

## **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 crèmes  
Les glaces  
Le tempérage de la couverture

## **DEMONSTRATIONS**

Confection d'une crème vanille à chaud et à froid  
Confection d'une bavaroise (crème anglaise avec gélatine et crème battue)  
Confection d'un parfait glacé  
Le tempérage d'une couverture

## **DEVELOPPEMENTS THEORIQUES**

Présentation de l'ensemble des diverses crèmes et glaces  
Les divers épaississants  
Le tempérage de la couverture

## **RÉPÉTITION DE LA 5<sup>E</sup> JOURNÉE**

1. Donnez la différence entre une masse au beurre et un biscuit
2. Comment peut-on, avec la même masse, avoir un bosse ou pas sur nos cakes ?
3. Comment contrôler cette bosse, pour qu'elle soit régulière ?
4. Pour la masse au beurre, pourquoi faut-il tempérer les œufs avec de les incorporer ?
5. Donnez 3 méthodes de faire du biscuit
6. Donnez la différence entre un biscuit « tête de nègre » et un biscuit « roulade »
7. Donnez la composition d'un macaronnage.
8. Que savez vous de l'amaretti ?
9. Expliquez la confection du meringage à froid (Suisse), à chaud (Espagnol) et au sirop (Italien)
10. Donnez les composants d'une masse japonais
11. Expliquez la confection d'une pâte à choux et le pourquoi

## RECETTES POUR LE 6<sup>E</sup> JOUR

### Crème avec cuisson

- 1'000 g lait
- 200 g sucre
- 1 bt vanille
  - chauffer à 70°
  - sortir 2 dl pour mettre avec la poudre de crème
- 100 g poudre de crème vanille à cuire
  - mélanger avec les 2 dl de lait (voir ci-dessus)
  - cuire le tout env. 1 mn
  - refroidir rapidement et stocker à 5°

### Crème sans cuisson

- 500 g eau froide
- 225 g poudre de crème sans cuisson
  - mélanger
  - laisser reposer env. 15 à 30 mn
  - mélanger très énergiquement env. 3 mn

### Ganache vanille

- 800 g couverture vanille (foncée)
  - fondre
- 500 g crème 35% UHT
  - chauffer à 60°
  - mélanger petit à petit la crème dans la couverture
  - soigner l'émulsion !!!

### Crème au beurre

- 250 g beurre tempéré
- 200 g fondant
  - mousser le tout

### Bavaroise

- 250 g lait
- 150 g sucre
  - cuire
- 150 g œufs (3) ou 6 jaunes
  - pocher avec le lait
  - chauffer à 84°C (à la rose)
- 6 feuilles gélatine : tremper dans l'eau froide et ajouter Nescafé pour aromatiser
  - laisser refroidir au frigo
- 600 g crème 35% battue
  - ajouter délicatement
  - tout de suite mouler sur le biscuit