

## **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 masses à biscuits  
Les masses au beurre  
Les meringues  
Les macaronnages  
Les masses desséchées

## **DEMONSTRATIONS**

Confection d'une masse au beurre (cakes au rhum)  
Confection d'une masse à biscuits (génoises)  
Confection d'un meringage (financiers)  
Confection d'un macaronnage (noix de cocos)  
Confection d'une pâte à choux  
Utilisation et cuisson de la pâte à pain d'épices

## **DEVELOPPEMENTS THEORIQUES**

Le développement d'une masse à biscuits  
Le développement d'une pâte à choux  
La dissolution des cristaux de sucre  
L'émulsion d'une masse au beurre

## RECETTES POUR LE 5<sup>E</sup> JOUR

### Cakes au rhum

- 350 g beurre tempéré
- 500 g sucre
  - mousser
- 400 g œufs (8)
- 200 g lait
  - tempérer
- 600 g farine fleur
  - ajouter le liquide et la farine petit à petit
  - soigner l'émulsion !!!!!
- 100 g farine fleur
- 25 g poudre à lever
  - tamiser ensemble
  - ajouter délicatement
- 250 g raisins sultans
- 50 g rhum
  - trempé le tout ensemble 1 nuit
  - mélanger le tout
  - remplir les moules (év. les peser)
  - cuire
  - imbiber avec un peu de rhum
  - abricoter et glacer

### Génoises (1 œuf, 35-35)

- 750 g œufs (15)
- 525 g sucre
  - chauffer et battre
- 375 g farine fleur
- 150 g fécule
  - tamiser
  - ajouter délicatement
- 300 g beurre fondu, pas chaud
  - ajouter très délicatement

### Financiers

- 600 g blanc d'œufs
- 550 g sucre
  - monter en neige, pas trop ferme
- 600 g amandes moulues
- 70 g sucre
- 280 g farine fleur
  - mélanger et ajouter délicatement dans la neige
- 260 g beurre fondu, mais froid
  - verser en un filet et mélanger délicatement

### Pâte à choux (1 œuf par personne; 10 élèves)

- 50 g lait
- 25 g beurre
  - sel
  - sucré
- 50 g farine
  - micro-onde
- 50 g œuf

### Macarons à la noix de cocos

- 500 g sucre
- 250 g noix de cocos râpée
- 190 g blanc
  - dessécher (env. 60°C)
- 50 g farine fleur : ajouter
  - Douille no. 18 étoile
  - Dresser sur papier silicon
  - Laisser sécher env. 1 heure
  - Cuisson: 180°C., tirage ouvert