

OBJECTIFS DE CE DOCUMENT

1. Se rappeler des points importants vus pendant la leçon
2. Connaître les théories développées lors de la leçon
3. Avoir une trace des recettes utilisées pour le cours I

THEMES ABORDES

Les diverses développements
La pâte brisée
Les pâtes au miel
Les produits à la friture
Les pâtes sucrées (sablée – milan – sucrée)
Evaluation 45 mn

DEMONSTRATIONS

Confection d'une pâte sablée 100% amidon et une autre 100% farine
Confection d'une pâte brisée
Confection d'une pâte au miel
Utilisation de la pâte feuilletée : vols au vent et feuilletés salés

DEVELOPPEMENTS THEORIQUES

Le frasage d'une pâte
La formation du gluten et son utilité dans une pâte sucrée
Le fonctionnement de la poudre à lever, carbonate...

RECETTES POUR LE 4^E JOUR

PATE AU MIEL : LECKERLI
voir page suivante !

PATE SABLEE 1 (SEULEMENT DE LA FARINE)

- 650 g beurre
- 350 g sucre glace tamisé
 - une prise de sel
 - mélanger
- 1'000 g farine fleur
 - briser
- 150 g blanc d'œuf
 - ajouter et mélanger

- mettre de côté 100 g, sur une plaque au frigo avec 100 g de l'autre pâte !

PATE SABLEE 2 (SEULEMENT DE LA FECULE)

- 650 g beurre
- 350 g sucre glace tamisé
 - une prise de sel
 - mélanger
- 1'000 g fécule
 - briser
- 150 g blanc d'œuf
 - ajouter et mélanger

- mettre de côté 100 g, sur une plaque au frigo avec 100 g de l'autre pâte !

- mélanger le reste des 2 pâtes, aromatiser avec du cacao en poudre 1/3, sucre vanillé 1/3, et fruits à coque concassés 1/3. Mettre le tout au congélateur pour durcir, avant de donner des formes.

PATE BRISEE AU FROMAGE

- 500 g farine fleur
- 300 g beurre
 - briser
- 250 g Gruyère râpé
 - 5 g poudre à lever
 - ajouter
- 50 g lait
- 50 g œuf (1)
- 5 g sel
 - poivre, paprika
 - mélanger le tout, aplatir, emballer et mettre au congélateur
 - un fois ferme, rouler sur 5 mm et découper des bandes de 8 cm de large
 - dorer, parsemer de fromage râpé et au froid
 - couper des bandes de 5-6 mm de large.

UTILISATION DE LA PATE FEUILLETEE : VOLS AU VENT ET FEUILLETES SALES

Baslerleckerli

| Poids g | Pce | matières premières / semi-fabriqué | CCP | | |
|---|-------------------------|---|-------------------|-------|-------|
| | | |   | temps | autre |
| 1'000 | g | Miel | | | |
| 500 | g | Sucre | | | |
| | | - Cuire à 106 C (au filet moyen à 85 R) | | | |
| 150 | g | Orangeat | | | |
| 150 | g | Citronat | | | |
| 625 | g | Amandes brutes broyées grossièrement | | | |
| 15 | g | Cannelle moulue | | | |
| 8 | g | Muscade moulue | | | |
| 4 | g | Girofle moulue | | | |
| 100 | g | Kirsch | | | |
| | | - Mélanger et ajouter | | | |
| 1'000 | g | Farine blanche | | | |
| | | - Ajouter et mélanger délicatement | | | |
| | | | | | |
| 3'552 | Poids de la recette | Poids de la pièce: | Remarques: | | |
| | ./. | Pertes | Nombre de pièces: | | |
| | Poids net de la recette | | | | |
| Température de cuisson: 210 C | | Durée de cuisson: ~ 15 mn | Soupirail: Ouvert | | |
| Procédé de fabrication: | | |   | temps | *R |
| Rouler sur 8 mm | | | | | |
| Mettre sur une plaque enfarinée | | | | | |
| Cuire... cela doit être bien cuit ! | | | | | |
| A chaud, le glacer avec un sirop (3 p. du sucre et 1 p. d'eau) cuit à | | | | | |
| 109 C (au grand filet à 87 R) | | | | | |
| → Masser le sirop afin de débuter une cristallisation | | | | | |
| Couper avec un couteau lisse à chaud | | | | | |
| Laisser bien refroidir avec de les apprécier ! | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |