

LA CUISSON ET LES FINITIONS DES PRODUITS EN PÂTE LEVÉE SUCRÉE

- Laisser suffisamment fermenter les produits en pâte levée sucrée. Avec un apprêt trop court, on obtient un volume trop ramassé.
- Avant la cuisson, badigeonner les pâtons avec un peu d'œuf .
- Prendre garde à ce que la dorure à l'œuf ne s'écoule pas. Risque de donner des bordures d'œuf au produit, ce qui confère un goût amer.
- Cuire à environ 200 - 220°C avec de la vapeur. La durée de la cuisson devrait être d'environ 12 à 15 minutes pour les petits produits et d'environ 40 à 50 minutes pour les gros produits.
- Avec une température élevée, les produits se colorent trop intensément; avec une température basse, les produits se dessèchent trop fortement.
- A mi-cuisson, ouvrir légèrement le soupirail. Si l'on a utilisé du sucre grêle comme décoration, il **ne faut pas** injecter de vapeur.
- Tous les produits en pâte levée sucrée doivent être cuits assez clairs. Si les produits sont foncés, les clients peuvent supposer qu'il s'agit de pièces vieilles et sèches.
- La plupart des produits sont abricotés et glacés alors qu'ils sont encore chauds. Veiller à ce qu'il n'y ait pas trop de glaçure au pinceau.
- Avec un décor simple (amandes effilées, sucre grêle, cerises confites, etc.), le produit prend davantage de valeur et l'image de marque du commerce spécialisé est ainsi respectée.
- Pour protéger du dessèchement, les pièces devraient être immédiatement retirées des plaques chaudes.

1. Pâtisserie

1. Facteurs de développement
2. Réaction de certaines matières premières à la cuisson
3. Réaction au four de produits classiques
4. Styles de cuisson

2. Facteurs de développement

- L'eau se transforme en vapeur à 100°C → provoque une poussée verticale (ex. pâte feuilletée)
- La fermentation crée du CO₂ → provoque des cavités de CO₂, donc du volume
- Les agents chimiques (carbonate...) crée du CO₂ → création de volume
- Les œufs retiennent facilement de l'air ou du CO₂ par sa consistance visqueuse → absorption d'air ou CO₂
- Le CO₂ se dilate par la chaleur → provoque une augmentation de volume (ex. pain)
- L'air se dilate par la chaleur → provoque une augmentation de volume (ex. meringue)

3. Réaction de certaines matières premières à la cuisson

- La farine stabilise par son gluten et sa gélification de l'amidon
- Le sucre raffermi le produit et se caramélise (goût typique et couleur)
- Les œufs stabilisent le produit par la coagulation de sa protéine
- La matière grasse isole les matières avec le liquide → le produit en deviendra plus friable

4. Développement de produits classiques

- Pâte levée :
 - 2 développements (fermentation et dilatation du CO₂ au four)
 - formation de la mie, de la croûte, des arômes
 - stabilisation du produit
- Pâte feuilletée :
 - Création de vapeur par l'évaporation de l'eau
 - Rétention de cette vapeur par les couches de MG

- Dessèchement du produit par une fin de cuisson, tirage ouvert
- Pâte à choux
L'eau logée dans l'amidon lors du dessèchement de la masse et gardée prisonnière par les œufs
 - Pâte au miel
Le CO₂ dégagé par les agents chimiques développe le produit.
Sa dilatation au four aide aussi
 - Biscuit
L'air ajouté par battage est retenu par les œufs
Augmentation de volume par dilation de cet air lors de la cuisson
Les protéines des œufs et le sucre, ainsi que la farine stabilise le biscuit
Si on ajoute un agent de pousse, il y aura encore une formation de CO₂ en plus !
 - Meringage
L'air ajouté par battage est retenu par les œufs
Augmentation de volume par dilation de cet air lors de la cuisson

5. Styles de cuisson

Chaleur vive : - flamber : stabiliser le produit en provoquant une croûte fine sans sécher l'intérieur
 - caraméliser : colorer le sucre de surface (prussien) ou ajouté (polonais)
 - création de vapeur dans le feuilleté ou la pâte à choux

Bonne chaleur : - début de cuisson d'un petit produit (ex : brioche)

Chaleur moyenne : - fin de cuisson pour petits produits, cuisson de petits biscuits...
 - début de cuisson d'un grand produit (cakes, biscuits, pâtes levées tourées)

Chaleur plus faible : - fin de cuisson d'un grand produit (il prend peu de couleur et se stabilise à l'intérieur)
 - produits contenant beaucoup de blanc d'œufs

Chaleur très faible : - dessécher un produit sans qu'il prenne de la couleur (meringue)