

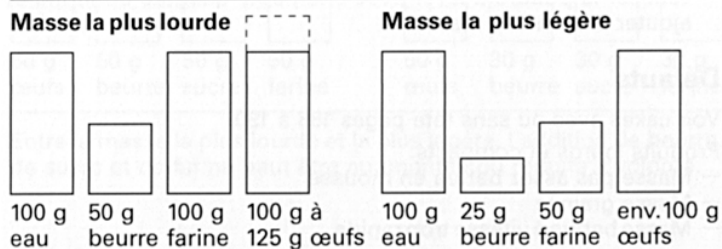
## Les masses desséchées

### Pâte à chou

But du desséchage: Introduction de la gélatinisation de l'amidon

#### Schéma de la recette

Proportion beurre/farine 1:2



Il est possible de varier à volonté entre la masse la plus lourde et la plus légère, par exemple 100 g d'eau  
 30 g de beurre, 60 g de farine  
 35 g de beurre, 70 g de farine  
 40 g de beurre, 80 g de farine

#### Cuisson

Masses fermes ou lourdes environ 180°C, masses tendres ou légères environ 220°C. Au début de la cuisson, fermer le soupirail puis l'ouvrir pour terminer la cuisson.

### Matières premières

#### Eau ou lait

L'eau peut être remplacée partiellement ou entièrement par du lait. Avec l'adjonction de lait, les produits se colorent mieux à la cuisson.

#### Beurre

Le beurre peut être remplacé par de la margarine à pâtisserie.

#### Farine

La farine fleur convient surtout.

#### Œufs

Surtout des œufs entiers.

#### Sel

Environ 2,5 g par dl de liquide.

#### Sucre

Environ 5 g par dl de liquide.

### Masses à macarons à la noix de coco et à Sébastopol

But du desséchage: Dissolution du sucre et commencement de la coagulation des blancs d'œufs.

#### Sucre

Sucre cristallisé fin facilement soluble.

#### Fruits à coque

Noix de coco finement râpée. Amandes effilées ou hachées.

#### Blancs d'œufs

Blancs d'œufs frais ou dissous.

#### Farine

Farine fleur, seulement en petites quantités.

Mélanger le sucre, les fruits à coque et les blancs d'œufs et dessécher dans une bassine en cuivre jusqu'à ce que la masse se détache du bord de la bassine (60–70°C), puis ajouter la farine.

#### Cuisson

Sur du papier siliconisé, dans des capsules ou entre des règles à 200–210°C avec le soupirail ouvert.

### Masses à Florentins et à nids d'abeilles

But du desséchage: Dissolution du sucre et évaporation partielle de l'eau.

#### Sucre

Sucre cristallisé fin facilement soluble.

#### Miel

Miel clair avec goût prononcé.

#### Crème fraîche

Teneur en graisse lactique 35%.

#### Beurre

Il confère une note particulière aux produits.

#### Fruits

Fruits confits, le plus souvent en petits cubes.

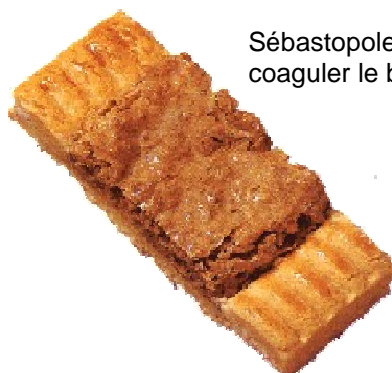
#### Amandes

Blanches, effilées.

Dessécher tous les ingrédients ensemble jusqu'à ce que la masse soit liée.

#### Ou:

Cuire le sucre, le miel, la crème fraîche, le beurre à 91°R (114°C), puis incorporer les autres ingrédients.



Sébastopole et cocos, pour fondre le sucre et coaguler le blanc d'œuf (apparence brillante).



Masse florentin, nid d'abeille, tuile caramel, pour fondre le sucre,  
Pour épaisir la masse, qu'elle soit travaillable.

### Influence de la recette, du procédé de fabrication et de la cuisson sur les pâtes à choux

*Recette*  
Masse desséchée  
Pâte à choux

#### Conseils importants

- Dessécher dans une bassine en cuivre ou en acier inoxydable bien nettoyée
- Avant d'incorporer les œufs, mettre la masse dans une bassine en acier inoxydable
- Ajouter le sel avec les œufs
- Ajouter les œufs successivement
- Eclaircir à la bonne consistance (voir illustration)
- Adapter la consistance de la masse à la température du four
- Faire des masses lourdes ou légères suivant le but de l'emploi ou la température du four
- Température de cuisson 180–220°C (suivant la recette et la consistance)
- Début de la cuisson avec vapeur, fin de la cuisson avec le soupirail ouvert
- Le volume peut être influencé par la cuisson avec ou sans vapeur
- Peu ou pas de vapeur:  
Volume ramassé
- Beaucoup de vapeur: Gros volume

#### Défauts

- Produit pas assez ou trop levé:
- Recette et consistance pas adaptées à la température du four
  - Pas assez ou trop de vapeur
- Fonds creux:
- Masse trop tendre
  - Cuisson trop chaude
- Produit coloré en vert:
- Bassine en cuivre pas nettoyée
  - Sel ajouté déjà lors du desséchage
  - Sel et œufs incorporés dans la bassine en cuivre
  - Masse laissée en attente dans une bassine en cuivre

Influence de la température de cuisson avec différentes consistances et diverses recettes:

#### Consistance tendre ou masse légère 25:50

180°C

210°C

230°C (optimal)



#### Consistance normale ou masse moyenne 35:70

180°C

210°C (optimal)

230°C



#### Consistance ferme ou masse lourde 50:100

180°C (optimal)

210°C

230°C

