

JEAN MICHEL TRUCHELUT
PIERRE PAUL ZEIHNER

LA PÂTISSERIE DE RÉFÉRENCE

Préface de Christophe Felder



TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS DE BASE
FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION



PRÉFACE

Comment ne pas avoir envie de parler pâtisserie alors que je baigne dedans avec toujours autant de bonheur depuis juste quelques années ! Oui, juste quelques années parce que lorsque l'on fait ce métier avec passion, on ne voit pas le temps passer. Chaque jour est un partage, une découverte, une association, un produit sur lequel tout va se re-découvrir. Oui, la pâtisserie est un éternel challenge que l'on se donne, qui nous pousse à nous dépasser encore et encore.

De la technique, il en faut une bonne dose, de la rigueur aussi. Avoir les bonnes bases, les bons réflexes, c'est sans aucun doute primordial pour enfin pouvoir sauter le pas, prendre son envol, son autonomie et pouvoir voler de ses propres ailes afin d'être soi, comme dans la vie !

La Pâtisserie de Référence de Pierre-Paul Zeiher et Jean-Michel Truchelut est un de ces livres qui permet de prendre son envol de part son côté pédagogique.

« Quand j'étais petit garçon, je repassais mes leçons... » en pâtissant ! J'aimais ce partage et déjà cette transmission que je ressentais dans le labo de notre boulangerie familiale en Alsace entre mon père et Jacky son premier second de toujours. J'ai beaucoup appris en les regardant faire, alors que nous étions nommés ma sœur et moi, les deux experts en chef goûteurs !

Il ne m'a pas fallu longtemps pour comprendre qu'à la question « Que feras-tu quand tu seras grand ? » je voulais être pâtissier, apporter ma touche de gourmandise dans le quotidien des gens.

Mais pour y parvenir, j'ai vite compris aussi qu'il fallait de la discipline, beaucoup de discipline, être volontaire et bosseur. Mes années d'apprentissage, auprès de professionnels sans qui je n'aurais pas eu la chance d'en arriver là, ces années-là, je les ai toujours en mémoire, elles font partie de moi.

S'il y a bien une chose que je retrouve dans ce dernier livre **La Pâtisserie de Référence c'est ce côté précis, didactique et authentique.**

La précision, il en faut une bonne dose dans ce métier. À travers les nombreux pas à pas illustrés, ce livre est un formidable outil. Pierre-Paul Zeiher et Jean-Michel Truchelut étant deux personnes passionnées par la pédagogie, qui n'arrêtent jamais d'expliquer aux plus jeunes, les valeurs de nos métiers et cela de façon très sympathique, ce qui est un atout important pour convaincre.

Je suis fier pour notre profession devant un tel travail accompli. Ce livre est une mine pour cette transmission du savoir-faire et de cette passion qui anime chacun d'entre nous pour ce merveilleux métier de partage et de gourmandise.

Je vous invite, comme je l'ai fait moi-même en dévorant page à page ce livre, à plonger les yeux grands ouverts dans ce cours magistral de pâtisserie.

Christophe Felder

SOMMAIRE

7	Préface
8	Utilisation du livre
9	Sommaire

13 GÉNÉRALITÉS

15	Introduction
17	Histoire
35	Ingénierie : matériels et équipements
59	Hygiène, bonnes pratiques, HACCP, allergènes, PMS et DUER
67	Modes opératoires
73	Techniques de conservation et de production
81	Pesées et mesures
85	Développement durable

87 PRODUITS

89	Le lait
99	La crème
107	Le beurre
117	Les autres corps gras
127	Les céréales
135	La farine
145	Les levures et le levain
151	Les œufs et les ovoproduits
169	Le sucre
181	Les sirops
185	Les édulcorants
191	L'eau
197	Le sel et les épices
205	Le cacao
211	Le chocolat et le chocolat de couverture
217	La vanille, le café et le thé
225	Les fruits (frais et secs), les herbes et les fleurs
243	L'alcool, le vin et les spiritueux
249	Convenience food, PAI
253	Les additifs
259	Les ingrédients contemporains
271	Les propriétés fonctionnelles des ingrédients utilisés en pâtisserie - Les ateliers expérimentaux

275 APPROCHE TECHNOLOGIQUE

276	Les pâtes à biscuits
278	Les pâtes sucrées et sablées
279	Les pâtes brisées
281	La pâte feuilletée
283	La pâte à frire
285	Les pâtes levées
288	Les soufflés
290	La pâte à choux
291	La pâte à crêpes
292	Les pâtes poussées

294	La pâte d'amande
296	Les meringues
297	Les crèmes de base
301	Les ganaches
303	Les sauces, coulis et sabayons
304	Les glaçages et le pastillage

307 TECHNIQUES DE BASE

310	Abaissier une pâte au laminoir
311	Fabriquer un chablon
312	Beurrer un cercle à tarte
313	Beurrer un moule à savarin
314	Chemiser un cercle à génoise
315	Chemiser un cercle à entremets avec du biscuit ou de la génoise
316	Foncer un cercle à tarte
317	Chiqueter une pâte
318	Clarifier un œuf
319	Confectionner de la dorure
320	Confectionner un cornet
321	Écrire avec un cornet
322	Dessiner un motif avec un cornet
323	Confectionner un décor en pastillage
324	Garnir une poche à douille
325	Coucher des choux et des éclairs
326	Mettre au point du fondant
327	Glacer un éclair
328	Glacer une religieuse
329	Blanchir des jaunes d'œufs
330	Découper un papier cuisson pour cuire à blanc
331	Cuire un fond de tarte à blanc
332	Confectionner un rond de papier sulfurisé
333	Confectionner une cassolette
334	Fendre une gousse de vanille
335	Mettre au point un nappage blond
336	Ramollir de la gélatine
337	Coucher une génoise en bande
338	Confectionner un sirop à puncher
339	Puncher un biscuit ou une génoise
340	Confectionner un sirop à tremper
341	Tremper un baba ou un savarin
342	Tamiser
343	Découper un biscuit en étages
344	Monter des entremets
346	Tailler une julienne d'orange
347	Peler à vif un agrume
348	Détailler des segments d'agrumes
349	Coucher une meringue ronde
350	Tabler du chocolat (méthode classique)
352	Réaliser un décor en chocolat

SOMMAIRE

355 PRÉPARATIONS DE BASE

358	Pâte ou appareil à génoise
360	Biscuit au chocolat
362	Biscuit aux amandes
364	Biscuit Joconde
366	Pâte brisée traditionnelle
368	Pâte brisée au batteur
370	Pâte sucrée
372	Pâte sablée
374	Pâte sablée amande
376	Pâte à cigarettes
377	Pâtes émiettées, sucrées et aromatisées
378	Pâte feuilletée traditionnelle
380	Pâte feuilletée rapide (ou record)
382	Pâte feuilletée inversée
384	Pâte à brioche
386	Pâte à savarin
388	Pâte à choux
390	Pâte à crêpes
392	Pâte à cake
394	Pâte à frire
396	Appareil à soufflé
398	Pâte à tuiles aux amandes
400	Meringue française
402	Meringue suisse
403	Meringue italienne
404	Biscuit dacquoise
406	Crème anglaise traditionnelle
408	Crème anglaise cuite sous-vide
410	Crème anglaise sous-vide au bain-marie
412	Crème anglaise au wok
414	Crème pâtissière traditionnelle
416	Crème pâtissière à base de poudre à crème
418	Crème frangipane
419	Crème mousseline
420	Autres dérivés de la crème pâtissière
422	Crème prise sucrée
423	Crème au beurre
424	Crème Chantilly
426	Crème d'amandes
428	Crème citron
430	Crèmeux
431	Crèmes bavaoises
432	Mousses aux fruits
433	Mousses au chocolat
434	Ganache chocolat départ à chaud
436	Ganache chocolat départ à froid
438	Sauces et coulis
440	Gelées et confits
442	Pastillage
444	Glace royale
445	Glaçage miroir
446	Glaçage brillant chocolat
448	Autres glaçages
449	Flocages
450	Nougatine

453 FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION

DESSERTS À BASE DE PÂTE À BISCUIT

456	Génoise sauce anglaise
458	Bûche moulée
460	Bûche traditionnelle
462	Forêt noire
464	Triangle aux deux chocolats
466	Moka au café
468	Biscuits cuillère
470	Biscuit de Savoie
472	Biscuit de Savoie aux amandes
474	Biscuit quatre-quarts
476	Pain de Gênes
478	Opéra
480	Entremets caramel, rhum raisin
482	Entremets marrons, mascarpone et cassis
484	Biscuit Sacher
486	Fraisier

DESSERTS À BASE DE PÂTE À CHOUX

488	Choux à la crème
490	Éclairs au café
492	Religieuses café-chocolat
494	Saint-Honoré à la chantilly
496	Croquembouche
498	Paris-Brest
500	Beignets nature
502	Beignets à la lyonnaise ou bugnes
504	Petits fours frais (à base de pâte à choux)

DESSERTS À BASE DE PÂTE À CRÊPES

506	Crêpes
508	Crêpes normandes
510	Far breton

DESSERTS À BASE DE PÂTE À FRIRE

512	Beignets aux pommes
514	Beignets de fleurs d'acacia

DESSERTS À BASE DE MERINGUE

516	Meringue chantilly
518	Pavlova
520	Dacquoise au café
522	Dacquoise à la ganache

DESSERTS À BASE DE PÂTE POUSSÉE

524	Cake aux fruits confits
526	Quatre-quarts aux amandes
528	Madeleines
530	Pain d'épices

SOMMAIRE

DESSERTS À BASE DE PÂTE SÈCHE

532	Tarte au citron
534	Tarte au fromage blanc
536	Tarte aux fruits rouges
538	Tarte aux pommes sur compote
540	Tarte aux pommes à l'alsacienne
542	Tarte aux poires bourdaloue
544	Tarte poire chocolat
546	Tarte Tatin
548	Tartelettes au chocolat
550	Tartelettes au citron meringuées
552	Flan pâtissier
554	Flan Montmorency
556	Tarte Linzer aux framboises
558	Petits fours sucrés (à base de pâte sablée)
560	Autres petits fours sucrés

DESSERTS À BASE DE PÂTE LEVÉE

562	Savarin
564	Croissant
566	Pain au chocolat
568	Escargot
570	Kugelhopf
572	Brioche feuilletée

DESSERTS À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

574	Mille-feuille
576	Mille-feuille aux fruits rouges
578	Pithiviers
580	Bande de tarte feuilletée aux fruits
582	Chausson aux pommes
584	Palmier
586	Jalousie compote d'abricots

DESSERTS À BASE DE CRÈME

588	Crème brûlée
590	Crème caramel
592	Crème viennoise
594	Pot de crème vanille-café-chocolat
596	Œufs à la neige
598	Riz au lait
600	Riz impératrice
602	Gratin de fraises au champagne

PETITS FOURS

604	Cigarettes russes
606	Macarons au chocolat
608	Tuiles aux amandes
610	Cannelés bordelais
612	Financiers
614	Meringues et rochers coco
616	Sablés vanille
618	Petits fours : tuiles diverses

SOUFFLÉS

620	Soufflé liqueur
622	Soufflé au chocolat

GLACES ET SORBETS

624	Sorbets framboise, myrtille et orange
626	Glace vanille et chocolat (à base de crème anglaise)
628	Glace aux abricots (à base de crème et de lait)
630	Nougat glacé
632	Meringue glacée chantilly
634	Omelette norvégienne
636	Oranges givrées
638	Vacherin glacé à la vanille
640	Poire Belle-Hélène
642	Sorbet aux fraises
644	Sorbet citron-coco minute à l'azote

DESSERTS À BASE DE MOUSSE

646	Bavarois rubanné
648	Charlotte aux fraises
650	Mousse au chocolat noir

PRÉPARATIONS SALÉES

652	Quiche comtoise
654	Allumettes au fromage
656	Gougères au fromage
658	Mousse de melon à l'italienne
660	Petits choux au saumon fumé
662	Saucisson brioché
664	Soufflé au fromage

CONFISERIES

666	Orangettes au chocolat
668	Chocolats : intérieurs à base de liqueur ou d'alcool
670	Fruits déguisés au sucre cuit
672	Nougat de Montélimar
674	Guimauve
676	Truffes à la vanille

679 DESSERTS À L'ASSIETTE

680	Recettes du chef Jean-Michel Loessel (restaurant Les Semailles à La Wantzenau)
688	Recettes de la cheffe Joëlle Lorentz (restaurant Mon Paris ! Paris 9)
696	Recettes du chef Alexandre Haudenschild (restaurant La Hache à Strasbourg)

705 VOCABULAIRE PROFESSIONNEL

723 INDEX

727 INDEX DES FICHES TECHNIQUES



GÉNÉRALITÉS



INTRODUCTION

Pâtisseries, desserts et entremets sont constitutifs de notre riche patrimoine gastronomique. Présents dans notre culture culinaire, leur étude revêt plusieurs dimensions. Produire ou manger un dessert sont des actes qui impliquent des notions de plaisir et de partage, c'est aussi une affaire de santé (nutrition), de responsabilité collective et de transmission.

Pour l'artisan, sauf à reproduire les desserts traditionnels à l'identique, il s'agit de proposer une production « artistique » en termes de composition visuelle (lignes, formes, volumes, couleurs), de goût (kinesthésie, olfaction, saveurs), de valoriser son savoir-faire, des produits, des recettes,...

INSCRIPTION AU PATRIMOINE MONDIAL IMMATÉRIEL DE L'HUMANITÉ...

L'un des derniers épisodes remarqué dans l'histoire de notre gastronomie a été l'inscription du repas des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité (UNESCO). S'il est justifié de ne pas se tromper sur les intentions de cette nomination, on est en droit d'en faire l'analyse. Il ne s'agit pas de faire la promotion de nos produits, mais plutôt de mettre en avant ce temps consacré aux repas dans des conditions très ritualisées socialement. Les Français consacrent un temps précieux à se restaurer (au sens premier du terme), le plus souvent en communauté. Le repas familial est ici visé, tout comme celui pris à l'extérieur.

Temps d'échanges, de partage, d'écoute et d'éducation,...

Nos repas se composent de plusieurs parties : apéritif, entrée, poisson ou viande, fromage et... dessert. Cette dernière étape n'étant pas la moins attendue, d'autant qu'elle constitue une rupture avec le salé et termine le repas. En somme, son bouquet final !

Rôle d'autant plus aisé à endosser que le sucré est le seul goût inné, les autres saveurs résultant d'un apprentissage culturel.

Pour le consommateur, le dessert présente une dimension esthétique tant du point de vue de l'apparence, du goût que de l'effet de surprise. On se rend à la pâtisserie comme au restaurant sans réelles préoccupations nutritionnelles, et

encore moins lorsqu'on aborde le dessert. On cherche à se faire plaisir !

Pourtant, le dessert cristallise quelques craintes. Pas question qu'il soit trop calorique au risque d'être rejeté. Le dessert polarise à lui tout seul tous les défauts de la prise alimentaire : pas réellement nécessaire biologiquement parlant (à la différence de l'eau, des légumes, des aliments riches en protéines...), réputé riche en glucides (sucres) et en gras (matières grasses)...

IL N'EST PAS QUESTION D'ÊTRE PRIVÉ DE DESSERT !

Un détour historique sera nécessaire pour évoquer l'avènement des ingrédients et des recettes de notre histoire culinaire. On découvrira que le sucre, mais également les produits comme le chocolat, ont été portés aux nues à certaines époques, puis, à d'autres, totalement diabolisés. Dans nos cultures judéo-chrétiennes, le péché de gourmandise a laissé quelques miettes... La saccharophobie et son opposé, la saccharophilie, ont été étudiés par les sociologues, les historiens et les nutritionnistes.

Un peu de patience... Faisons confiance au(x) Cassandre(s) pour entamer une nouvelle chasse qui permettra au sucre de sortir du box des accusés.

Il est à parier que l'heure de la réhabilitation sonnera. Le sucre aura de nouveau une place de choix dans nos repas. Les problématiques ont été différentes selon les époques. Nous avons relaté celles le plus souvent rencontrées, loin des anecdotes qui connaissent le succès auprès des sophistes.

UNE PLACE MAJEURE DANS L'EXCELLENCE CULINAIRE

D'autres sujets qui préoccupent artisans et consommateurs sont également d'actualité. Il est à noter que tout au long de notre histoire culinaire les professionnels de la pâtisserie ont relevé les défis qui se présentaient à eux.

Ils ont su sublimer les prestations et portent haut un savoir technique et culturel que le monde nous envie.



© Adobe Stock

LE PETIT MATÉRIEL

LES COUTEAUX

© De Buyer



Il existe autant de types de couteau (et donc de types de lame) que d'utilisations. Ainsi, le choix du couteau adéquat est primordial pour la qualité, la rapidité, la précision et la sécurité des tâches à effectuer.

Les couteaux d'utilisation courante peuvent être à la charge de chaque pâtissier. En revanche, les couteaux d'utilisation plus spécifique sont fournis par l'entreprise.

© De Buyer



Un couteau est composé d'une lame (en acier inoxydable ou en acier au carbone) et d'un manche (en bois de hêtre, palissandre ou plastique).

La lame se prolonge par une partie insérée dans le manche : la soie. Il existe deux façons de monter la soie :

- le montage à virole : la soie est emprisonnée et collée au ciment coutelier présent dans le manche (ne pas les laisser tremper dans de l'eau chaude) ;
- le montage à rivets : la soie est maintenue entre deux plaques rivées (les « côtes ») qui forment le manche.

Le manche, lui, doit être suffisamment long et épais pour permettre une prise en main sûre et ainsi permettre au professionnel d'assurer une parfaite maîtrise de la découpe et du parcours de la lame.

COUTEAU D'OFFICE

Sert principalement à éplucher et découper les fruits.

COUTEAU ÉMINCEUR

Sert principalement à tailler et à émincer.

COUTEAU-SCIE

Sert principalement à couper le pain, le pain de mie, les entremets, la génoise, les biscuits.

FUSIL À MÈCHE RONDE ET PLATE

Sert à redonner « le fil » aux couteaux (le tranchant).

COUTEAU ÉCONOME



© Adobe Stock

Sert exclusivement à peler (éplucher) certains fruits.

COUTEAU CANNELEUR-ZESTEUR

Existe pour droitier et gaucher.

Sert à historier (canneuler) les fruits : citrons, oranges.

COUTEAU À DENTS DE LOUP

Sert à historier certains fruits et légumes.

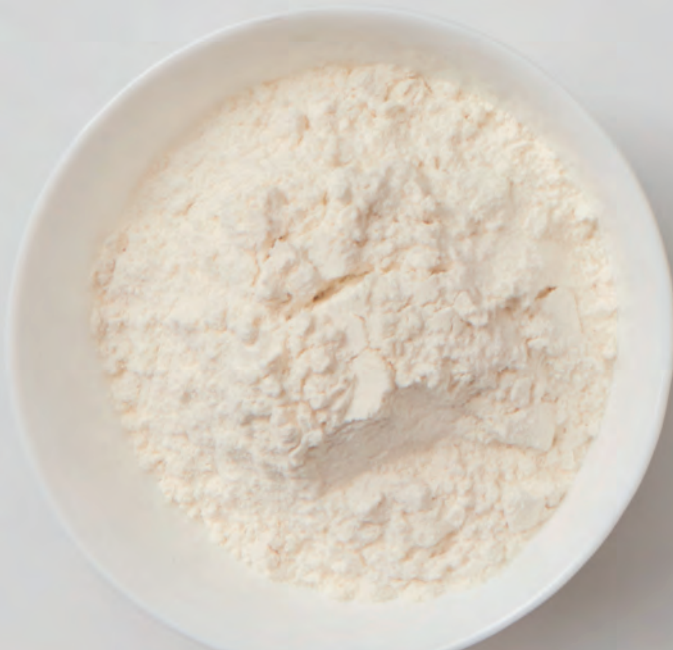
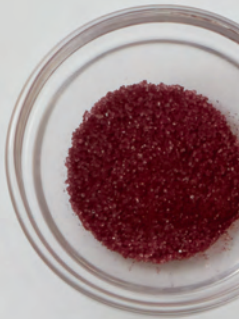
LES AUTRES OBJETS COUPANTS



© De Buyer

MANDOLINE

Permet différentes tailles de légumes et fruits : julienne, paysanne.



PRODUITS





LA CRÈME

La crème provient exclusivement du lait. Cette matière grasse remonte à la surface du lait, soit par décantation, soit par centrifugation. L'écémage centrifuge consiste à séparer la matière grasse (la crème) et le « petit lait » (lactosérum) par simple différence de densité. La crème ainsi obtenue est liquide et douce, puis progressivement, la crème fait l'objet de nombreuses réactions physico-chimiques et biologiques qui modifient sa saveur et son onctuosité.

L'appellation « crème » correspond à une teneur d'au moins 30 % de matières grasses.
L'appellation « crème légère » impose une teneur entre 12 et 30 % de matières grasses.

L'addition de toute autre matière grasse est formellement interdite.
Crème et crème légère sont, hormis la crème crue, toujours soumises à un traitement thermique (pasteurisation ou stérilisation). La mention « crème fraîche » ou « crème fraîche légère » s'applique à des crèmes qui sont pasteurisées (et non stérilisées) et conditionnées sur le lieu de production dans les 24 heures.

Pour bien comprendre les présentations commerciales :

Dénominations	Caractéristiques	Traitement thermique
Crème	30 % de matières grasses minimum	Oui
Crème légère	De 12 à 30 % de matières grasses	
Crème crue	Il n'y a pas de teneur réglementairement fixées, notamment pour les matières grasses	Non
Crème fraîche* Crème fraîche légère	30 % de matières grasses minimum 12 % à 30 % de matières grasses	Pasteurisation et conditionnement sur lieu de production dans les 24 heures

* Ces appellations sont donc interdites pour des crèmes stérilisées.

DESCRIPTIF COMMERCIAL

DIFFÉRENTS TYPES DE CRÈME

Les différentes crèmes se distinguent les unes des autres grâce à plusieurs critères : les traitements de conservation, la teneur en matière grasse et la consistance (liquide ou épaisse). En combinant ces critères, on obtient une large palette de produits.

La crème crue

C'est la crème de nos grand-mères : elle n'a subi aucun traitement de pasteurisation ou de stérilisation. Fruit direct de l'écémage, elle est refroidie et stockée à + 6 °C. De texture liquide pendant les premiers jours et de saveur douce, sa teneur en matière grasse est généralement supérieure à celle des autres crèmes. La mention « crue » est obligatoire sur l'étiquetage.

La crème fraîche pasteurisée liquide

Liquide et douce, car n'ayant subi aucun ensemencement, elle est pasteurisée. Cependant, plus fragile que les crèmes stérilisées, elle est de moins en moins utilisée par le grand public. Les pâtisseries et les restaurateurs l'apprécient pour son aptitude au foisonnement, c'est-à-dire au fait d'être battue pour intégrer de l'air qui la rendra légère et volumineuse, jusqu'au stade de la crème fouettée (non sucrée)

ou de la crème Chantilly (sucrée).

Dans la profession, ce type de crème destinée au foisonnement, liquide, nonensemencée, non acide est dénommée « crème fleurette ». Elle est obtenue de « manière ancestrale » par crémage (c'est-à-dire remontée spontanée du lait au repos, contrairement à l'écémage).

La crème fraîche pasteurisée épaisse

C'est une crème qui a été maturée. Après la pasteurisation, elle est refroidie à 6-7 °C. Elle est ensuite ensemencée avec des ferments lactiques prélevés sur des crèmes particulièrement aromatiques, avec un taux d'acidité élevé. La crème devient épaisse et acide. Son goût s'affirme.

Attention ! La seule dénomination « crème fraîche » signifie que la crème a été pasteurisée car la mention « pasteurisée » n'est pas obligatoire.

Les crèmes stérilisées n'ont pas droit à l'appellation « crème fraîche ».

On rencontre l'appellation crème double pour une crème acidifiée par fermentation naturelle. Il ne faut pas entendre par là, un apport double de matière grasse, donc de calories. Ce type de crème n'est pas adapté au foisonnement.

La crème stérilisée liquide

Une fois conditionnée, la crème crue est stérilisée à 115 °C durant 15 à 20 minutes, puis refroidie. Comme la stérilisation ne permet pas l'ensemencement, cette crème est liquide. Ce procédé développant un goût de cuit ou de caramel, on lui préfère de plus en plus la crème UHT (Ultra haute température).

La crème UHT (Ultra haute température)

La crème crue est stérilisée à 150 °C pendant 2 secondes, puis rapidement refroidie. Ses qualités nutritionnelles, gustatives et fonctionnelles sont préservées.

La crème légère

Elle est obtenue par un réglage de l'écémage qui recueille une crème avec un taux de matière grasse compris entre 12 % et 30 %. Le taux exact de matière grasse doit être précisé sur l'emballage. Une crème légère peut être liquide ou épaisse (si elle a été ensemencée et maturée). Elle est obligatoirement pasteurisée ou stérilisée.

La crème à fouetter et la crème légère à fouetter (crème fouettée et crème légère fouettée)

Elles contiennent au minimum 75 % de crème ou de crème légère. En sus, sont autorisés l'addition de saccharose (15 % maximum), de ferments lactiques, de matières aromatiques naturelles, de stabilisateurs ou des protéines du lait. Le taux de foisonnement (le rapport entre le volume de la crème fouettée ou de la crème légère fouettée, prête à la vente, et le volume total initial des différents constituants) ne doit pas être supérieur à 3,5.

La crème Chantilly

C'est de la crème fouettée contenant au minimum 30 % de matière grasse. La seule addition autorisée est celle du saccharose (sucre mi-blanc, sucre blanc ou sucre blanc raffiné à hauteur de 15 % maximum) et, éventuellement, celle de matières aromatisantes naturelles.

La crème sous pression

Proche de la composition de la crème à fouetter, à l'exception de l'addition de stabilisateurs, limitée à 0,1 %. Elle est toujours pasteurisée ou stérilisée. En s'échappant, un gaz neutre est injecté dans le conditionnement, il provoquera le foisonnement de la crème, c'est-à-dire une augmentation très importante du volume.

La crème aigre ou crème acide

Obtenue par fermentation bactérienne, elle est très utilisée en Europe de l'Est, en Europe centrale et en Russie (« smitane ») ainsi que dans les pays anglo-saxons qui en font grand cas (« sour cream »). Elle accompagne les poissons (le hareng), le bortsch, le chou farci, les choucroutes, le goulasch. En France



LE CACAO

Le cacao est produit à partir de la fève de l'arbre appelé cacaoyer. On en trouve différentes espèces réparties dans les régions chaudes du monde. Sa culture est assez exigeante et le fruit produit, appelé cabosse, est récolté deux fois par an lorsqu'il est à maturité.

DESCRIPTIF COMMERCIAL

VARIÉTÉS DE CACAOYER ET PAYS PRODUCTEURS

Les cacaoyers existent sous différentes variétés qui produisent des cacaos de différentes saveurs et arômes.

Variétés de cacaoyer	Pays producteurs
Criollo : très aromatique, considéré comme le meilleur cacao. Cette variété n'est quasiment plus cultivée (1 à 3 % de la production mondiale), car peu résistante aux maladies.	Mexique, Nicaragua, Venezuela, Colombie
Forastero : plus rustique, tannique, astringent. 80 à 90 % de la production mondiale.	Pérou, Équateur, Colombie, Brésil, Guyane, Côte d'Ivoire, Ghana
Trinitario : caractère et qualité assez fins, puissance aromatique. 10 à 15 % de la production mondiale.	Île de Trinidad, Antilles, Java, Cameroun
Nacional Arriba : qualité aromatique. 5 à 6 % de la production mondiale.	Équateur

Les principaux pays producteurs sont :

- en Afrique (70 % de la production mondiale) : Côte d'Ivoire (40 %), Ghana (17 %), Nigéria, Cameroun ;
- en Amérique latine et centrale : Brésil, Équateur, Colombie ;
- en Asie du sud-est : Malaisie, Indonésie.

FILIÈRES D'APPROVISIONNEMENT

- Le distributeur grossiste.
- Le cash and carry (Metro, Promocash,...).
- La centrale d'achat.
- Le supermarché.

DE LA CABOSSE AUX FÈVES DE CACAO

ÉCABOSSAGE : UNE OPÉRATION MANUELLE

Rapidement après la récolte, la cabosse est fendue dans le sens de la longueur. On retire alors les fèves et la pulpe (mucilage). Les fèves sont la plupart du temps égrainées, triées et placées dans des bacs, recouvertes de feuilles de bananier. Une autre méthode consiste à laisser les graines en tas ou à les placer dans des paniers. La température varie de 40 °C à 50 °C. On les laisse reposer environ une semaine en les brassant régulièrement : les fèves de cacao fermentent.

FERMENTATION(S)

La fermentation a pour but de :

- débarrasser les fèves de leur pulpe,
- tuer l'embryon pour empêcher toute germination,



TECHNIQUES DE BASE



TECHNIQUES DE BASE

- Abaisser une pâte au laminoir
- Fabriquer un chablon
- Beurrer un cercle à tarte
- Beurrer un moule à savarin
- Chemiser un moule à génoise
- Chemiser un cercle à entremets avec du biscuit ou de la génoise
- Foncer un cercle à tarte
- Chiqueter une pâte
- Clarifier un œuf
- Confectionner de la dorure
- Confectionner un cornet
- Écrire avec un cornet
- Dessiner un motif avec un cornet
- Confectionner un décor en pastillage
- Garnir une poche à douille
- Coucher des choux et des éclairs
- Mettre au point du fondant
- Glacer un éclair
- Glacer une religieuse
- Blanchir des jaunes d'œufs
- Cuire un fond de tarte à blanc
- Découper un papier cuisson pour cuire à blanc
- Confectionner un rond de papier sulfurisé
- Confectionner une cassolette
- Fendre une gousse de vanille
- Mettre au point d'un nappage blond
- Ramollir de la gélatine
- Coucher une génoise en bande
- Confectionner un sirop à puncher
- Puncher un biscuit ou une génoise
- Confectionner un sirop à tremper
- Tremper un baba ou un savarin
- Tamiser
- Découper un biscuit en étage
- Monter un entremets
- Tailler une julienne d'orange
- Peler à vif un agrume
- Détailler des segments d'agrumes
- Coucher une meringue ronde
- Tabler du chocolat (méthode classique)
- Réaliser un décor en chocolat

FABRIQUER UN CHABLON

TECHNIQUE

Découper un gabarit servant de calibre pour dresser tuiles, cigarettes,...



Découper le chablon à la forme désirée.



Disposer l'appareil au centre du chablon.



Lisser avec une spatule afin d'obtenir une épaisseur régulière.



Continuer à lisser la préparation pour arriver à l'épaisseur souhaitée.



Retirer délicatement le chablon et recommencer l'opération.



PRÉPARATIONS DE BASE



PRÉPARATIONS DE BASE

- Pâte ou appareil à génoise
- Biscuit au chocolat
- Biscuit aux amandes
- Biscuit Joconde
- Pâte brisée traditionnelle
- Pâte brisée au batteur
- Pâte sucrée
- Pâte sablée
- Pâte sablée amande
- Pâte à cigarettes
- Pâte feuilletée traditionnelle
- Pâte feuilletée rapide (ou record)
- Pâte feuilletée inversée
- Pâte à brioche
- Pâte à savarin
- Pâte à choux
- Pâtes à crêpes
- Pâte à cake
- Pâte à frire
- Appareil à soufflés
- Pâte à tuiles aux amandes
- Meringue française
- Meringue suisse
- Meringue italienne
- Biscuit dacquoise
- Crème anglaise traditionnelle
- Crème anglaise cuite sous-vide
- Crème anglaise sous-vide au bain-
marie
- Crème anglaise au wok
- Crème pâtissière traditionnelle
- Crème pâtissière à base de poudre à
crème
- Crème frangipane
- Crème mousseline
- Autres dérivés de la crème pâtissière
- Crème au beurre
- Crème Chantilly
- Crème prise sucrée
- Crème d'amandes
- Crème citron
- Crémeux
- Crèmes bavaroises
- Mousses aux fruits
- Mousses au chocolat
- Ganache chocolat départ à chaud
- Ganache chocolat départ à froid
- Sauces et coulis
- Gelées et confits
- Pastillage
- Glace royale
- Glaçage miroir
- Glaçage brillant chocolat
- Autres glaçages
- Flocages
- Nougatine

PÂTE OU APPAREIL À GÉNOISE

BON D'ÉCONOMAT

DENRÉES POUR 2 MOULES DE 5 PORTIONS	UNITÉ	QUANTITÉ
APPAREIL		
- œuf (entier)	kg	0,200
- farine	kg	0,125
- sucre	kg	0,125
CHEMISAGE DU MOULE		
- beurre	kg	0,020
- farine	kg	0,020
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 1 H		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 20 À 30 MIN		

TECHNIQUE



Préparer les ingrédients.



Mélanger le sucre et les œufs entiers.



Fouetter la préparation afin de blanchir celle-ci.



Fouetter au bain-marie à température maîtrisée. Ne pas dépasser 48 °C.



Fouetter jusqu'à l'obtention d'un ruban.



Fouetter jusqu'à refroidissement en dehors du bain-marie.



Corner et vérifier la consistance.



Ajouter la farine tamisée en pluie



Mélanger l'appareil avec une spatule



Remplir votre moule chemisé à 3/4 de hauteur.

HISTOIRE

La génoise se classe parmi les biscuits, soit un gâteau « deux fois cuits ». Elle aurait été « inventée » par un pâtissier de la République de Gênes au cours du XVIII^{ème} siècle. Ce gâteau fort apprécié dans les cours d'Europe doit son nom à son pays d'origine.

UTILISATIONS ET DÉRIVÉS

- La traditionnelle génoise crème anglaise
- Génoise et crème au beurre : moka
- Génoise et crème pâtissière/crème mousseline : fraiser, Montmorency
- Et encore : bûche de Noël, Danicheff, forêt noire, omelette norvégienne, bavarois

MIX

- Les industriels de l'agroalimentaire proposent des préparations plus ou moins élaborées qui peuvent être utilisées pour confectionner la génoise. Ce sont le plus souvent des poudres auxquelles il faut adjoindre de l'eau.
- Des « bandes de génoise » prêtes à l'emploi complètent l'offre.

ASPECTS NUTRITIONNELS

Les protéines de l'œuf peuvent être allergisantes. La farine, même à teneur réduite en gluten est à redouter dans le cas d'une intolérance à celui-ci. Il serait envisageable de remplacer la farine de blé par de la Maïzena, féculé, etc.

HYGIÈNE ET BONNES PRATIQUES

- Une attention toute particulière sera apportée aux œufs, on peut avoir recours aux ovoproduits. Veiller à l'hygiène du matériel et du personnel lors des manipulations.
- Voir Guide (européen) de Bonnes pratiques en pâtisserie et de mise en place de l'HACCP, PMS.

CHEF SCIENTISTE

La génoise est une mousse stabilisée par la coagulation des protéines de l'œuf. Il est donc essentiel que le foisonnement à chaud ne dépasse pas 48 °C. La cuisson au four est à l'origine du gel final.



FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION



Desserts à base de pâte à biscuit

Génoise sauce anglaise
Bûche moulée
Bûche traditionnelle
Forêt noire
Triangle aux deux chocolats
Moka au café
Biscuits cuillère
Biscuit de Savoie
Biscuit de Savoie aux amandes
Biscuit quatre-quarts
Pain de Gênes
Biscuit Sacher
Fraisier

Desserts à base de pâte à choux

Choux à la crème
Éclairs au café
Religieuses café-chocolat
Saint-Honoré à la chantilly
Croquembouche
Paris-Brest
Beignets nature
Petits fours frais (à base de pâte à choux)

Desserts à base de pâte à crêpes

Crêpes
Crêpes normandes

Desserts à base de pâte à frire

Beignets aux pommes
Beignets de fleurs d'acacia

Desserts à base de meringue

Meringue chantilly
Pavlova
Dacquoise au café
Dacquoise à la ganache

Desserts à base de pâte poussée

Cake aux fruits confits
Quatre-quarts aux amandes
Madeleines
Pain d'épices

Desserts à base de pâte sèche

Tarte au citron
Tarte au fromage blanc
Tarte aux fruits rouges
Tartes aux pommes sur compote
Tartes aux pommes à l'alsacienne

Tarte aux poires bourdaloue
Tarte poire chocolat
Tarte Tatin
Tartelettes au chocolat
Tartelettes au citron meringuées
Far breton
Flan Montmorency
Tarte Linzer aux framboises
Petits fours sucrés (à base de pâte sablée)
Autres petits fours sucrés
Beignets à la lyonnaise ou bugnes

Desserts à base de pâte levée

Savarin
Croissant
Pain au chocolat
Escargot
Kugelhopf
Brioche feuilletée

Desserts à base de pâte feuilletée

Mille-feuille
Mille-feuille aux fruits rouges
Galette des rois
Tarte en bandes feuilletées aux fruits
Chausson aux pommes
Palmier
Jalousie compote d'abricots

Desserts à base de crème

Crème brûlée
Crème caramel
Crème viennoise
Pot de crème vanille-café-chocolat
Œufs à la neige
Riz au lait
Riz à l'impératrice
Gratin de fraises au champagne

Petits fours

Cigarettes russes
Macarons au chocolat
Tuiles aux amandes
Cannelés bordelais
Financiers
Meringues et rochers coco
Sablés vanille
Petits fours : tuiles diverses

Soufflés

Soufflé liqueur
Soufflé au chocolat

Glaces et sorbets

Sorbets framboise, myrtille et orange
Glace vanille et chocolat (à base de crème anglaise)
Glace aux abricots (à base de crème et de lait)
Nougat glacé
Meringue glacée chantilly
Omelette norvégienne
Oranges givrées
Vacherin glacé à la vanille
Poire Belle-Hélène
Sorbet aux fraises
Sorbet citron-coco minute à l'azote

Desserts à base de mousse

Bavarois rubanné
Charlotte aux fraises
Mousse au chocolat noir

Préparations salées

Quiche comtoise
Allumettes au fromage
Gougères au fromage
Mousse de melon à l'italienne
Petits choux au saumon fumé
Saucisson brioché
Soufflé au fromage

Confiseries

Chocolats : intérieurs à base de fondant à l'orange
Chocolats : intérieurs à base de liqueur ou d'alcool
Orangettes au chocolat
Fruits déguisés au sucre cuit
Nougat de Montélimar
Truffes à la vanille

PARIS-BREST

Pâtisserie traditionnelle en forme de roue de vélo (en l'honneur de la course cycliste Paris-Brest-Paris) en pâte à choux, garnie de crème mousseline au praliné et surmontée d'amandes effilées.

DENRÉES POUR 12 PIÈCES DE 8 CM DE DIAMÈTRE OU 2 PIÈCES DE 22 CM DE DIAMÈTRE	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DE LA PÂTE À CHOUX		
- beurre	kg	0,080
- œuf (entier)	kg	0,250
- eau	l	0,25
- farine	kg	0,130
- sel		PM
- amandes effilées	kg	0,040
ÉLÉMENTS DE LA DORURE		
- œuf (entier)	kg	0,050
ÉLÉMENTS DE LA CRÈME AU BEURRE AU PRALINÉ		
- œuf (jaune)	kg	0,120
- sucre	kg	0,250
- eau	l	0,085
- beurre	kg	0,300
- vanille (extrait liquide)		PM
- pâte praliné noisette	kg	0,180
ÉLÉMENTS DE LA CRÈME PÂTISSIÈRE À BASE DE POUDRE À CRÈME		
- lait	l	0,50
- sucre	kg	0,125
- poudre à crème (se conformer aux indications de l'emballage)	kg	0,045
- vanille	gousse	1/2
ÉLÉMENTS DE LA CRÈME MOUSSELINE LÉGÈRE		
- crème au beurre au praliné	kg	0,300
- crème pâtissière	kg	0,225
ÉLÉMENTS DE FINITION		
- sucre glace	kg	0,030
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 2 H 30 MIN		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON DES COURONNES : 30 MIN		



MATÉRIEL

- Calottes
- Russe
- Moules à génoise
- Plaque à pâtisserie
- Batteur mélangeur
- Tamis
- Chinois étamine
- Fouet
- Pochon



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Confectionner la pâte à choux (voir p. 388)

Contrôler la consistance de la pâte.

Marquer la grandeur à l'aide d'un cercle à tarte ou dresser à l'intérieur d'un cercle à tarte.

3. Coucher les couronnes de pâte à choux

Coucher une couronne de pâte à choux sur plaque légèrement beurrée, une deuxième couronne contre la première, puis une troisième à cheval sur les deux premières.

Dorer, rayer à la fourchette, saupoudrer d'amandes effilées.

4. Cuire les couronnes de pâte à choux

Cuire les couronnes à four chaud (190 °C) pendant 30 minutes environ.

Au terme de la cuisson, laisser refroidir sur grille.

5. Confectionner la crème mousseline légère au praliné

Réaliser une crème pâtissière à base de poudre à crème (voir p. 416).

Faire une crème au beurre au praliné (voir p. 423).

Tamiser la crème pâtissière.

Rajouter la crème au beurre au praliné (0,300 kg) et à même température à la crème pâtissière (0,225 kg).

Émulsionner.

Corner.

Réserver.



De préférence, fourrer les pièces aussitôt la crème réalisée.

6. Garnir et dresser les Paris-Brest

Couper à l'aide d'un couteau scie aux 2/3 de la hauteur et garnir de crème mousseline au praliné à l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée, remettre la partie supérieure et saupoudrer de sucre glace.



Photo réalisée par Bartosch Salmanski pour 128 dB;
pâtisserie : Christian Strasbourg

TARTELETTE POIRE ET SÉSAME

Pâte sucrée garnie d'une crème d'amandes au sésame noir, d'une poire pochée et d'une marmelade de poires, servie avec un sorbet poires et une tuile au sésame.

DENRÉES POUR 10 PORTIONS	UNITÉ	QUANTITÉ
PÂTE SUCRÉE		
- beurre	kg	0,150
- poudre d'amandes	kg	0,030
- sucre glace	kg	0,100
- fleur de sel	kg	0,001
- œuf (entier)	kg	0,050
- farine	kg	0,250
CRÈME D'AMANDES SÉSAME (30 G/TARTELETTE)		
- œuf (entier)	kg	0,075
- cassonade	kg	0,100
- poudre d'amandes	kg	0,050
- crème	kg	0,050
- beurre	kg	0,075
- pâte de sésame	kg	0,025
- sésame torréfié	kg	0,025
POIRE PochÉE : 1/2 POIRE/TARTELETTE		
- sucre	kg	0,200
- eau	kg	1,00
- alcool de poire	kg	0,025
- poire	pièce	5
- vanille	gousse	1
MARMELADE DE POIRES		
- poires en cubes	kg	0,320
- purée de poires	kg	0,050
- vanille	gousse	1/2
- alcool de poire	kg	0,007
- gélatine (feuilles) 150 Bloom	kg	0,002
SORBET POIRES		
- pulpe de poires	kg	0,500
- sucre	kg	0,100
- eau	kg	0,150
- Trimoline®	kg	0,005
TUILE SÉSAME		
- sucre glace	kg	0,100
- farine	kg	0,050
- miel	kg	0,050
- beurre	kg	0,075
- sésame	kg	0,075
DURÉE MOYENNE DE PRÉPARATION : 1 H 05		
DURÉE MOYENNE DE CUISSON : 1 H 30		
DURÉE MOYENNE DE CONGÉLATION : 4 H		



MATÉRIEL

- Cercle à tartelette
- Plaque
- Tapis siliconé
- Russe moyenne
- Poche sous-vide cuisson
- Batteur mélangeur
- Maryse
- Corne
- Fouet
- Spatule
- Boule à glace



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail de travail

Denrées, matériels de préparation, de cuisson et de dressage.

2. Préparer la pâte sucrée

Travailler à la feuille le beurre avec le sucre glace et la poudre d'amandes.

Ajouter la fleur de sel et l'œuf.

Terminer par ajouter la farine (ne pas trop travailler la pâte).

Réserver.

3. Réaliser la crème d'amandes sésame

Travailler le beurre, la pâte de sésame et la cassonade.

Ajouter les œufs et la crème puis la poudre d'amandes.

Finir avec le sésame torréfié.

4. Préparer les poires pochées

Réaliser un sirop, à ébullition ajouter l'alcool et faire refroidir.

Cuire les poires sous-vide à 90 °C en vapeur avec le sirop froid.

5. Terminer la tartelette

Détailler des cercles de pâte sucrée de 10 cm de diamètre puis foncer la pâte.

Foncer des cercles à tartelette graisser de 8 cm de diamètre.

Garnir ensuite avec la crème d'amandes sésame et la demi-poire pochée avant cuisson.

Cuire à 170 °C 15-20 minutes, puis 10 minutes sans le cercle.

6. Confectionner la marmelade de poires

Faire compoter à feu doux les poires en cubes, la purée de poires et la vanille.

Ajouter l'alcool et la gélatine réhydratée une fois la compotée terminée.

Refroidir.

7. Réaliser le sorbet poires

Chauffer l'eau, le sucre et la Trimoline®.

Ajouter la pulpe de fruits.

Passer à la sorbetière ou Pacojet.

8. Préparer la tuile sésame

Mettre l'ensemble des ingrédients dans un petit batteur avec la feuille.

Former des boudins une fois l'appareil homogène.

Congeler.

Détailler de fins palets.

Cuire à 170 °C pendant 8 minutes.

9. Dresser

Placer la tartelette au centre de l'assiette.

Garnir de marmelade poires froide.

Déposer une boule de sorbet poires sur la tartelette et finir avec la tuile au sésame.



© Alexandre Haudenschild



JEAN-MICHEL TRUCHELUT

Professeur de cuisine et de pâtisserie, il se spécialise en diététique et nutrition. Conjointement à l'enseignement, il occupe le poste d'ingénieur de restauration aux hôpitaux universitaires de Strasbourg. Il passe un diplôme de qualicien et un master de sciences sociales appliquées à l'alimentation.

Parallèlement à l'enseignement, ils créent avec les Éditions BPI une série de vidéos consacrée à l'apprentissage de la cuisine et de la pâtisserie. Ils installent à Strasbourg, le Centre International de Formation en Hôtellerie et Restauration, le Cifhor.

Ils développent aussi la première plateforme d'apprentissage en ligne devenue BPI Campus pour offrir le premier campus hôtelier virtuel aux personnes désirant se former. Passionnés, ils continuent de former et transmettent leur savoir-faire.



PIERRE-PAUL ZEIHER

Après des études au lycée hôtelier de Strasbourg, il officie dans les plus belles maisons parisiennes. Suite à la réussite du concours de professeur de cuisine et pâtisserie, il enseigne dans les lycées de Paris Jean Drouant, Biarritz, prend la direction de la section hôtelière de Monaco avant de revenir à Strasbourg.

« **La Pâtisserie de Référence** de Pierre-Paul Zeiher et Jean-Michel Truchelut est un de ces livres qui permet de prendre son envol de part son côté pédagogique.[...]

S'il y a bien une chose que je retrouve dans ce dernier livre **La Pâtisserie de Référence** c'est ce côté précis, didactique, et authentique. La précision, il en faut une bonne dose dans ce métier. À travers les nombreux pas à pas illustrés, ce livre est un formidable outil. Pierre-Paul Zeiher et Jean-Michel Truchelut étant deux personnes passionnées par la pédagogie, qui n'arrêtent jamais d'expliquer aux plus jeunes, les valeurs de nos métiers et cela de façon très sympathique, ce qui est un atout important pour convaincre. »

Christophe Felder, maître pâtissier

100 Techniques et préparations de base

+ de 100 Fiches techniques recette

+ de 130 vidéos accessibles gratuitement sur BPI Campus par Qr codes

La Pâtisserie de Référence, le livre qu'il vous faut pour devenir
un vrai chef pâtissier !

REF. 9336



 **EDITIONS BPI**
BEST PRACTICE INSIDE