie » dans l'intitulé du thème du concours nous a fait penser aux folies présentes dans les jardins. Les folies étaient des maisons de plaisance, servant pour des réceptions et autres événements de l'aristocratie et de la bourgeoisie.

Pour représenter les jardins du 18^e siècle dans nos créations, nous avons utilisé des recettes inventées durant cette époque. L'entremets est ainsi composé de meringue et d'un baba; et la structure du croquembouche est en nougatine. Aussi certains ingrédients que nous utilisons ont vu le jour durant ce siècle, comme notamment le chocolat noir. Également le brie de Meaux qui fut inventé en 1793 dans l'abbaye de Notre Dame de Jouarre. Enfin la truffe noire: les premières truffières sont apparues en 1790 en Touraine. Le croquembouche est inspiré de l'architecture des folies, et la pièce en pâte à party représente l'entrée d'un jardin surmonté du temple des amoureux(1778). La viennoiserie garnie est inspirée à la fois des haies en forme de volutes présentes dans les jardins ainsi que les arabesques que les pâtissiers utilisaient pour décorer leurs gâteaux.

Il est vrai que des choix et des sacrifices ont dû être faits, malgré tout il y reste une richesse culturelle inspirante ainsi qu'une base visuelle très intéressante.

Investigation

Processus de réflexion

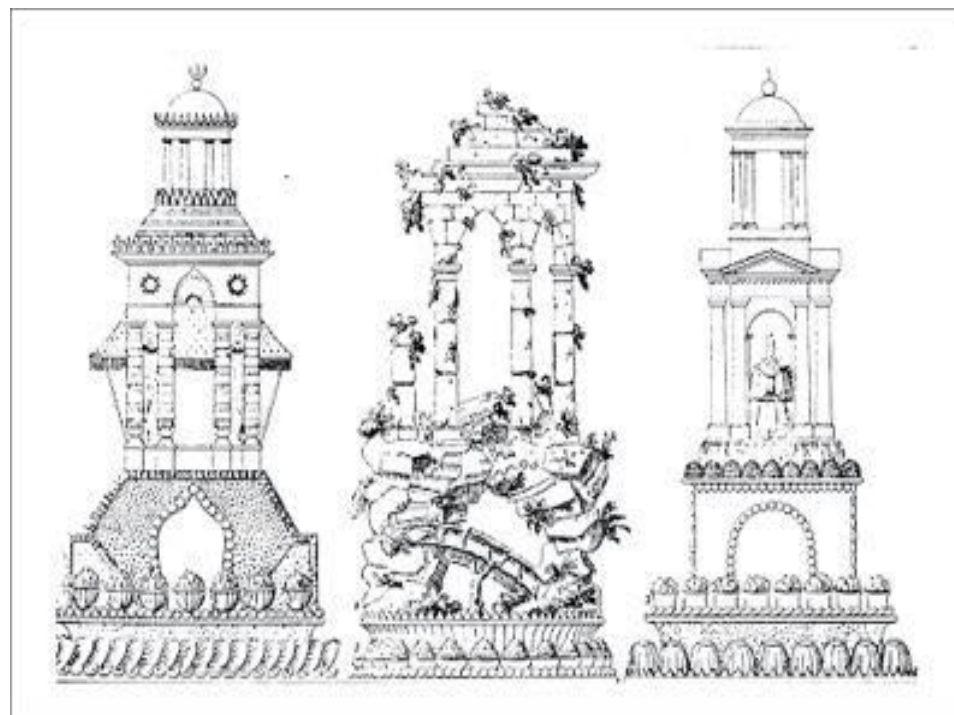
Recherches documentaires

Nous sommes allés voir divers sites internet, pour nous informer et nous documenter sur ce thème. Notamment Wikipédia, métiers alimentations académie de Versailles, le padlet mis à notre disposition pour le concours ainsi que le document « évolution de la pâtisserie » sur le site gasto2.pagesperso-orange.fr.

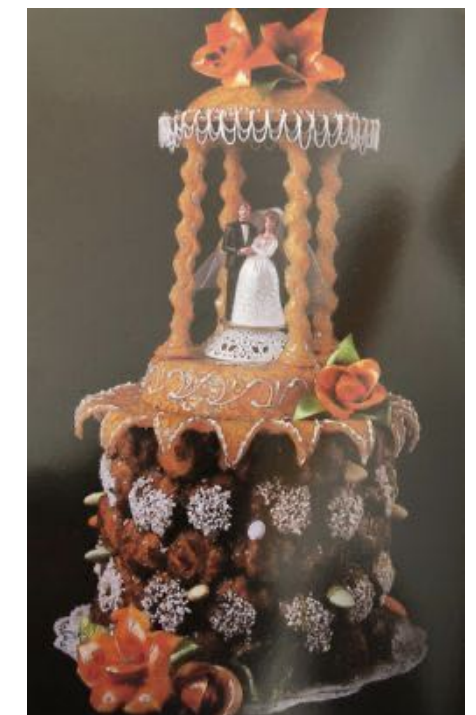
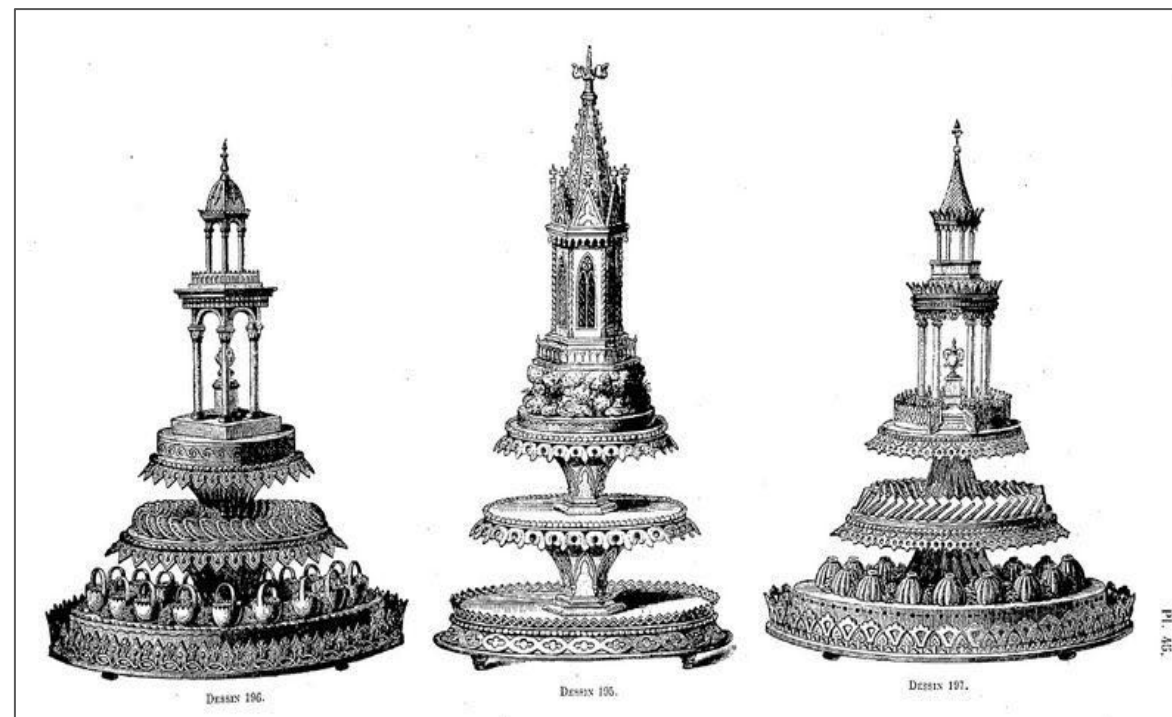
Pour nous aider dans notre réflexion nous avons élaboré des planches de tendances qui sont des documents composés d'images visant à la réalisation d'un projet de conception.

Nous avons également consulté les livres de recettes d'Yves Thuriès: pâtisserie française; nouvelle pâtisserie, pièces montées et travail du sucre, 1987.

À partir de ces diverses sources , nous avons adapté toutes ces informations aux divers produits que nous devons réaliser pour le concours. Des produits, comme le baba et la meringue se prêtaient bien pour l'entremets. Les folies et les diverses constructions présentées dans les jardins pouvaient s'adapter sur les deux pièces artistiques. Enfin nous avons inséré différents produits et ingrédients du 18e siècle dans nos préparations.



Pièces montées d'Antonin Carême



Croquembouche d'Yves Thuriès



maison carré d'Arlac, 1789



le petit trianon 1768



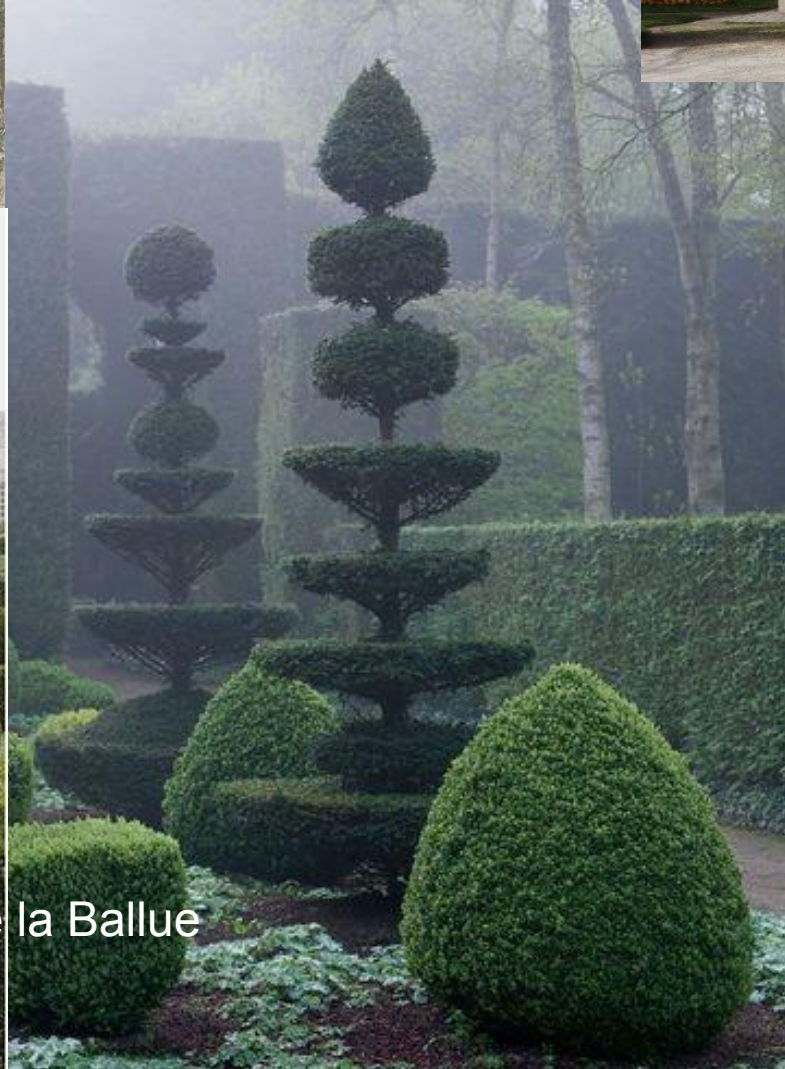
château et parc de marly



le chateau du champs de bataille



les topiaires de la Ballue





Folie d'Artois, 1777



robe de 1745



jardin huis ten bosch



chateau de Benouville, 1769



jardin de Versailles



porcelaine du 18ème siècle



le château de champs sur marne, 1706





Experimentations

Produit et technique choisis : La crème pâtissière utilisée pour les brioches feuilletées framboise bergamote.

Liste des ingrédients : Lait entier, sucre semoule, oeuf, poudre à crème, farine T45, cristaux d'huile essentielle de bergamote.

Méthode de fabrication :

Diluer la poudre à crème et la farine dans du lait froid. Ajouter la moitié du sucre et l'oeuf. Bouillir le lait et la deuxième moitié du sucre. Verser le lait bouillant sur l'oeuf. Reverser le tout dans la casserole et cuire 2 minutes à ébullition. Hors du feu, incorporer les cristaux d'huile essentielle. Débarrasser sur une plaque recouverte de film. Refroidir rapidement. Lisser la crème et utiliser pour le montage des brioches feuilletées.

Objectif de l'expérimentation, notre problématique :

Je souhaite obtenir une crème pâtissière parfumée à la framboise et à la bergamote avec un bon rendement après cuisson.

Je fabrique mon témoin (ma recette de base) : je réalise une crème pâtissière de base à la bergamote avec 50% de farine et 50% de poudre à crème pour une bonne tenue en cuisson: expérimentation 1



J'expérimente (je teste) : je réalise la crème selon le procédé décrit ci-dessus. Lors de la dilution de la farine et de la poudre à crème l'amidon dans le lait, cela reste en suspension, il y a formation d'un lait d'amidon. L'incorporation du sucre entraîne une dissolution, puis l'oeuf apporte de l'eau, de la matière grasse et des protéines. Pendant la cuisson, il y a une dissolution du sucre, les protéines de l'oeuf et celles de la farine coagulent, l'amidon présent dans la farine et dans la poudre à crème engendre un empoids d'amidon ainsi qu'une gélification, enfin une évaporation de l'eau. Ces quatre facteurs donnent une texture ferme à la crème. Les cristaux d'huile essentielle sont dissouts. Lors du refroidissement un épaissement de la crème a lieu.

Je constate (couleur, odeur, texture...) : Je me suis appuyé sur la démarche de l'analyse sensorielle :

Hors bouche: La crème a un aspect ferme, homogène, lisse, opaque et mat, de couleur jaune. Elle a une odeur de lait, de bergamote. Sa texture est collante, ferme et élastique .

En bouche: La crème a une saveur sucrée, et un arôme de bergamote. Elle est lisse, onctueuse, ferme, collante et froide.

J'interprète : j'obtiens une crème pâtissière parfaitement aromatisée à la bergamote, adaptée à une cuisson au four grâce à sa texture ferme mais elle n'est pas à la framboise.

Je pose ma nouvelle hypothèse (ce que je change et pourquoi ?) : je veux obtenir la même crème de la recette de base mais avec en plus le parfum framboise. Si je rajoute des brisures de framboises, j'obtiendrai une crème pâtissière parfumée à la framboise et à la bergamote, avec un bon rendement après cuisson : expérimentation 2

J'expérimente (je teste): Je réalise ma crème pâtissière de base. En fin de cuisson, hors du feu, j'incorpore des brisures de framboise : il y a un apport d'eau à froid. Il n'y a pas d'empois d'amidon ni de réseau protidique pour capturer l'eau car il n'y a plus de chaleur. Cela provoque une séparation et une déstructuration de la texture de la crème. De plus, la diffusion des akènes des framboises donne un aspect à la crème pas net (bavures).



Je constate (couleur, odeur, texture....) :

Hors bouche: La crème a un aspect ferme, irrégulier, grumeleux, une couleur rose pâle avec des pigments rouges. Elle a des odeurs de lait, de bergamote et de framboise. Sa texture est collante, ferme, élastique et granuleuse .

En bouche: La crème a une saveur acide, astringente et peu sucré, elle a un arôme puissant de bergamote et faible de framboise. Elle est farineuse, collante, grumeleuse et froide.

J'interprète : à cause de l'incorporation des brisures de framboise, j'obtiens une crème avec une couleur pâle et peu appétissante. Une texture farineuse donc désagréable. Par rapport à la recette de base, cette crème a une saveur peu équilibrée car il y a un arôme puissant de bergamote qui domine la framboise, et sa texture n'est pas lisse et homogène. Cette crème ne correspond pas au résultat souhaité.

Je pose ma nouvelle hypothèse (ce que je change et pourquoi ?) : à partir de ma recette de base, si je remplace la totalité du lait par de la purée de framboise sucrée à 10 %, je veux obtenir une crème pâtissière framboise bergamote avec une flaveur et une texture équilibrée, agréable et si possible avec une bonne tenue après cuisson : expérimentation 3



J'expérimente (je teste). Je réalise une crème pâtissière suivant le procédé de base en remplaçant le lait par de la purée de framboise : ce remplacement diminue la quantité d'eau, de matière grasse et de protéines mais augmente le sucre. Lors de la cuisson, la **coagulation** est moins importante car la quantité de protéine est diminuée. Mais la texture reste aussi ferme par la quantité d'eau inférieure à la recette de base.

Je constate (couleur, odeur, texture....) :

Hors bouche : La crème a un aspect ferme, homogène, brillant et de couleur bordeaux foncé. Elle a une odeur de framboise et de bergamote. Sa texture est collante, souple, lisse et élastique.

En bouche: La crème a une saveur acide, elle a un arôme puissant de framboise mais faible de bergamote. Elle est onctueuse, souple, homogène, agréable.

J'interprète : Par rapport à l'expérience 2, la couleur est plus homogène; la texture n'est pas farineuse et grumeleuse.

Cette crème est moins gélatineuse et plus onctueuse par rapport à la crème de base. Le choix de remplacer le lait par la purée de fruit est judicieux, mais gustativement elle est trop acide et masque l'arôme bergamote. Sa couleur prononcée donne une viennoiserie trop foncée. De plus, elle est trop onctueuse pour une bonne tenue après cuisson.

Je pose ma nouvelle hypothèse (ce que je change et pourquoi ?) : à partir de la recette précédente, je souhaiterai obtenir une crème moins acide, plus équilibrée gustativement, une couleur moins foncée et une texture plus ferme pour une bonne tenue après cuisson. Si je remplace 25 % de la purée de framboises par de la crème liquide entière (35 % M.G) je peux peut être obtenir une crème pâtissière framboise bergamote avec une saveur et une texture équilibrée, agréable et une bonne tenue après cuisson. expérimentation 4



J'expérimente (je teste) je réalise une crème pâtissière suivant le procédé de base en remplaçant 75 % du lait par de la purée de framboises et 25 % par de la crème liquide :

En remplaçant 50 grammes de purée de framboise par 50 grammes de crème liquide il y a une différence d'eau de 13 grammes. Il n'y a pas assez d'eau pour la quantité d'amidon. J'observe une augmentation des protéines et des lipides. **L'émulsion** de la matière grasse de la crème est stable. Après le refroidissement la crème est plus ferme.

Je constate (couleur, odeur, texture....) :

Hors bouche: La crème est ferme, brillante, et homogène, de couleur bordeaux clair. Elle a une odeur de framboise et de bergamote. Sa texture est collante, élastique et souple, lisse à la fois.

En bouche: La crème a une saveur correctement acide elle a un arôme équilibré de framboise et de bergamote. Elle est ferme, épaisse, avec une texture farineuse.

J'interprète : par rapport à l'expérience n°3, cette crème a une couleur plus claire, une texture plus ferme, une saveur moins acide et une flaveur plus équilibrée entre la framboise et la bergamote. Elle présente une texture farineuse après refroidissement mais qui disparaîtra après la cuisson.

Expérimentation N°4

<p>Propriétés physico-chimiques</p>	<p>A la dilution de la farine et de la poudre à crème dans le lait, l'amidon reste en suspension, il y a formation d'un lait d'amidon. L'incorporation du sucre entraîne une dissolution, et l'oeuf apporte de l'eau, de la matière grasse et des protéines. Pendant la cuisson les protéines de la crème liquide, de l'oeuf et celle de la farine coagulent, l'amidon présent dans la farine et dans la poudre à crème engendre un empois d'amidon ainsi qu'une gélification, enfin une évaporation de l'eau. L'émulsion avec la matière grasse de la crème liquide est stable. Ces différents facteurs donnent une texture ferme à la crème. Les cristaux d'huile essentielle sont dissouts. Lors du refroidissement un épaissement de la crème a lieu.</p>
<p>Qualités organoleptiques</p>	<p>ANALYSE SENSORIELLE Hors bouche: La crème est ferme, brillante, bordeaux clair et homogène. Elle a une odeur de framboise et de bergamote. Sa texture est collante, souple, lisse et élastique. En bouche: La crème a une saveur correctement acide elle a un arôme équilibré de framboise et de bergamote. Elle est ferme, épaisse.</p>
<p>Présentation de la qualité nutritionnelle du produit</p>	<p>Le remplacement du lait par de la purée de framboise et de la crème liquide apporte à cette crème pâtissière des qualités nutritionnelles différentes d'une crème pâtissière classique (avec du lait). En effet, la framboise possède une haute densité nutritionnelle. Elle est riche en minéraux, magnésium, calcium et fer. C'est un fruit riche en fibres, en vitamine C (25 mg/ 100 g), et elle possède des antioxydants ayant une action préventive contre certaines maladies. La crème liquide apporte des protéines (3 %) et des lipides (35 %). Dans cette préparation, elle est un agent de texture, de saveur et d'hydratation.</p>
<p>Coût de revient</p>	<p>Le prix de revient de cette crème est de 4, 92€. Elle est plus chère dû à l'utilisation de la purée de framboise, de la crème liquide et de l'huile essentielle de bergamote.</p>

Conclusion générale: Il a fallu trois changements pour arriver au résultat attendu. Ces expérimentations m'ont permis d'obtenir des brioches feuilletées garnies d'une crème pâtissière framboise bergamote avec une flaveur et une texture équilibrée, agréable et un bon rendement après la cuisson. Elles mettent en avant les nombreuses propriétés physico-chimiques présentes en boulangerie- pâtisserie : l'ajout d'un nouvel ingrédient dans une recette va engendrer des modifications physico-chimiques qui vont influencer sur la qualité organoleptique et nutritionnelle du produit.

Réalisations finales

Pâtisserie

Entremets et dérivés individuels

L'entremets se nomme « Folie cachée ». Il est composé d'une meringue aux noisettes, à l'intérieur est caché un baba imbibé au thé Earl Grey, un crémeux à l'orange et une mousse au chocolat noir. Il est recouvert d'un glaçage et décoré avec des meringues.

Le baba fut inventé en 1740 par le pâtissier de Stanislas Leckinski (Nicolas Stohrer) trouvant le kouglof trop sec, il demanda à ce qu'il soit arrosé de vin Tokay; remplacé ensuite par le rhum. Pour l'occasion il est imbibé d'un sirop au thé Earl Grey. Même si ce thé fut inventé au début du 19e siècle, les Européens étaient des consommateurs de thé depuis le 16e siècle. Cet ingrédient s'associe très bien avec l'orange et le chocolat noir et donne une note « jardin » à notre entremets. La meringue qui fut inventée au 18e siècle par Antonin Carême est déclinée en 2 versions: aux noisette à l'intérieur de l'entremets et nature en éléments de décor.

Les crémeux aux fruits, ainsi que la mousse pâte à bombe n'existaient pas au 18e siècle. En effet, les pâtissiers du siècle des Lumières montaient leurs entremets à base de crème bavaroise, ganache, crème pâtissière ...

Nous avons choisi d'utiliser des recettes plus modernes pour leurs qualités organoleptiques et le plaisir qu'elles apportent à la dégustation. Nous avons réalisé un entremets en nous basant sur des goûts qui existaient au 18e siècle, nous y avons inclus des recettes de l'époque, mais aussi certaines préparations qui ne le sont pas. Cette démarche paraît être la plus judicieuse pour obtenir un entremets équilibré en textures et en saveurs.

Croquembouche et assiette de dégustation

Pour la pièce artistique, nous nous sommes inspirés du travail d'Antonin Carême ainsi que des folies présentes dans les jardins. Nous avons remarqué qu'elles étaient toutes différentes, mais qu'elles avaient des points communs: la hauteur, les escaliers, les colonnes, un dôme. Donc nous avons en quelque sorte créé notre propre folie: à la base un escalier tout en nougatine et pastillage sert de support à la pièce. Quatre colonnes en sucre coulé surmontent une structure en choux caramélisés. La demi-sphère en pastillage symbolisant le toit est posée sur un cylindre en choux. La pièce est enfin ornée de fleurs et de feuillage pour le rappel du jardin.

L'assiette de dégustation contient 12 choux garnis d'une crème pâtissière vanille et d'un confit framboise.

Folie cachée







Boulangerie

Pièce de décor

La pièce est composée de quatre piliers, et deux portes de portail ouvertes; ce qui suggère que nous rentrons dans un jardin. Au centre de la pièce, il y a une fontaine pouvant être présente dans les jardins au 18e siècle. Les piliers sont surmontés par le temple des amoureux. Ce monument est situé sur un îlot de la rivière artificielle, situé à l'est du jardin anglais du petit Trianon dans le parc du château de Versailles; il a été érigé en 1777-1778. La pièce est symétrique et géométrique, comme les jardins. Pour rappeler la flore, il y a du lierre montant et des fleurs qui habillent la pièce. Sur les portes du portail, nous avons réalisé un décor à l'aide d'un pochoir: c'est un monogramme de nos deux initiales.

Viennoiseries créations

Il s'agit d'une rose en pâte levée feuilletée bicolore (rouge et blanc). Les fleurs sont des éléments symboliques des jardins. Mais cette viennoiserie n'a pas que la forme de rose, elle en a aussi le parfum. En effet elle est délicatement et subtilement parfumée au sirop de rose Monin. À la découpe du produit, nous observons une symétrie dans le striage des couleurs de la mie, encore une fois cela est un clin d'oeil à la symétrie que l'on pouvait observer dans les jardins au 18e siècle.

Viennoiserie garnie à base de produit laitier

Cette viennoiserie a été élaborée à base de brioche feuilletée garnie de crème pâtissière framboise et bergamote. Elle est en forme de double spirale, car elle a été inspirée des haies taillées présentes dans les jardins du 18e siècle. Son goût fruité et floral rappelle lui aussi le jardin. La couleur bordeaux clair de la crème fait un joli contraste avec la pâte à brioche.

Ficelles apéritives

Cette ficelle garnie est composée d'une pâte à pain de tradition française; et d'une garniture à base de brie de Meaux, truffes noires et lard de Colonnata. Ces trois ingrédients ont un lien plus ou moins direct avec le 18e siècle. Le brie de Meaux fut inventé en 1793 dans l'abbaye de Notre Dame de Jouarre; les premières truffières sont apparues en 1790 en Touraine. Quant au lard de Colonnata, sa méthode de fabrication est une tradition ancienne qui consiste à conserver le lard dans des vasques en marbre, datant du 17e, 18e, et 19e siècle. Enfin, nous voulions insérer un ingrédient ayant une connotation « jardin ». La truffe, qui est un champignon s'est rapidement imposée.

Pains spéciaux

Il s'agit d'un pain de campagne composé de trois farines: farine de tradition française, farine de seigle, farine complète. Ce pain évoque la rusticité du goût grâce à un levain naturel dur. Il est décoré à l'aide d'un pochoir en forme de fleur de lys, symbole très puissant pour ce siècle.















Croquis préparatoires

Boulangerie :

12 baguettes de tradition 50 cm pesé à 250 g cuites.

12 ficelles garnie (pain de campagne) au Eric Noir et truffe noire.

24 viennoiserie : 12 Brioche feuilletée idraté au jus de fraise avec une crème pâtissière à la bergamote

= 12 rose en PLF avec de l' eau de rose dans la tête et glacer en sortie de cuisson au sirop à la rose.

6 Pains spéciaux : farine de seigle, complète et de meule + Décor au rochoir (fleur de lys).

- Pièce de décor :

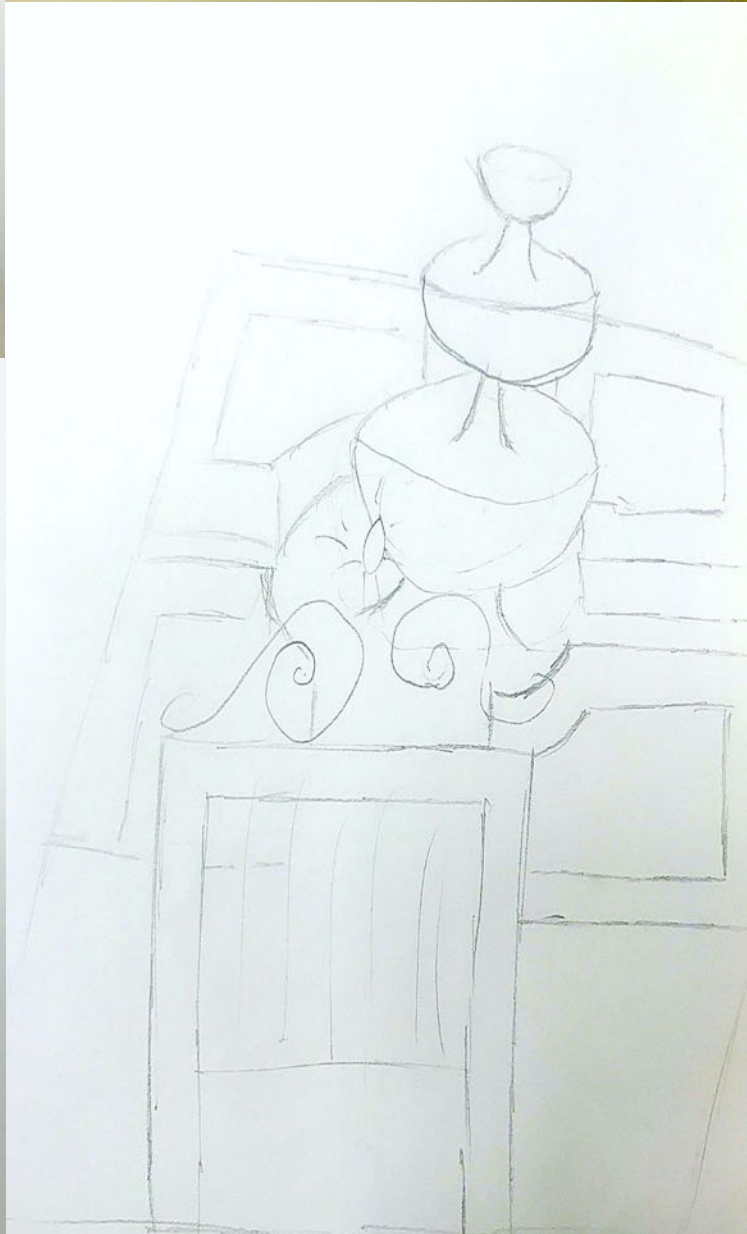
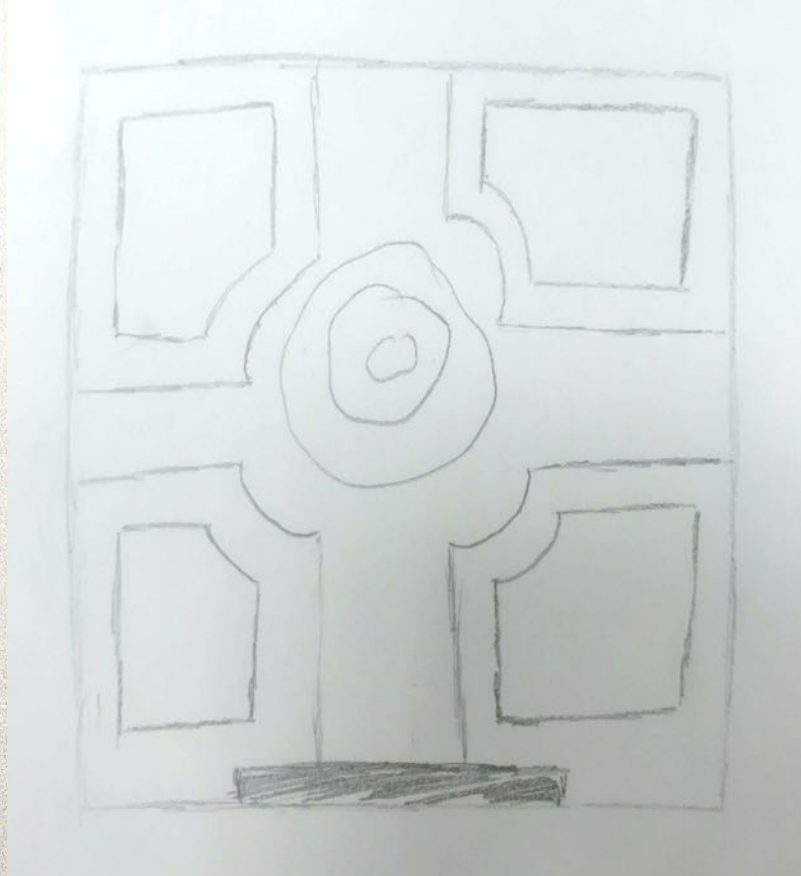
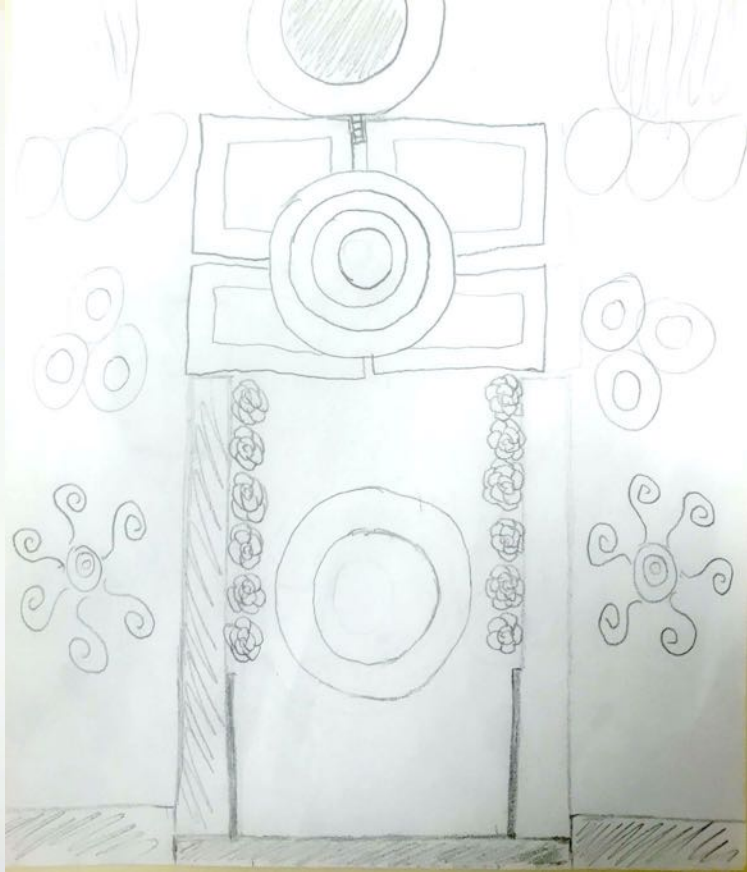
Un grand portail de 50 cm de hauteur sur 40 cm de largeur.

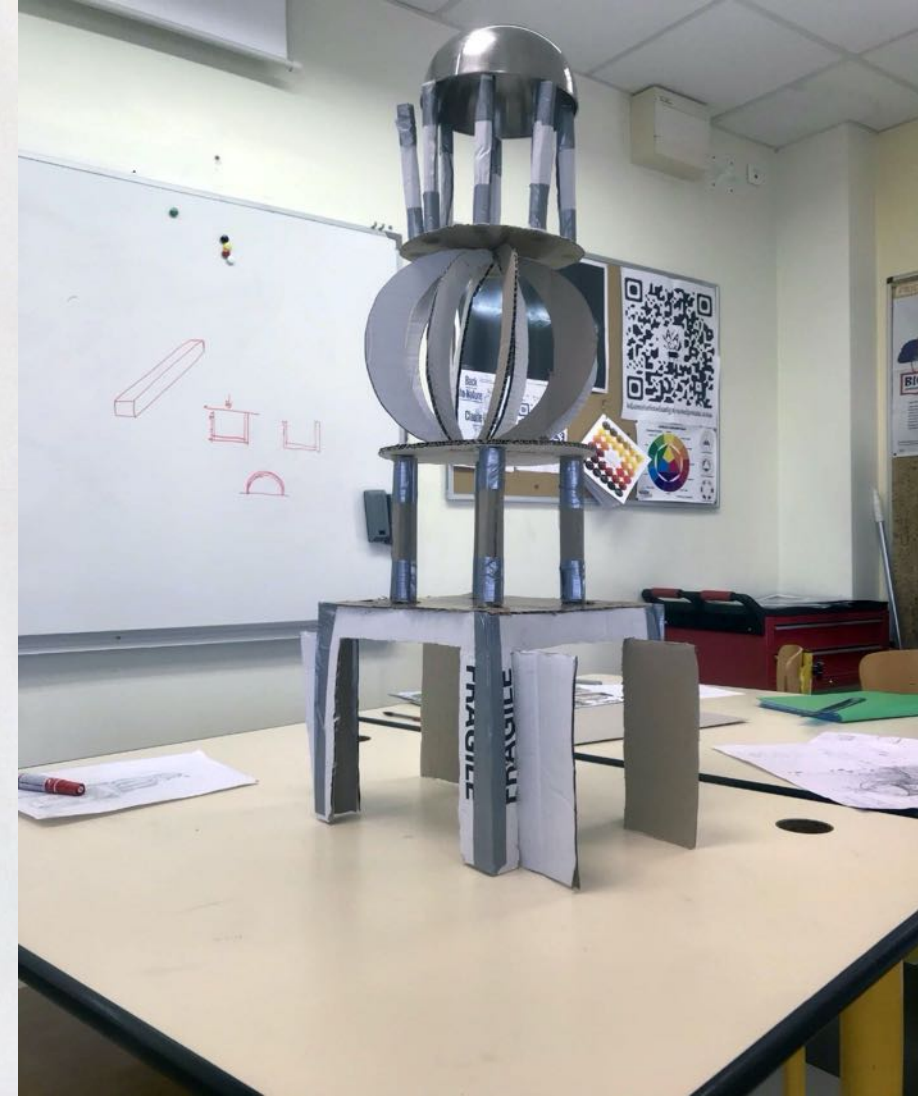
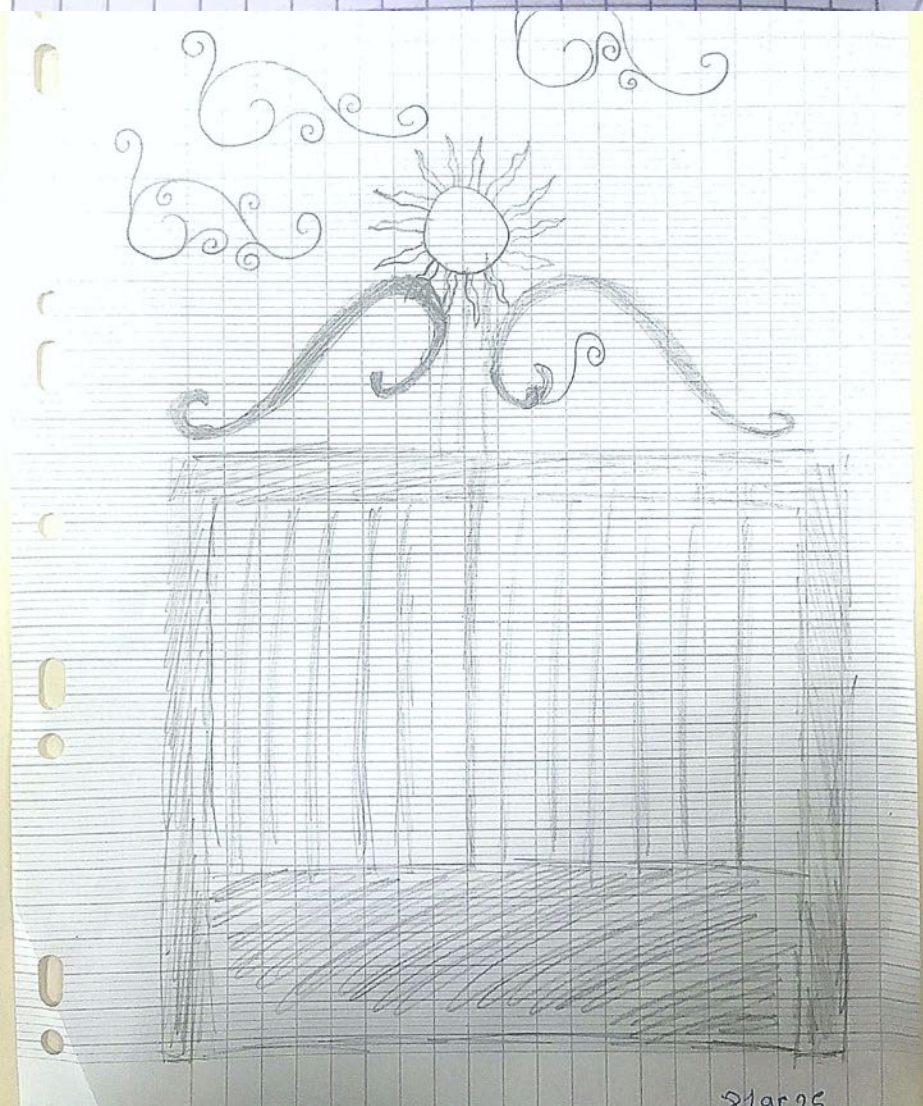
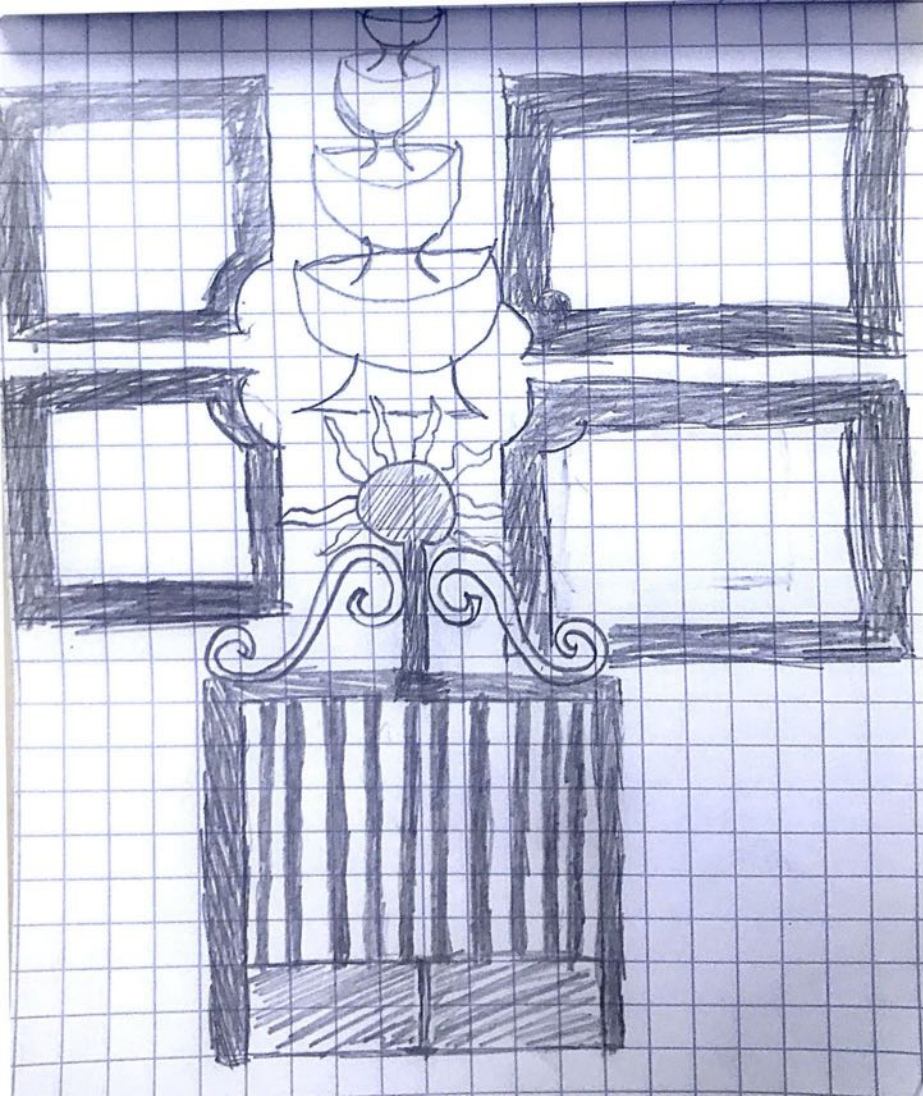
2 petite fontaine de 10 cm.

1 grande fontaine de 40 cm de hauteur.

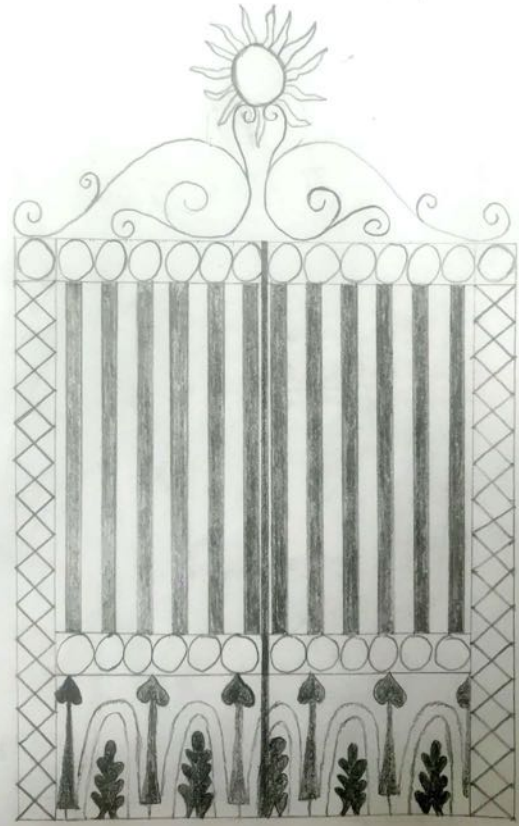
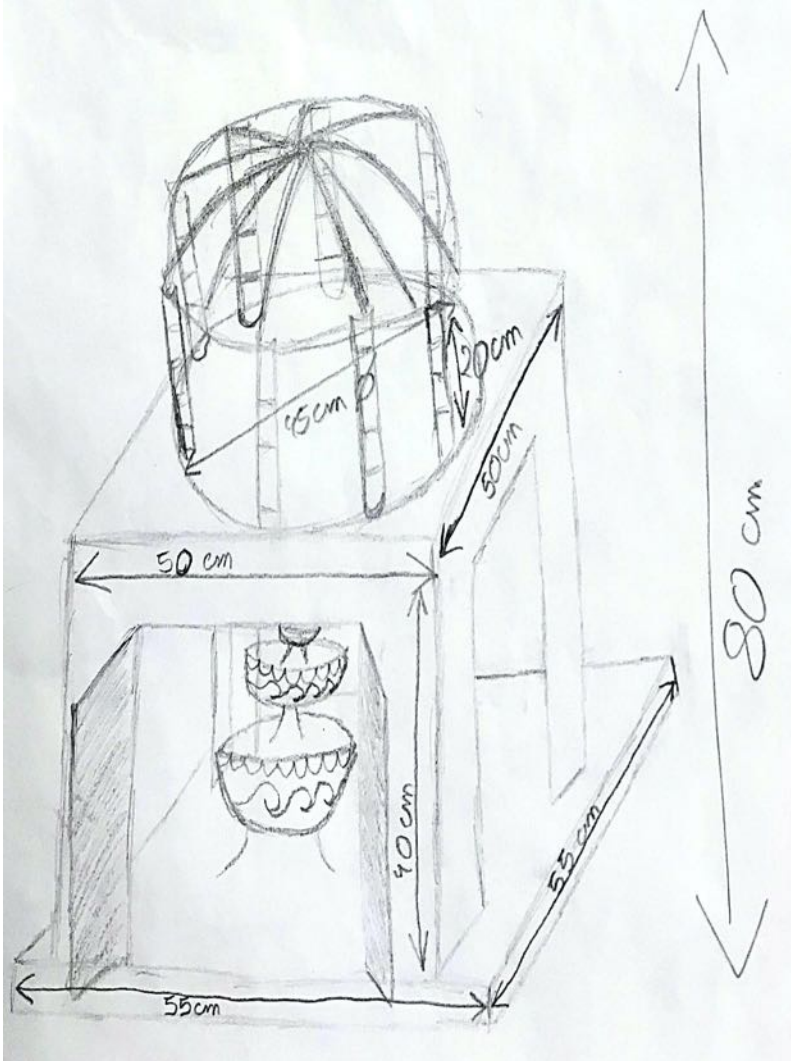
Une plaque à gémose (épaisse) de 40 cm sur 60 cm de pain de mie coloré en vert avec du thé matcha ou de la chlorophylle.

La croute enlevé je taille mes forme pour réaliser un jardin bien taillé.





Portail en pâte à maquette + façonn à la base du portail.
 Dimension : 40 cm de large sur 50 cm de haut.

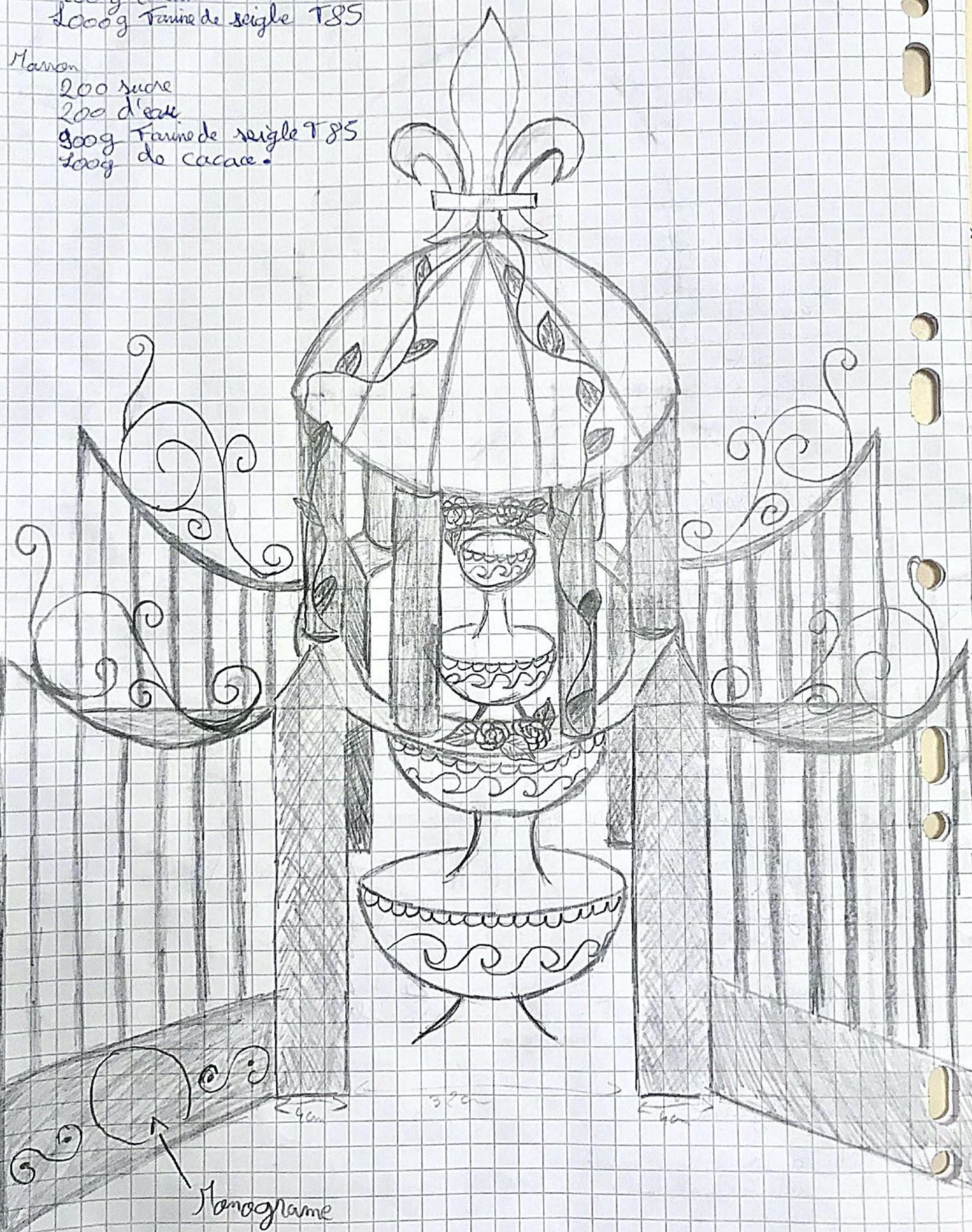


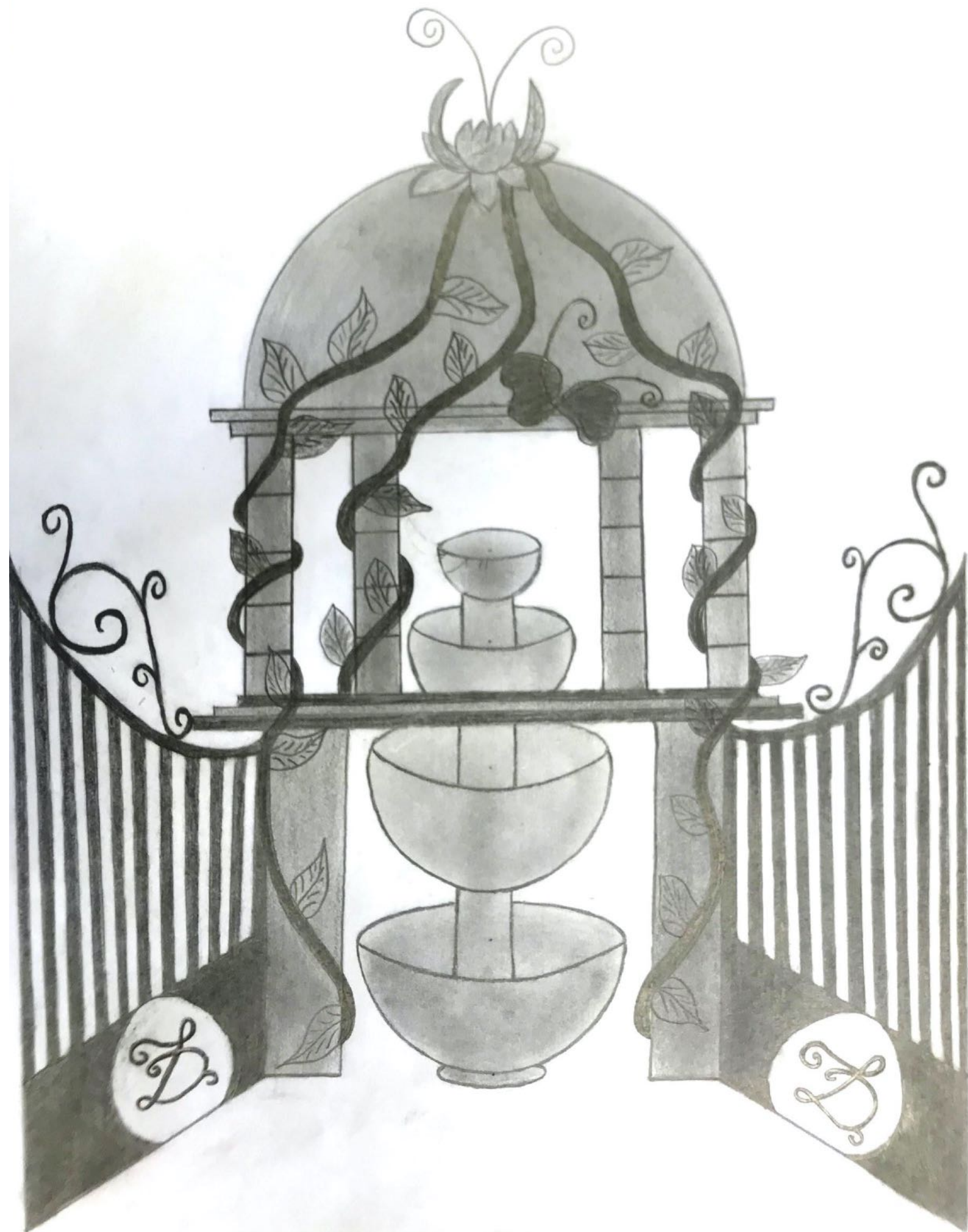
Tate a Parly :

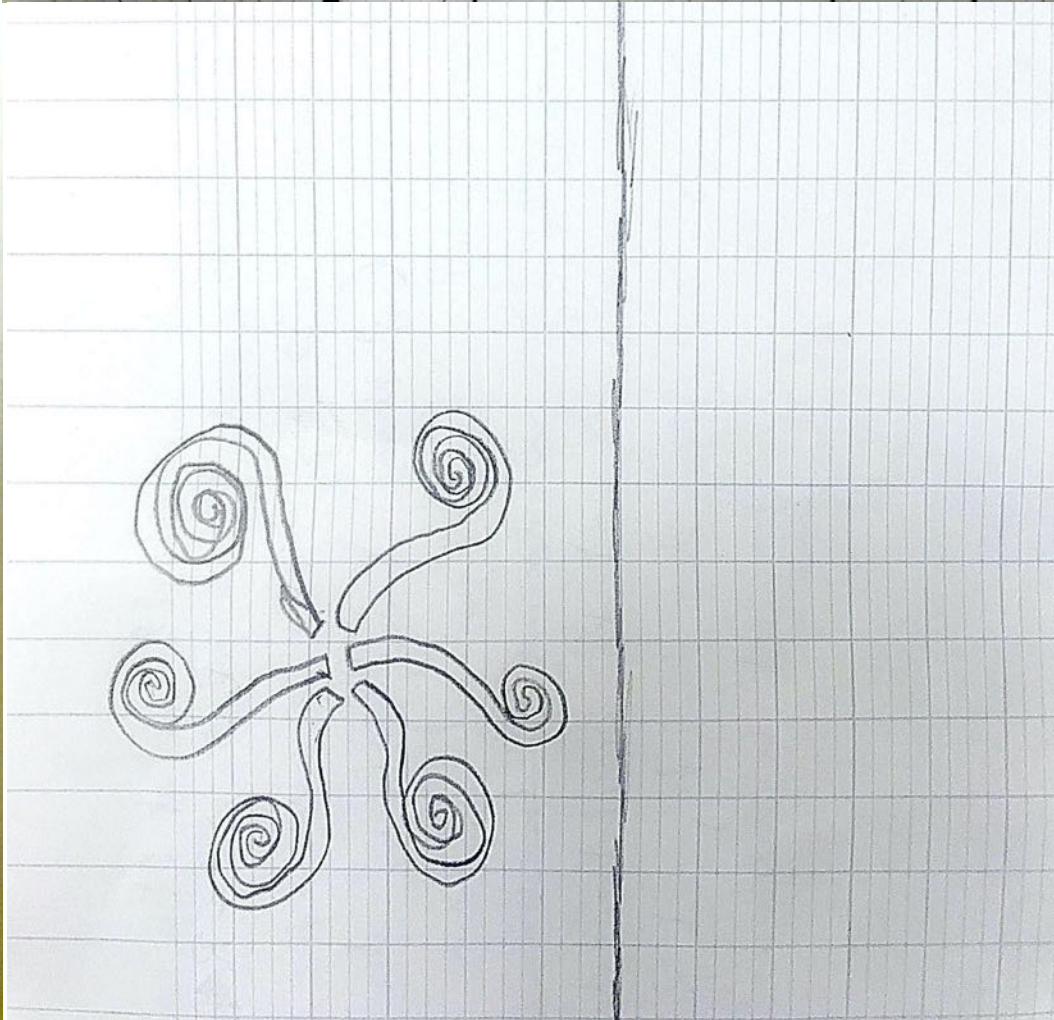
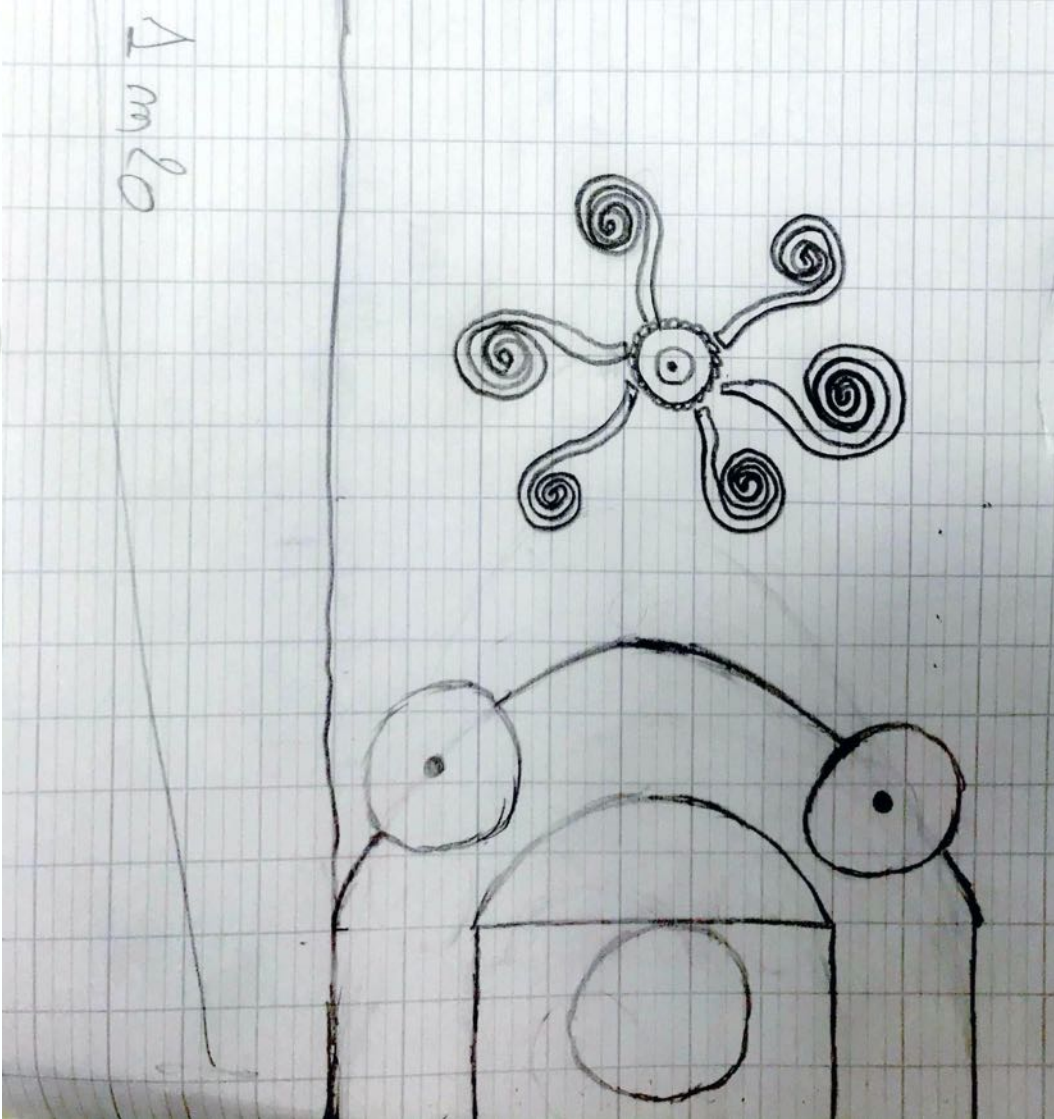
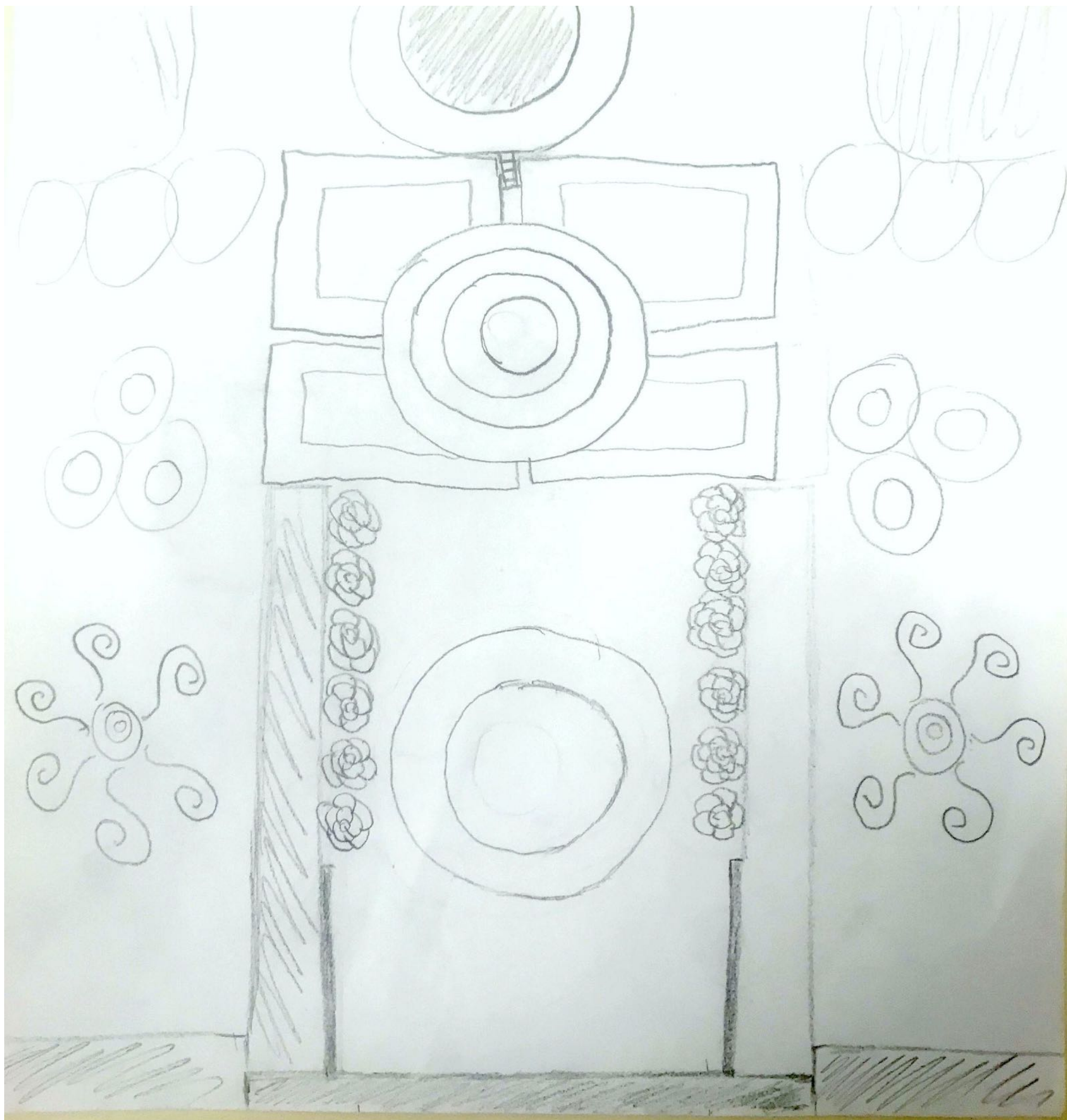
grise:
 200g sucre
 200g d'eau
 2000g Farine de seigle T85

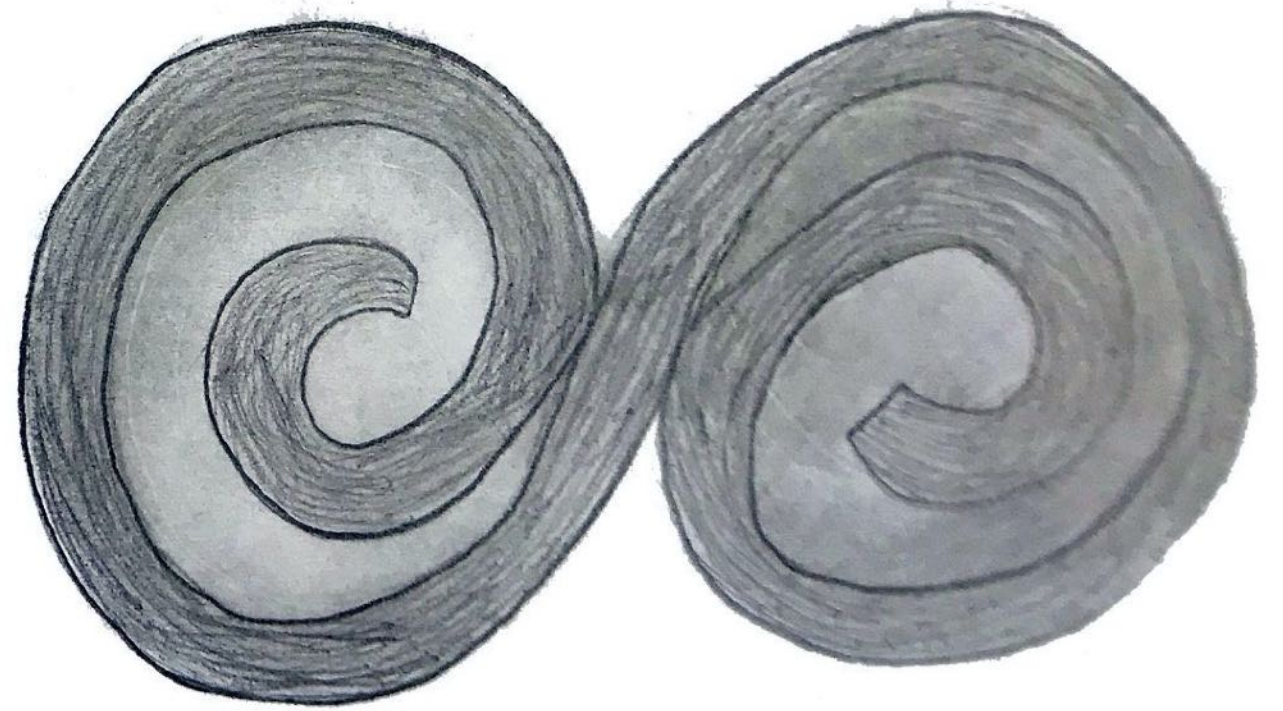
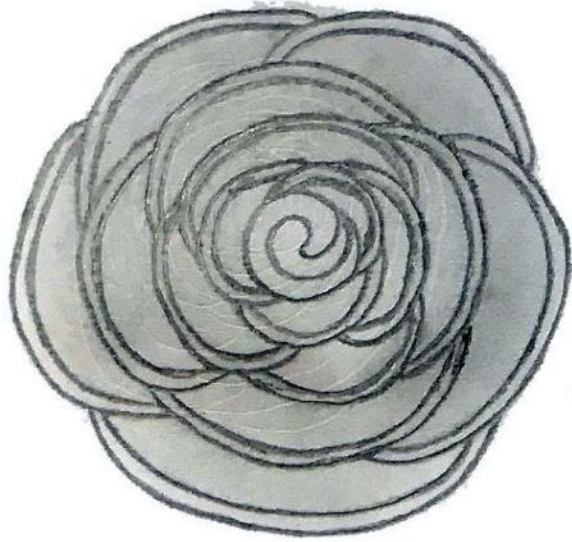
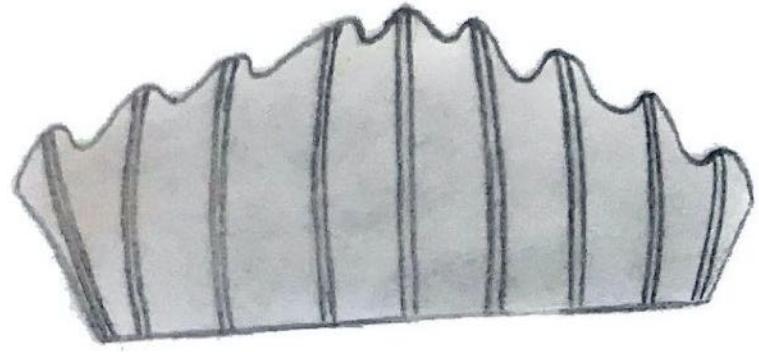
Marron

200 sucre
 200 d'eau
 300g Farine de seigle T85
 200g de cacao.









Pâtisserie

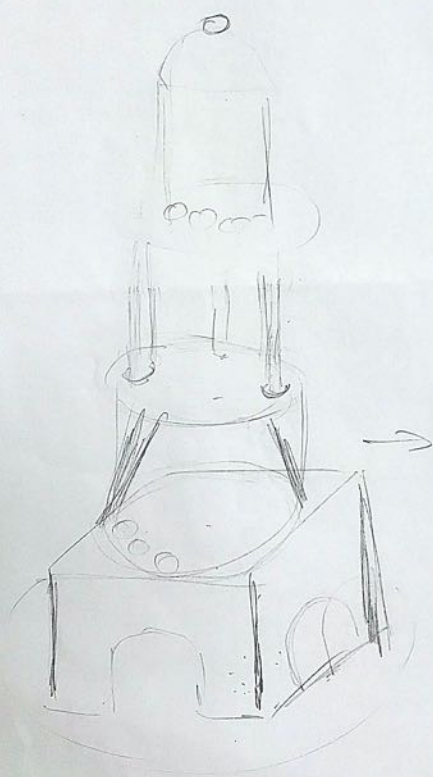
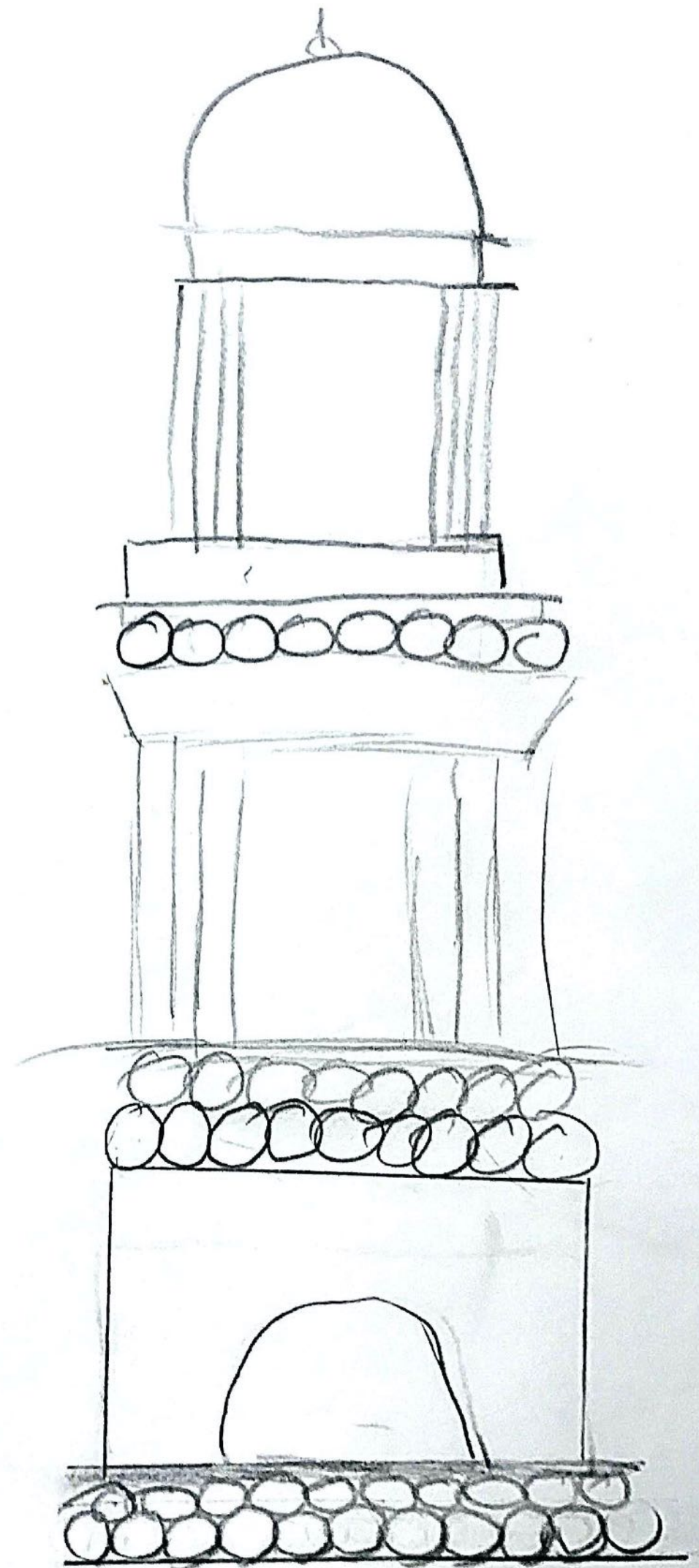
- 1 entremet 8 parts, la base est en pâte à baba imbibé au thé Earl Grey, dessus un craquant praliné feuilletine et chocolat blanc, un insert (crèmeux) orange bergamote, une mousse chocolat sur pâte à bombes, et en décoration des meringue en forme de fleur et de champignon et l'entremet sera glacer avec un glaçage chocolat noir.

- une déclinaison de l'entremet 8 part en 6 part individuel.

- Pièce montée :

Une folie (maison) du XVIII^{ème} siècle en mougatine sur une base de choux avec sur le sommet une coupole qui sert de couvercle car les choux sont dans la pièce.

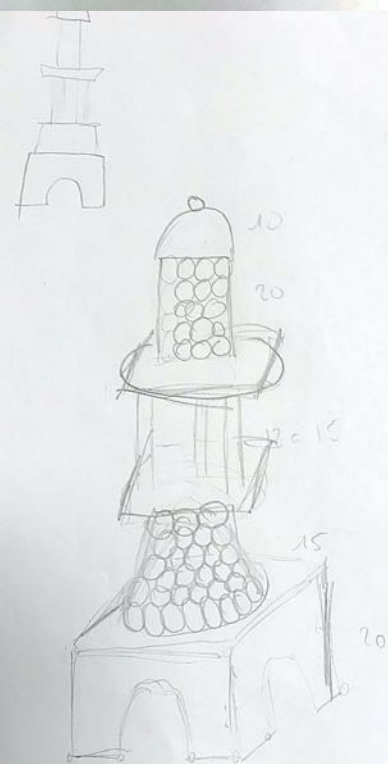
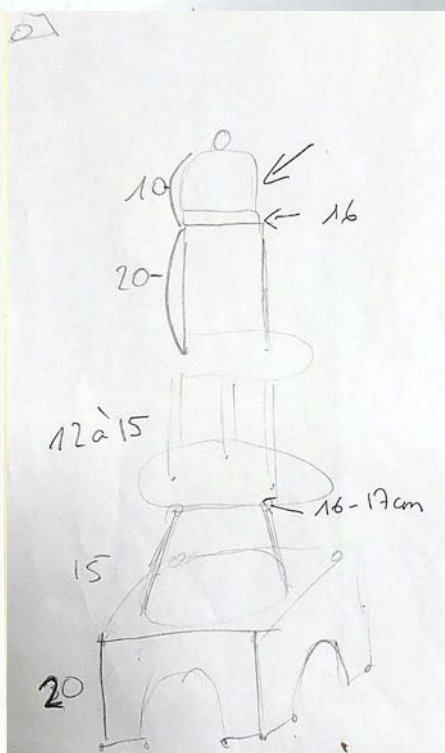
Un décor de jardin fleurie en pâte à sucre, mougatine, pâte d'amande, sucre coulé...

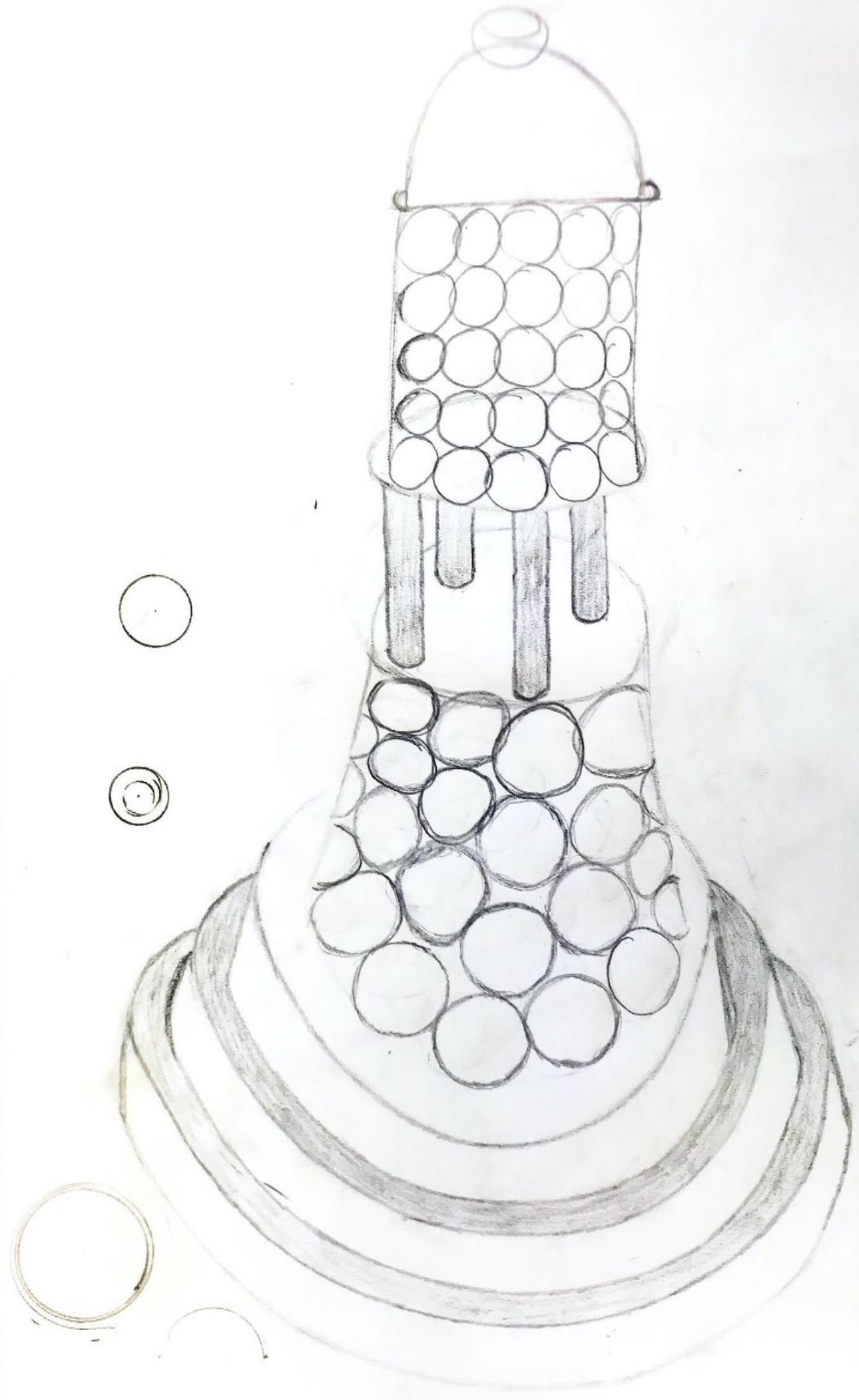
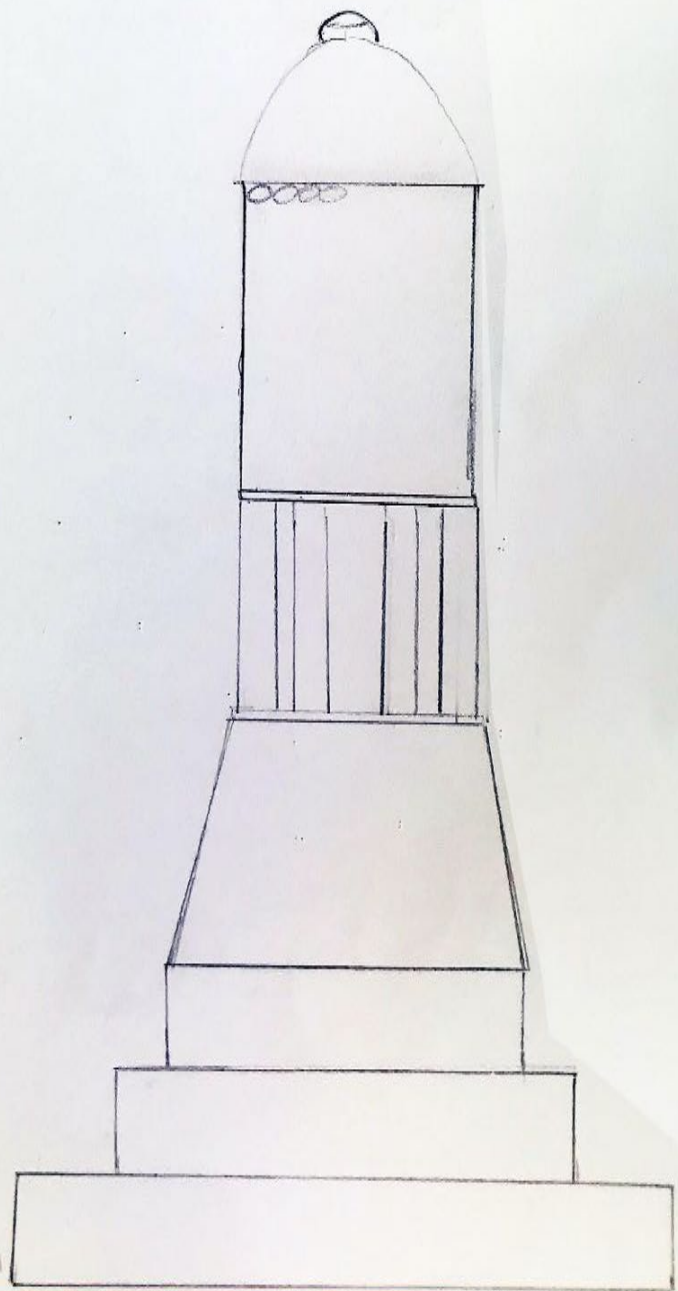
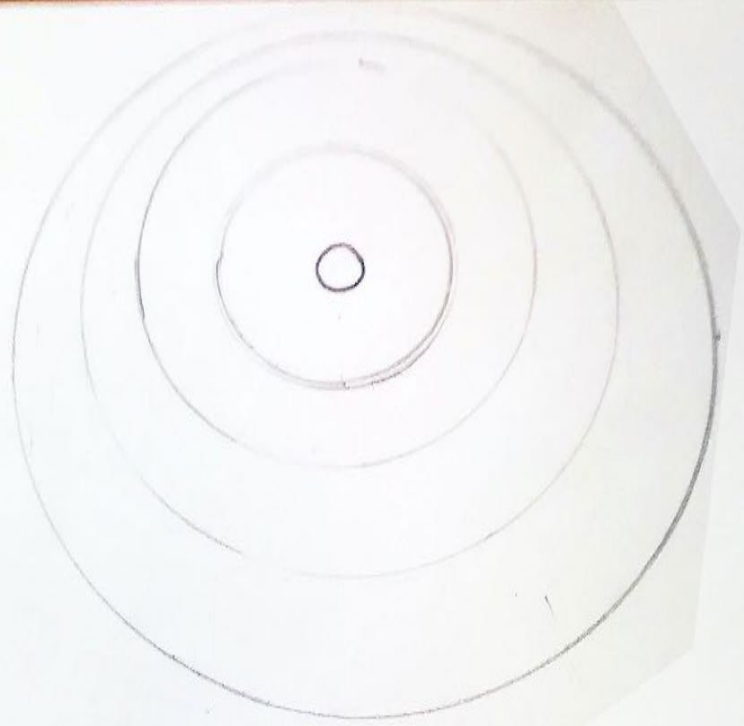


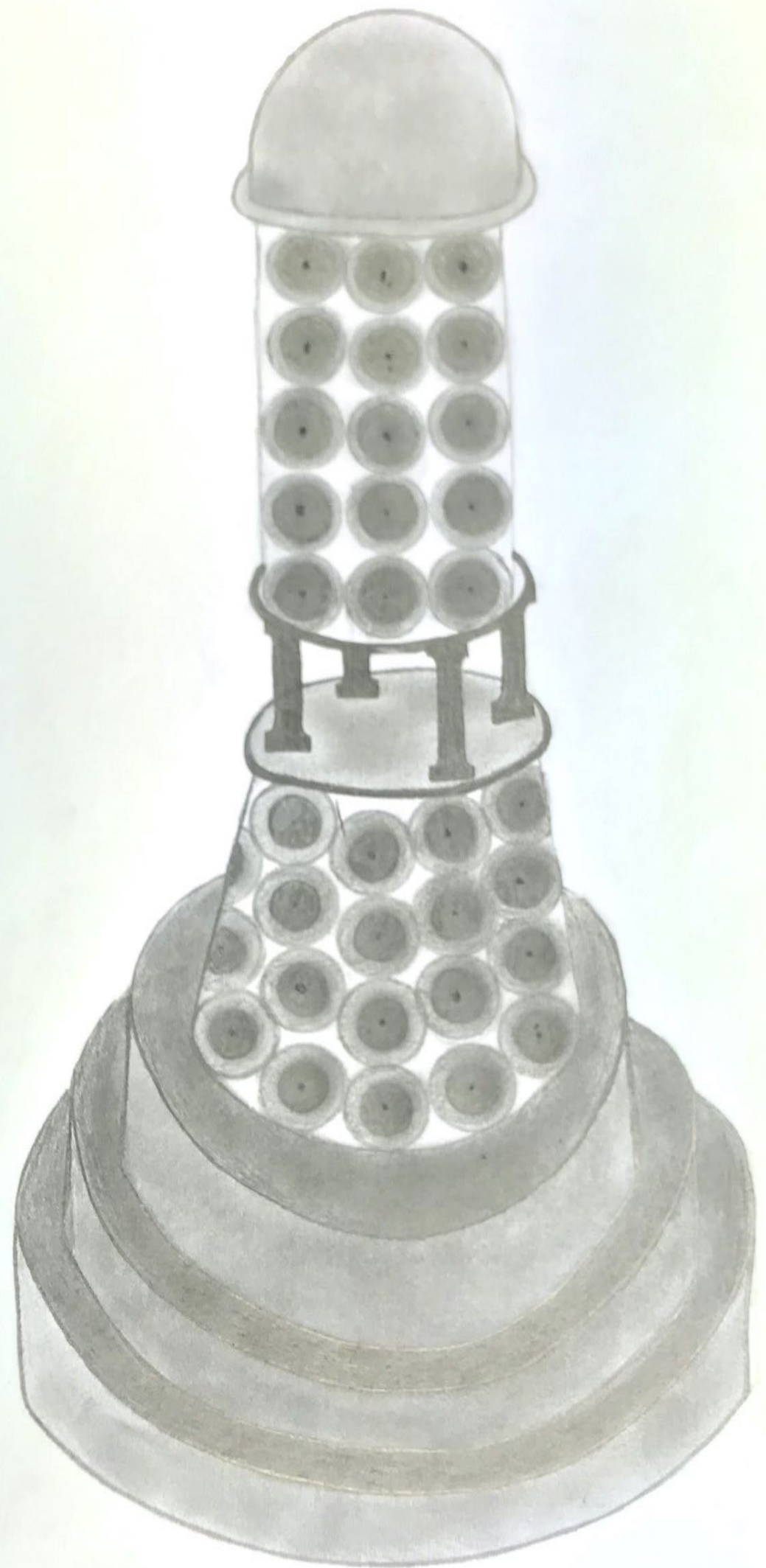
choux
10 x 4

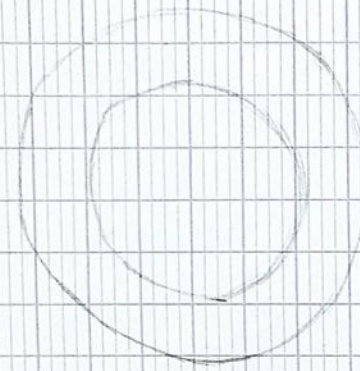
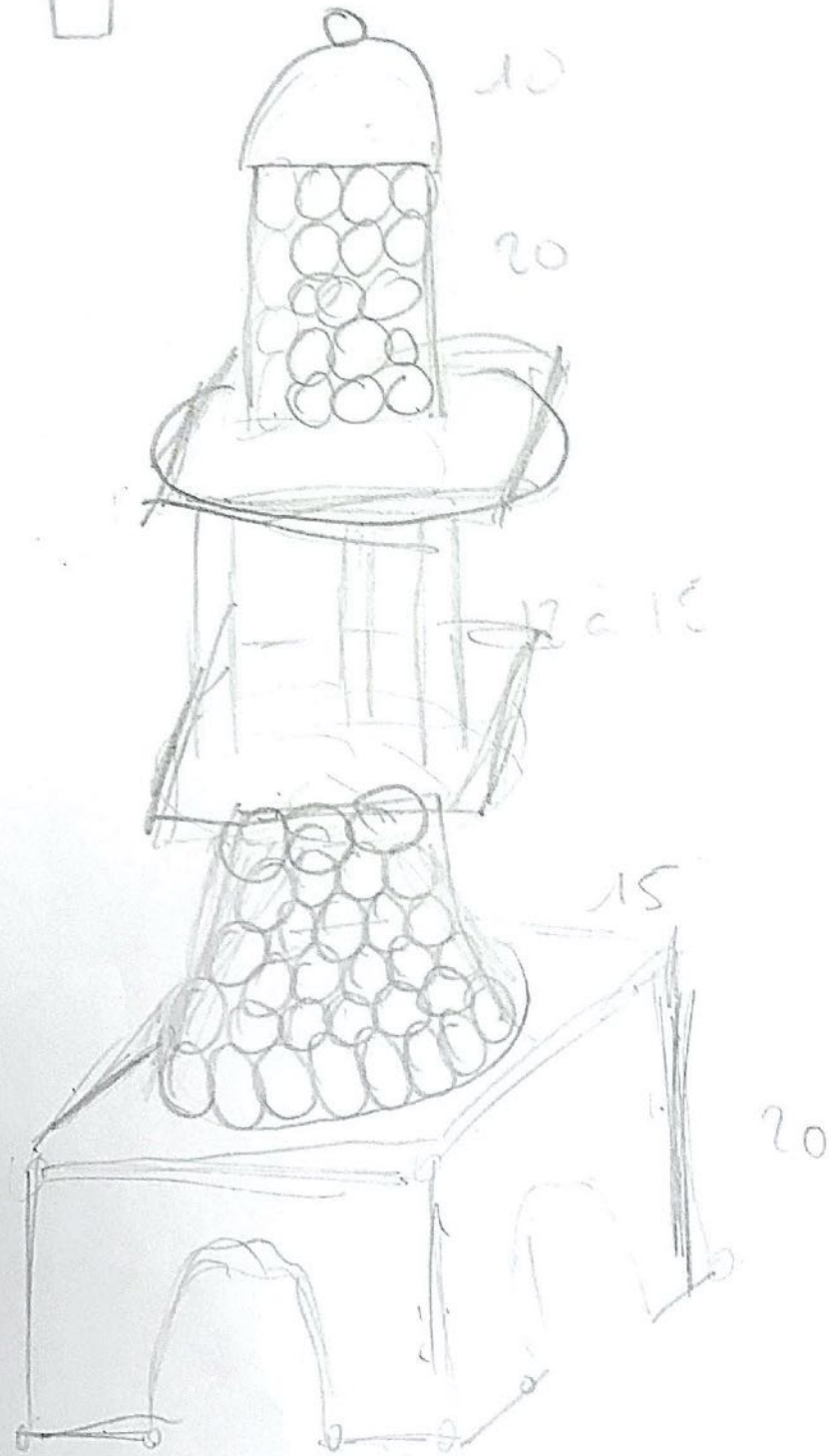
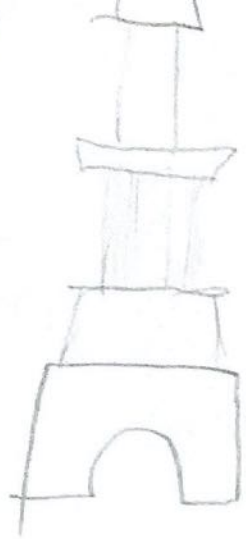
choux
14 x 3 = 42

10
12
14 = 52
16

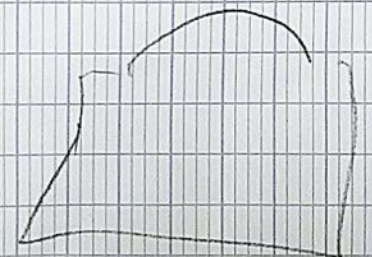
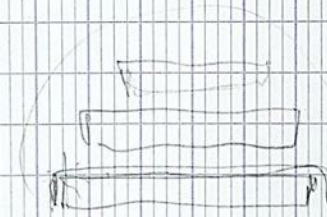
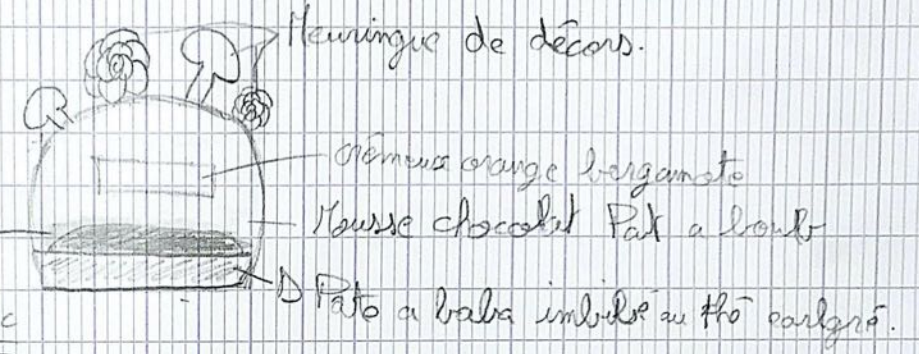






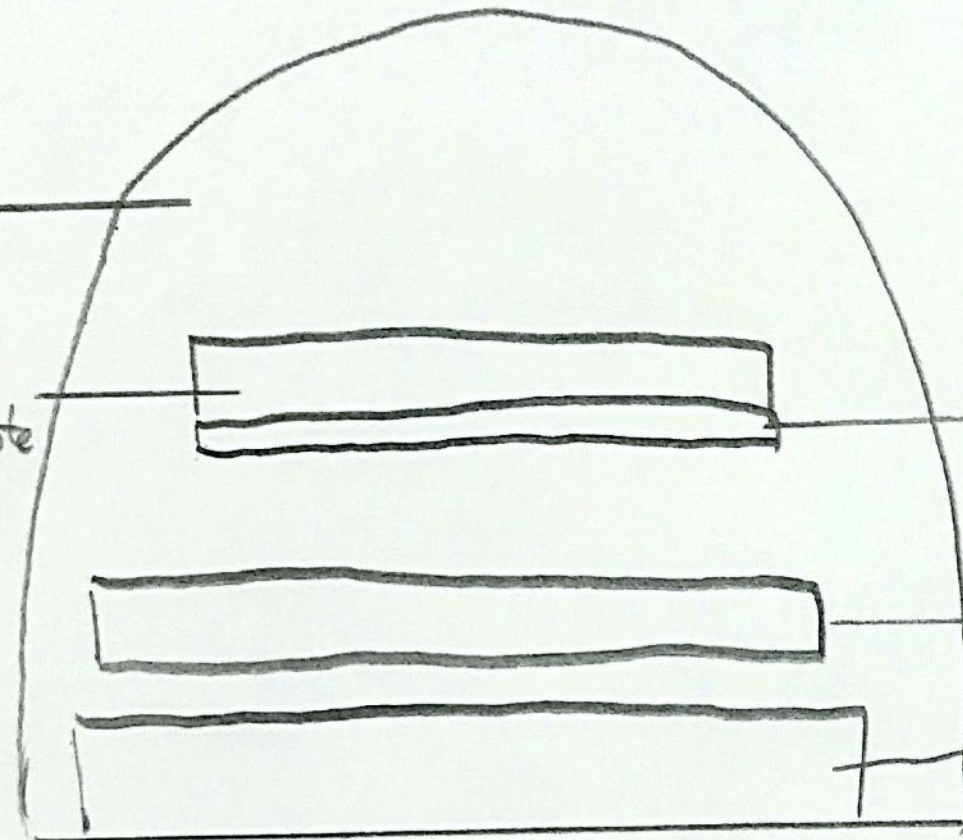


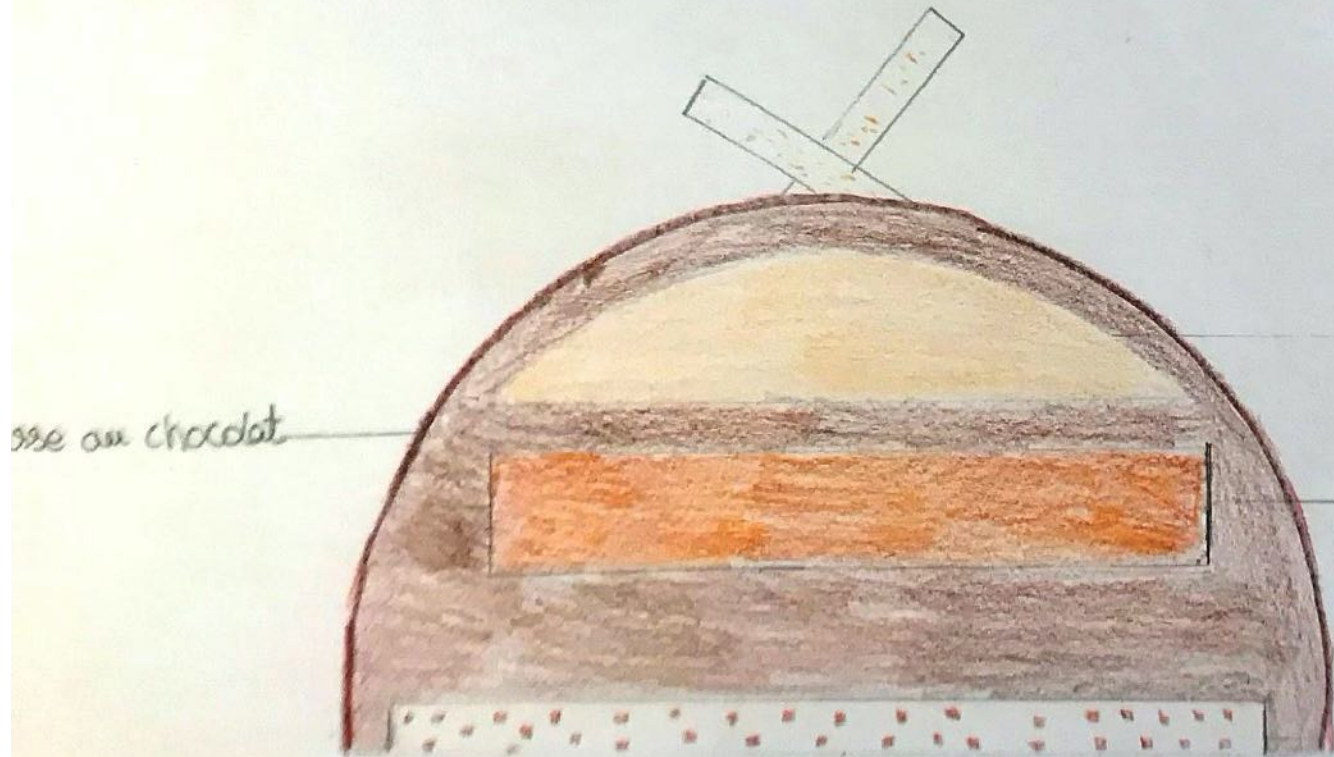
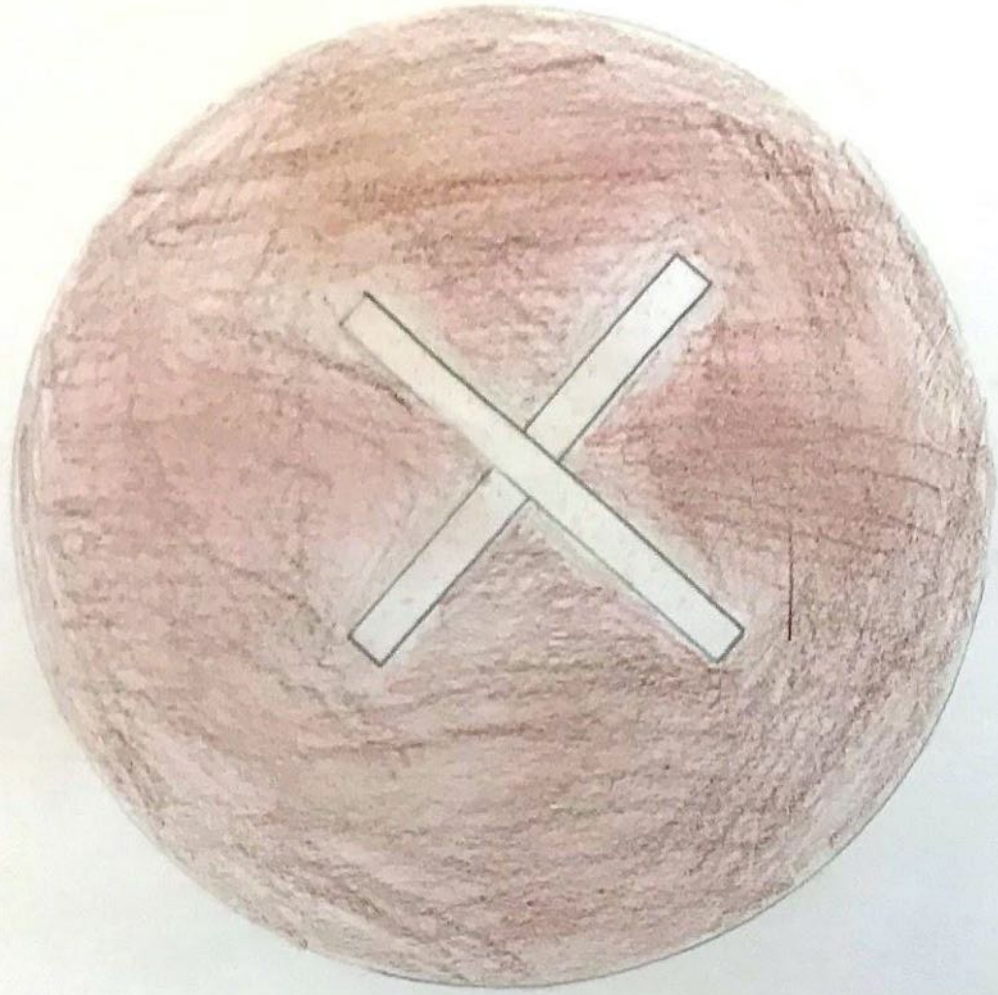
feuilleton
Biscuit
choco blanc



Mousse au
chocolat

Crème
orange bergamote





cremeux orange

baba au the
soul grey

rose au chocolat

Recettes

fiches techniques

Pain de tradition française

Nombre de portions : 12

Recette	Quantités	Progression
Farine T65	4000 g	Réaliser un pétrissage amélioré Température de base (TB) = 60° C Calculer l'eau de coulage: $T^{\circ}\text{C Eau TB} - (T^{\circ}\text{C farine} + T^{\circ}\text{C Fournil})$ Mettre dans la cuve du batteur l'eau et la farine et réaliser le frasage. Réaliser une autolyse de 1 heure. Ajouter le levain naturel dur et la levure. Pétrir 5min en première vitesse et 12 min en deuxième vitesse. Mettre le sel 5 min avant la fin du pétrissage. Débarrasser la pâte en bac. Prendre la température : 23° C à 25° C. Laisser pointer 30 min et mettre en froid jusqu'au lendemain. Diviser les pâtons à 325g, bouler sans casser la fermentation. Laisser détendre la pâte jusqu'à 16° C à coeur. Façonner Apprêter 30 à 45 min à 25 ° C. Scarifier Enfourner dans un four à sol avec buée et cuire à 240° c. Ressuer sur une grille minimum 15 min.
Sel	80 g	
Levure biologique	20 g	
Levain naturel dur	800 g	
Eau	2520 g	

Matériel nécessaire

- Pétrin à axe oblique
- Thermomètre
- Corne et coupe-pâte
- Balance
- Planche et toiles
- Tamis pour fariner les pains
- Fours à sol
- Grille de ressuage

Législation

Il doit être fabriqué à l'aide de farine panifiable de blé de tradition française, d'eau potable, de sel de cuisine et fermentés au moyen de levure de panification, de levain et/ou de pâte fermentés.

Il ne doit avoir subi de traitement de surgélation au cours de leur élaboration et de leur vente et ne contenir aucuns additifs alimentaires.

Caractéristique de la recette :

Recette élaborée avec une farine de tradition française qui peut éventuellement contenir une proportion Maximale de:

- 2% de farine de fève
- 0,5% de farine de soja
- 0,3% de farine de malt de blé

Il est également toléré l'utilisation de gluten sec et d'amylases fongiques.

Conseils pour la vente :

Pain de bonne conservation grâce à sa croûte plus épaisse et avec un parfum légèrement acidulé. Il se mari parfaitement avec le gibier et la charcuterie.

Pain de campagne sur levain dur

Nombre de portions : 6

Recette	Quantités	Progression
Farine T65	4000 g	Réaliser un pétrissage amélioré Température de base (TB) = 60° C Calculer l'eau de coulage: $T^{\circ}\text{C Eau} = \text{TB} - (T^{\circ}\text{C farine} + T^{\circ}\text{C Fournil})$ Mettre dans la cuve du batteur l'eau, la farine, le sel et réaliser le frasage. Ajouter le levain naturel dur et la levure. Pétrir 5min en première vitesse et 12 min en deuxième vitesse. Prendre la température : 23° C à 25° C. Débarrasser la pâte en bac et laisser pointé en masse pendant 30 minutes. Mettre en froid jusqu'au lendemain. Diviser les pâton à 450 g et bouler délicatement sans casser la fermentation. Laisser détendre la pâte jusqu'à 16° C à coeur. Façonner Apprêter 30 à 45 min à 25 ° C. Réaliser le pochoir avec de la farine de tradition. Enfourner dans un four à sol avec buée et cuire à 240° c. Ressuer sur une grille minimum 15 min.
Sel	80 g	
Levure biologique	20 g	
Levain naturel dur	800 g	
Eau	2520 g	

Matériel nécessaire

- Pétrin à axe oblique
- Thermomètre
- Corne et coupe-pâte
- Balance
- Planche et toiles
- Tamis pour fariner les pains
- Fours à sol
- Grille de ressuage

Législation

Il faut obtenir un pain évoquant la rusticité par le mélange de farines, un pétrissage évitant le blanchiment de la mie et une fermentation permettant d'obtenir une saveur légèrement acidulée et une bonne conservation.

Caractéristique de la recette :

recette élaborée avec un mélange de 3 farines différentes. Prendre une température de base assez chaude car il y a un apport important de levain naturel dur froid.

Conseils pour la vente :

Pain de bonne conservation grâce à sa croûte plus épaisse et avec un parfum légèrement acidulé. Il s'accorde parfaitement avec le gibiers et la charcuterie.

Brioche feuilletée framboise & bergamote

Nombre de portions : 12

Recettes		Total	Progression
Farine de gruau	400 g	0,400 Kg	<p><u>Brioche feuilletée:</u> Verser dans la cuve farine, sel, sucre, oeufs, huile essentielle de bergamote et beurre coupé en morceaux. Fraser en incorporant l'eau (texture ferme de la pâte). Ajouter la levure. Pétrir 12 à 15 minutes, la pâte doit être décollée de la cuve. Pointage 15 minutes au froid +4°C. Taper le beurre de tourage et le mettre au carré. Beurrer et tourer en donnant un tour simple puis laisser 15 minutes de détente au froid à +4°C. Répéter l'opération encore 2 fois Laisser reposer la pâte 20 minutes au froid.</p>
Sel	8 g	0,008 Kg	
Sucre semoule	60 g	0,060 Kg	
Levure biologique	20 g	0,020 Kg	
Beurre	40 g	0,040 Kg	
Eau	80 g	0,080 Kg	
Oeuf entier	80 g	0,080 Kg	
beurre de tourage	200 g	0,200 Kg	
Huile essentiel de bergamote	2 g	0,002 Kg	
Purée de framboise	225 g	0,225 Kg	
Crème liquide	75 g	0,075 Kg	
Poudre à crème	25 g	0,025 Kg	
Farine	25 g	0,025 Kg	
Oeuf	75 g	0,075 Kg	
Sucre semoule	45 g	0,045 Kg	
Huile essentiel de bergamote	4 g	0,004 Kg	
Poudre d'amande blanche	40 g	0,040 Kg	

			<p><u>Montage:</u> Abaisser la pâte sur 36 cm de largeur et 2,5 mm d'épaisseur. Étaler la moitié de la crème pâtissière jusqu'à la moitié de la longueur de la date et rouler. Puis retourner le pâton et étaler l'autre moitié de la crème pâtissière et rouler. Surgeler le pâton et couper le en 12 morceaux de 3 cm d'épaisseur. Mettre sur plaque et apprêter à 28°C pendant 1h30 à 2h. Puis cuire à 160° C au four ventilé pendant 15 minutes.</p>
--	--	--	---

*Ficelle garnie*Nombre de
portions : 12

Recettes		Total	Progression
Farine	80 g	0,080 Kg	<p>Garniture: Mettre tous les ingrédients dans un mixeur et mixer jusqu'à obtention d'une pâte et laisser cette pâte dans une boîte hermétique au froid à +4°C pendant 48h. Mettre l'appareil dans une poche et dresser 12 bâtonnets de 39 cm à 70 grammes.</p>
Gousse d'ail	1 pièce	1 P	
Truffe noire	80 g	0,080 Kg	
Brie de meaux	500 g	0,500 Kg	
Philadelphia	200 g	0,200 Kg	
Pâte à pain	2160g	2,160 Kg	<p>Montage: Diviser la masse de pâte en 12 pâton de 180 g. Laisser détendre les pâtons. Étaler les pâtons au rouleau et disposez les bâtons de garniture et le lard émincé à l'intérieur et bien souder. Apprêter les ficelles à 25°C pendant 45 minutes. Scarifier et cuire à 230°C. En sortie de cuisson lustrer les ficelles avec l'huile d'olive, saupoudrer le sel à la truffe et râper une truffe.</p>
Lard colonata	180g	0,180 Kg	
Truffe	Qs	Qs	
Huile d'olive	Qs	Qs	
Sel à la truffe	Qs	Qs	

*Pièce de décor*Nombre de
portions : 1

Recettes		Total	Progression
Farine de seigle	3000g	3 Kg	<p>Pâte à maquette grise: Mettre la farine dans la cuve. Faire bouillir l'eau et le sucre. Arriver à ébullition verser le sirop dans la farine et fraser la pâte. (la pâte ne doit pas avoir de corps). Réserver la pâte au froid, bien filmer.</p>
sucre semoule	1200 g	1,2 Kg	
Eau	1200 g	1,2 Kg	
Farine de seigle	1350g	1,350 Kg	<p>Pâte à maquette marron: Mettre la farine et la poudre de cacao tamisée dans la cuve. Faire bouillir l'eau et le sucre. Arriver à ébullition verser le sirop dans la farine et fraser la pâte. (la pâte ne doit pas avoir de corps). Réserver la pâte au froid, bien filmer.</p>
Poudre de cacao	150 g	0,150 Kg	
Sucre semoule	600 g	0,600 Kg	
Eau	600 g	0,600 Kg	
			<p>Détaillage: Étaler la pâte au laminoir à 3 mm pour les socles et 2mm pour les autres pièces. La pâte bien, froide détailler les pièces au scalpel. Pour les piliers mouler la pâte dans les moules. Cuire les pièces à 180°C au four a sol.</p> <p>Montage: Pour coller les pièces mettre de l'isomalt dans une casserole et faire chauffer jusqu'a qu'il fonde, il ne doit pas colorer. L'utiliser pour coller les pièces.</p>

Rose en pâte levée feuilleté bicolore

Nombre de portions : 12

Recettes		Total	Progression
Farine de tradition	400 g	0,400 Kg	<u>Pâte levée feuilleté:</u> Verser dans la cuve farine, sel, sucre, eau, sirop de rose et beurre couper en morceaux. Fraser (texture ferme de la pâte). Ajouter la levure. Pétrir 12 à 15 minutes. Prendre 100 g de la détrempe et la colorer avec le colorant rouge. Pointage 15 minutes au froid +4°C. Taper le beurre de tourage et le mettre au carré. Beurrer et tourer en donnant un tours simple puis laisser 15 minutes de détente au froid à +4°C. Répéter l'opération 2 fois. Au dernier tour disposé la pâte rouge et faire le tour simple. Laisser reposer la pâte 20 minutes au froid.
Sel	8 g	0,008 Kg	
sucre	20 g	0,020 Kg	
Levure	20 g	0,020 Kg	
Beurre	40 g	0,040 Kg	
Eau	120 g	0,120 Kg	
Sirop de rose	100 g	0,100 Kg	
Beurre de tourage	200 g	0,200 Kg	
Colorant rouge hydrosoluble (en poudre)	0,4 g	0,0004 Kg	
<u>Glaçage:</u>			<u>Montage:</u> Abaisser la pâte sur 36cm de largeur et 1,8mm d'épaisseur. Couper le pâton en 6 bande de 6cm de largeur. Couper les bandes en deux grâce à une empreinte festonnée et les roulées. Mettre sur plaque et apprêter à 28°C. Dorer puis cuire à 160°C au four ventilé 15min et en sortie de cuisson glacer avec le sirop de rose.
Sirop de rose	Qs	Qs	

Folie cachée (entremets et dérivés)

Nombre de portions : 1 entremets 8 pers
+ 6 individuels

Recettes		Progression			
<u>Pâte à baba:</u>		<p>Réaliser un levain avec 1/4 de la farine, l'eau (16g), et la levure. Laisser pointer ce levain.</p> <p>Pétrir les 3/4 de farine restante avec le sel, le sucre, les oeufs, l'eau de fleur d'oranger et le levain. Lorsque la pâte se décolle de la cuve, bassiner progressivement avec la crème liquide et l'eau (30 g) jusqu'à consistance voulue (pâte très douce).</p> <p>Quand la pâte se décolle à nouveau de la cuve, ajouter le beurre fondu froid et la purée d'orange confites; souffler la pâte.</p> <p>Laisser pointer 30 minutes. À l'aide d'une poche garnir les moules préalablement beurrés. Laisser apprêter 45 min. Cuire à 160°C pendant 15 min environ.</p>	<u>Crèmeux à l'orange:</u>		
Farine de gruau	200 g		Jaunes d'oeufs	100 g	Porter à ébullition l'eau et le concentré d'orange. Blanchir les jaunes, les oeufs et le sucre. Verser le liquide bouillant sur les oeufs et mélanger. Remettre le tout dans la casserole et faire bouillir sans cesser de remuer. Débarrasser dans un cul de poule. Refroidir à 35°C et incorporer le beurre en pommade au mixeur. Couler dans les moules demi sphères et surgeler pour le montage.
Sel	4 g		Oeufs entiers	62 g	
Sucre	8 g		Sucre	50 g	
Levure	12 g		Beurre	83 g	
Oeufs	120 g		Eau	20 g	
Crème liquide	44 g		Concentré d'orange	63g	
Eau (frasage)	16 g		<u>Mousse au chocolat:</u>		Monter la crème liquide mousseuse, débarrasser dans un cul de poule et réserver à 4°C. Dans la cuve du batteur mélanger les jaunes, les oeufs, bouillir l'eau et le sucre et verser sur les oeufs. Pocher sur un bain marie à 60°C en remuant au fouet. Puis monter l'appareil à bombe jusqu'à refroidissement. Fondre la couverture au bain marie à 55°C. Bouillir le lait et verser en trois fois sur le chocolat en frictionnant entre chaque ajout. Incorporer la pâte à bombe délicatement à la Maryse et en dernier la crème fouettée. Utiliser aussitôt pour le montage .
Eau (bassinage)	30 g		Jaunes d'oeufs	92 g	
Eau de fleur d'oranger	24 g		Oeufs entiers	38 g	
Beurre	80 g	Sucre	69 g		
Purée d'oranges confites	16 g	Eau	46 g		
		Lait	90 g		
<u>Sirop au thé earl grey:</u>		Couverture Guanaja 70%	150 g	Réhydrater la gélatine dans 96 g d'eau. Dans une casserole, cuire à 103°C l'eau (120 g), le colorant, le sucre et le glucose. Incorporer le lait concentré. Verser le tout sur la couverture, la pâte de cacao et la masse de gélatine. Émulsionner jusqu'à l'obtention d'un glaçage homogène. Filmer et utiliser à 37°C	
Eau	1500 g	Couverture Mexique 66%	80 g		
Sucre	600 g	Crème liquide	300 g		
Pectine NH	40 g				
Oranges	3 pièces				
Thé earl grey	50 g				
Vinaigre blanc	3 gouttes	<u>Glaçage chocolat:</u>		Montage: garnir le moule demi sphère à moitié de mousse au chocolat et chemiser les bords. Introduire le crèmeux orange et enfoncer. Garnir de mousse, placer le baba afin qu'il se trouve au milieu de l'entremets, disposer une autre couche de mousse. Poser le disque de meringue au noisettes et lisser la mousse remontant sur les bords avec une palette. Surgeler. Finitions: démouler l'entremets sur grille, glacer avec le glaçage chocolat; poser sur carton. Décorer l'entremets avec les décors en meringues et des oranges confites maison.	
		Eau	96 g		
		Gélatine en poudre 200 bloom	16 g		
		Eau	120 g		
		Sucre semoule	240 g		
		Sirup de glucose	240 g		
<u>Meringue aux noisettes:</u>		Lait concentré entier sucré	160 g		
Blancs d'oeufs	200 g	Couverture noire	200 g		
Sucre semoule	200 g	Pâte de cacao	40 g		
Sucre glace	200 g	Colorant rouge	Q.S		
Poudre de noisettes	100 g	<u>Montage et Finitions:</u>			
Sucre glace coloré orange	Q.S	Orange	1 pièce		
Noisettes hachées	Q.S	sucre	100 g		
Noisettes entières	Q.S	Eau	100 g		

Croquembouche et assiette de dégustation

Nombre de portions :30

Recettes		Progression
Pâte à choux		
Eau	500 g	Bouillir l'eau, le sel et le beurre. Ajouter la farine tamisée hors du feu, bien mélanger, et dessécher sur le feu. Débarasser la panade dans la cuve du batteur. Mélanger à la feuille et incorporer les oeufs un à un. Dresser 100 choux à l'aide d'une poche à douille unie. Dorer, rayer et cuire à 210°C pendant 20 à 30 min.
Sel	10 g	
Beurre	200 g	
Farine	300 g	
oeufs	10.P	
Crème pâtissière		
Lait	250 g	Diluer la poudre à crème et la farine dans du lait froid. Ajouter la moitié du sucre et les jaunes d'oeufs. Bouillir le lait préalablement infusé avec la vanille et la deuxième moitié du sucre. Verser la lait bouillant sur les jaunes d'oeufs. Reverser le tout dans la casserole et cuire 3 min à ébullition. Incorporer le beurre hors du feu, bien lisser et mixer. Débarasser sur une plaque recouverte de film. Refroidir rapidement. Lisser la crème et garnir les choux.
Gousse de vanille	1.P	
Jaune d'oeufs	40 g	
Sucre semoule	45 g	
Farine	11 g	
Poudre à crème	11 g	
Beurre	25 g	
Confit de framboises		
Framboises surgelées	42 g	Mélanger la pectine avec 10 fois son poids en sucre. Cuire la purée de framboise avec les framboises surgelées, le glucose et le sucre restant. Bouillir . Ajouter la pectine en pluie. Faire bouillir le tout pendant 3 minutes, cuire à 104°C. Hors du feu, ajouter le jus de citron et l'eau de vie de framboise. Débarasser immédiatement et refroidir. Utiliser pour garnir les choux.
Purée de framboise	42 g	
Sucre	21 g	
Glucose	20 g	
Pectine NH	1,6 g	
Jus de citron	5 g	
Eau de vie de framboise	5 g	
Sucre cuit au caramel		
Sucre de canne blanc en morceau	1500 g	Bouillir l'eau et le sucre en morceau. Ajouter le sirop de glucose à ébullition. Cuire le sucre au caramel clair. Stopper la cuisson. Utiliser pour glacer les choux et monter la pièce .
Eau	500 g	
Sirop de glucose	450 g	
Nougatine		
Fondant	1690 g	Torréfier les amandes hachées. Cuire le fondant et le sirop de glucose au caramel, ajouter les amandes et mélanger le tout délicatement. Étaler la nougatine régulièrement sur tapis silicone. Détailler les divers éléments et réserver au sec avant utilisation.
Sirop de glucose	910 g	
Amandes hachées	1300 g	

Pastillage		Réhydrater la gélatine dans l'eau. Chauffer le vinaigre à ébullition, ajouter la gélatine. Verser sur le sucre glace tamisé et mélanger. Incorporer la fécule tamisée. Détailler et modeler les différents éléments de décors; laisser sécher 12 h.
Eau	25 g	
Gélatine en poudre	5 g	
Sucre glace	360 g	
Fécule de pomme de terre	90 g	
Vinaigre d'alcool	30 g	
Finition		Réhydrater la gélatine dans l'eau. Chauffer le vinaigre, à ébullition, ajouter la gélatine. Verser sur le sucre glace tamisé et mélanger. Incorporer la fécule tamisée. Réguler la consistance avec l'eau.
Pastillage mou		
Eau	50 g	Mélanger le blancs d'oeufs, le sucre glace et le citron; ajuster la consistance. Décorer le croquembouche à l'aide de pastillage mou, de glace royale, et du pastillage.
Gélatine en poudre	10 g	
Sucre glace	720 g	
Fécule de pomme de terre	180 g	
Vinaigre	60 g	
Eau	Q.S	
Glace royale		
Blanc d'oeuf	50 g	
Sucre glace	275 g	
Jus de citron	10 g	

14^e CONCOURS DU
**MEILLEUR
CROISSANT**
AU BEURRE D'ISIGNY
A.O.P.
FINALE NATIONALE
LES 14 ET 15 MAI A IFS (NORMANDIE)

PROFESSEUR
KIMBERLY
LUNDI
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI
SABAT
DIMANCHE

















Parisienne
gâteau à la crème
feuilleté et chocolat blanc
chocolat noir
et de champignons et
mangotins sur une base de
compote qui sont de roussette sur les
gâteau à la crème, mangotins, gâteau amande,



gâteau à la crème
200g de crème
100g de sucre
100g de farine
100g de chocolat blanc
100g de chocolat noir
100g de champignons
100g de mangotins
100g de gâteau amande



gâteau à la crème
200g de crème
100g de sucre
100g de farine
100g de chocolat blanc
100g de chocolat noir
100g de champignons
100g de mangotins
100g de gâteau amande