

Trophées de l'excellence professionnelle

« Boulangerie-Pâtisserie »



Blanpain Rémi : Le Boulanger

Candotti Mailys : La Pâtissière

Carson Eve : La Commis

LP Lautréamont TARBES 65

Histoire des jardins au 18^{ème} siècle

Le siècle des Lumières remet en cause les principes de construction des jardins à la française durant la Renaissance, c'est-à-dire des jardins très géométriques. Les personnes voulaient découvrir une autre forme de la nature, moins organisée, plus brute, moins domptée. Ils voulaient également découvrir des plantes inconnues comme le lilas et s'ouvrir à de nouvelles connaissances. Ils rapportèrent des voyages en Chine, des éléments de l'architecture. A cette époque, les jardins paysagers ou à l'anglaise sont de plus en plus nombreux et deviennent à la mode. Cependant les jardins réguliers (à la française) ne disparaissent pas, mais les différents styles des jardins se mélangent entre eux, et donnent des jardins entre rigueur et folie.

Pâtisserie

Entremet :

1)Présentation de l'entremet :

L'entremet se composera d'une mousse à la framboise, d'un insert pamplemousse avec des segments infusés au thé Earl Grey, d'un croustillant riz noir soufflé enrobé de chocolat blanc et d'un biscuit madeleine.

Choix de la mousse framboise : La mousse de framboise permettra de casser l'acidité du pamplemousse et durant la Renaissance la framboise fait peu à peu son entrée dans les jardins.

Choix de l'insert :

Pamplemousse : Il apportera de l'acidité et permettra à l'entremet d'être moins sucré. De plus le premier pamplemousse aurait été trouvé au XVIII^e siècle à Porto Rico à la Barbade.

Choix du croustillant :

Riz noir : Il a un goût proche à celui de la noisette. Il a commencé à être consommé en Chine, où seul l'empereur et sa famille avaient le droit de le manger. Selon la tradition chinoise, ce riz permettait d'avoir une vie plus longue pour ceux qui le consommaient. L'Italie fait partie des premiers producteurs de riz noir appelé Riso Venere. C'est grâce à mon stage en Sicile que j'ai pu découvrir ce riz et en apprécier la saveur.

Chocolat blanc : J'ai voulu prendre ce chocolat car il ne cachera pas le goût du riz noir. Il a été produit pour la première fois par Nestlé en Suisse dans les années 1930, afin d'utiliser le surplus de beurre de cacao.

Choix du biscuit :

Madeleine : La madeleine apportera une texture moelleuse à mon entremet. Elle a été créée à Commercy en Lorraine, en France en 1755 (XVIII^e siècle) . La madeleine porterait le nom de la jeune cuisinière Madeleine Paulmier (servante de la marquise) qui aurait créé cette pâtisserie pour le duc Stanislas Leszczyński.

Thé Earl Grey : Ce thé se marie bien avec tous les agrumes comme le pamplemousse. Au XVIIIe siècle, les personnes de la noblesse consommaient beaucoup de thé anglais car à cette époque, il y a eu une guerre économique entre les hollandais et les britanniques. Aux XVIIe et XVIIIe siècles, la Chine et le Japon ont interdit le commerce du thé avec le monde occidental. Les anglais ont gagné la bataille car ils faisaient produire de l'opium en Inde dont ils se servaient de monnaie d'échange pour acheter du thé en Chine. Le thé Earl Grey est un thé noir Ceylan accompagné d'une touche de bergamote. Le comte Charles Grey (1764-1845) aurait rapporté cette recette d'un voyage diplomatique en Chine. La Maison Twinings aurait été la première à commercialiser ce thé sur le marché britannique en 1832.

2) Recette :

1- Insert-le crémeux pamplemousse thé Earl Grey

300g de pamplemousse
100g de sucre semoule
16g de maïzena
7g de gélatine

- Mixer les pamplemousses
- Mélanger le jus de pamplemousse avec la maïzena, le sucre et les zestes de 2 pamplemousses.
- Porter à ébullition, ajouter la gélatine préalablement trempée et essorée.
- Couler et faire prendre au frais.

2- Biscuit madeleine

150g de beurre
14g d'huile de tournesol
3 cuillères à café de thé noir Earl Grey
2g de fleur de sel
60g de lait
168 g de sucre semoule
140g d'œufs
8g de levure chimique
142g de farine
Feuilles de thé

- Préchauffer le four à 150°C
- Mettre le beurre, l'huile, la fleur de sel et le thé dans une casserole et faite fondre le beurre. Laisser infuser le thé pendant quelques minutes.
- Passer au chinois
- Ajouter le lait froid.
- Dans un saladier mélanger les œufs et le sucre puis ajouter la farine et la levure tamisée, puis incorporer au mélange lait beurre à 50°C-60°C.

- Ajouter quelques morceaux fins de feuilles de thé
- Couler le biscuit dans le moule et faire cuire environ 15 min à 150°C.

3) Croustillant riz noir soufflé

40g de riz noir
120g de chocolat blanc

- Versez le riz dans une poêle bien chaude à sec et remuer de temps en temps.
- Laisser cuire jusqu'à ce que les grains de riz soient soufflés.
- Tempérer le chocolat blanc et y incorporer le riz
- Etaler le croustillant entre deux feuilles de cuisson
- Faire prendre au frigo

4) Mousse framboise

400g de pulpe de framboise
180g de sucre semoule
15g de gélatine
400g de crème fouettée

- Faire chauffer légèrement la moitié de la pulpe avec le sucre. Incorporer la gélatine puis l'autre moitié de la pulpe. Laisser refroidir et y incorporer la crème fouettée à 30°C.

5) Montage de l'entremet

- Déposer la mousse dans le moule, puis l'insérer pamplemousse y ajouter un peu de mousse, y déposer le croustillant et le biscuit.
- Faire de même avec les petits entremets.
- Avec le reste de mousse, pocher la mousse à l'aide d'une douille saint-honoré en carré sur une feuille de cuisson.
- Faire prendre les entremets et le reste de mousse.

6) Glaçage

150g de crème liquide
12g de gélatine
120g de chocolat blanc
120g de pâte à glacer ivoire
50g de glucose
Colorant rose

- Faire fondre le chocolat blanc avec la pâte à glacer

- Dans une casserole faire chauffer la crème liquide avec le glucose puis y ajouter la gélatine hors du feu.
- Ajouter le mélange au chocolat blanc et à la pâte à glacer puis colorer le glaçage.
- Laisser refroidir jusqu'à 35°C.
- Glacer l'entremet et vaporiser les petits entremets et la mousse pochée à l'aide du spray velours vert puis décorer les entremets à l'aide des fleurs préalablement faites.

3) Rectifications apportées :

- J'ai remplacé les segments de pamplemousse en les mixant (jus)
- Je fais plutôt infuser mon thé noir Earl Grey dans le biscuit madeleine car infusé dans l'insert, le pamplemousse prend le dessus.



Pièce Artistique (Croquembouche)

1) Présentation de la pièce

La fontaine sera la folie et le jardin sera la rigueur avec ses formes géométriques. J'ai choisi de faire un mélange entre un jardin français et apporter un coin de folie avec ma fontaine.

2) Recette

1) Pâte à choux :

- 500g d'eau
- 200g de beurre
- 400g de farine
- 400g d'œufs
- 1 grosse pincée de sel

- Faire fondre l'eau avec le beurre, porter à ébullition avec la farine hors du feu
- Réaliser une panade
- Transvaser la panade dans un cul de poule et ajouter les œufs un par un. La pâte à choux doit faire un bec d'oiseau
- Pocher les choux et les dorer
- Enfourner à 180°C pendant environ 30 min

2) Crème pâtissière à la rose :

2l de lait
 350 de sucre semoule
 500g d'œufs
 160g de poudre à crème
 Quelques gouttes d'arôme de rose
 4 sachets de thé vert

- Porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre
- Infuser le thé vert pendant quelques minutes
- Enlever les sachets de thé
- Avec l'autre moitié du sucre, blanchir les œufs avec la poudre à crème
- Ajouter le mélange œufs au lait, faire bouillir à feu doux sans cesser de remuer pendant 3 min
- Filmer la crème au contact et la réserver au froid
- Ajouter quelques gouttes d'arôme quand la crème a refroidi.

3) Caramel :

500g de sucre semoule
 100g de sirop de glucose
 Colorant vert
 Sucre casson

- Faire cuire le sucre et le sirop de glucose à feu doux jusqu'à 150°C.
- Ajouter le colorant.
- Glacer la moitié des choux puis les mettre dans des moules demi-sphères
- Avec l'autre moitié des choux, les glacer puis les tremper dans le sucre casson.

Boulangerie

Baguettes de tradition :

1600g de farine de tradition
12g de levure
28g de sel
1040g d'eau
320g de pâte fermentée

- Frassage 5mn en 1^{ère}
- Pétrissage 4mn en 2nd
- Pointage 30 min
- Pointage bac toute la nuit
- le lendemain, divisé la pâte en 250g
- les façonner en baguette
- Apprêt 1h30
- Cuisson à 250°C

Pains spéciaux :

Choix de l'ortie : plante herbacée dans les jardins

Choix de la tomate : la tomate se mariera très bien avec l'ortie. La tomate a été introduite au XVI^e siècle et jusqu'au XVIII^e siècle, la tomate n'était pas consommée car les botanistes trouvaient qu'elle ressemblait à une plante maudite de la mandragore.

750g de farine ordinaire T65
13g de sel
7g de levure de boulanger fraîche
450g d'eau
150g de pâte fermentée
Feuilles d'ortie

- Mixer les feuilles d'ortie avec une petite quantité d'eau
- Fraser tous les ingrédients pendant 3 min en 1^{ère}
- Pétrissage 7 min en 2^{ème}
- Pointage 45 min

750g de farine ordinaire T65
13g de sel
9g de levure de boulanger fraîche
400g d'eau
150g de pâte fermentée

150g de concentré de tomate (à rectifier)

- Fraser tous les ingrédients pendant 3 min en 1^{ère}
- Pétrissage 7 min en 2^{ème}
- Pointage 45 min

- Diviser les 2 pâtes en 225g
- Façonnage en boule pour la pâte aux orties et en couronne pour la pâte au concentré de tomate.
- Mettre les boules à l'intérieur des couronnes
- Apprêt toute la nuit à 4°C
- Laisser revenir la pâte à température ambiante pendant 1h
- Cuisson à 250°C

Ficelles Apéritives :

Choix de la fourme d'Ambert : fromage au lait de vache. La fourme d'Ambert a été inventée au moyen-âge en Auvergne à Puy de Dôme. Au XVIII^e siècle, elle servait de monnaie d'échange pour louer des jasseries (constructions en montagne). La fourme était destinée exclusivement aux fermiers.

Choix du saumon : le saumon se marie bien avec la fourme d'Ambert et le saumon au XVIII^e siècle était destiné aux aristocrates.

Choix farine de seigle : La farine de seigle se marie très bien avec le poisson.

350g de farine de seigle

240g de farine de tradition T65

6g de sel

7g de levure de boulanger fraîche

383g d'eau

118g de pâte fermentée

Fourme d'Ambert

Saumon fumé

Graine de sésame (décor)

- Fraser tous les ingrédients sauf le saumon, la fourme d'Ambert et le sésame pendant 5mn en 1^{ère}
- Pétrissage 6mn en 2nd
- Séparer la pâte en 2
- Remettre une partie 2mn avec le saumon et remettre l'autre partie 2mn avec la fourme d'Ambert
- Pointage 45min
- Diviser chaque pâte en pâtons de 45 g

- Façonner en ficelles et les torsader ensemble (une ficelle de fourme d'Ambert et une ficelle de saumon fumé avec les graines de sésame)
- Apprêt 1h45
- Cuisson 250°C

Viennoiseries personnalisées :

Choix de la framboise : La framboise apportera de l'acidité et durant la Renaissance la framboise fait peu à peu son entrée dans les jardins.

Choix du litchi : Le litchi permettra d'adoucir la crème à la framboise et le litchi existe depuis longtemps en Chine. Il a été introduit en 1724 en France à la Réunion.

Choix de la rose : Elle permettra d'apporter une note fleurie à la viennoiserie et elle se marie très bien avec le litchi et la framboise. La rose est une fleur beaucoup utilisée dans les jardins au XVIIIe siècle.

Pour la pâte levée feuilletée :

250g de farine courante T65
 250g de farine de gruau T55
 10g de sel
 70g de sucre semoule
 25g de levure de boulanger fraîche
 Colorant rouge
 180g de beurre de tourage

- Placer tous les ingrédients (sauf le colorant et le beurre de tourage) dans la cuve du batteur munie d'un crochet
- Pétrir 10 min en 1^{ère} puis 5mn en 2nd, la pâte doit être élastique et la température doit se situer entre 22°C et 26°C
- Lui donner une forme rectangulaire de 30x17 puis la placer 30min au congélateur, puis 30 min au réfrigérateur
- Prélever 100 g de pâte puis ajouter le colorant et pétrir à nouveau
- Déposer au centre de la détrempe le beurre étalé en rectangle de 15x17 cm
- Découper les bords puis recouvrir le beurre avec la pâte
- Abaisser le pâton, lui donner un tour double
- Donner un quart de tour, puis abaisser le pâton et lui donner un tour simple
- Passer le 15 min au congélateur puis 30 min au réfrigérateur
- Abaisser la détrempe rouge en carré de 18cm et la recouvrir avec la détrempe nature
- Filmer puis placer au réfrigérateur
- Former les viennoiseries et les cuire à 170°C pendant 12 min
- A la sortie du four, les napper avec un sirop à 30°C

Pour la crème framboise-litchi rose :

200g de purée de framboise

32g de jaunes d'œufs
60g de sucre semoule
16g de poudre à crème
18g de beurre
40g de chocolat blanc
Morceaux de litchi
Quelques gouttes d'arôme de rose

- Porter à ébullition la purée de framboise
- Mélanger le sucre, la poudre à crème et les jaunes d'œufs et faire blanchir
- Ajouter ce mélange au lait, faire bouillir à feu doux pendant 3 min sans cesser de remuer
- Ajouter le beurre et le chocolat blanc
- Ajouter les morceaux de litchi et l'arôme de framboise
- Disposer la crème dans des moules demi-sphères de 5cm de diamètre et réserver à -18°C jusqu'à utilisation.
- Glacer la crème avec un nappage neutre et disposer la crème au milieu de la pâte levée feuilletée cuite

Viennoiseries à base de produit laitier :

Choix ananas : L'ananas est le fruit triomphe au XVIIIe siècle. A l'époque il servait à garnir les tables pour les grandes occasions.

Choix basilic : Plante aromatique des jardins qui se marie bien avec l'ananas

Choix huile d'olive : Elle apportera de l'originalité à la pâte levée feuilletée

Pour la pâte levée feuilletée :

250g de farine courante T65
250g de farine de gruau T55
10g de sel
70g de sucre semoule
25g de levure de boulanger fraîche
Colorant rouge
140g de beurre de tourage
40g d'huile d'olive

- Mélanger le beurre de tourage avec l'huile d'olive et faire prendre au froid
- Placer tous les ingrédients (sauf l'huile d'olive et le beurre de tourage) dans la cuve du batteur munie d'un crochet
- Pétrir 10mn en 1^{ère} puis 5mn en 2nd, la pâte doit être élastique et la température doit se situer entre 22°C et 26°C
- Lui donner une forme rectangulaire de 30x17 puis la placer 30 min au congélateur, puis 30 min au réfrigérateur
- Déposer au centre de la détrempe le beurre étalé en rectangle de 15x17 cm

- Découper les bords puis recouvrir le beurre avec la pâte
- Abaisser le pâton, lui donner un tour double
- Donner un quart de tour, puis abaisser le pâton et lui donner un tour simple
- Passer le 15 min au congélateur
- Filmer puis placer au réfrigérateur

Pour la crème pâtissière :

200g de lait

32g de jaunes d'œufs

60g de sucre semoule

16g de poudre à crème

18g de beurre

Feuilles de basilic

- Porter à ébullition le lait et laisser infuser le basilic pendant quelques minutes
- Retirer les feuilles de basilic
- Mélanger le sucre, la poudre à crème et les jaunes d'œufs et faire blanchir
- Ajouter ce mélange au lait, faire bouillir à feu doux pendant 3mn sans cesser de remuer
- Ajoutez le beurre
- Disposer la crème dans des moules demi-sphères de 2.5cm de diamètre et réservez à -18°C jusqu'à utilisation.
- Former les viennoiseries et disposer l'insert de crème pâtissière
- Cuire à 170°C pendant 12 min
- A la sortie du four les napper avec un sirop à 30°C

Coulis ananas :

200g de purée d'ananas

90g de sucre semoule

4g de pectine NH

- Chauffer la purée d'ananas et incorporer le sucre et la pectine préalablement
- Porter à ébullition
- Filmer au contact et réserver au réfrigérateur à 4°C
- Couvrir les centres des viennoiseries avec du coulis à l'ananas

Rectifications à apportées: