

Thème	PETITS GATEAUX SECS ET MOELLEUX				
Recettes	Ingrédients	Poids en g			Techniques
SABLÉ POCHE		Autre	Blin		1. crémier le beurre pommade et le sucre glace 2. incorporer les oeufs progressivement puis le sel 3. ajouter la farine et la vanille 4. dresser à la douille cannellée sur feuille 5. décorer avec des fruits secs ou confits cuire à 200°C
	Beurre	700	750	365	
	vanille	5	8	2	
	Sucre glace	400	325	150	
	oeufs	200	135	60 blancs	
	sel	5	5	2	
	Farine	1000	1000	450	
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>2310</b>	<b>2223</b>	<b>969</b>	
CAKE		Blin - 1 cake	Autre	façon madeleine	Incorporer progressivement les éléments dans l'ordre Ne pas faire monter le mélange (ne pas crémier) Terminer par la farine tamisée avec la levure chimique Incorporer les fruits confits et passer 4 H au froid Cuire à 150°C environ 40 à 45 minutes Arroser à la sortie du four Ajouter des bigarreaux et napper au nappage bouillant ou filmer
	Beurre	125	115	50 fondu	
	Sucre glace	125	165	180	
	oeufs	125	135	120	
	crème épaisse		65	75	
	Farine T45	175	200	135	
	levure chimique	4	4	2,5	
	Fruits confits mélangés	300	150	sans	
Rhum et zestes argumes	25	QS	QS		
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>879</b>	<b>834</b>		
PAIN D'EPICES		2 plaques	4 cakes	Délicéo	Fondre le miel et le sucre à 70°C Mélanger les farines, la poudre à lever, les œufs, le lait froid les épices. Incorporer le miel à 70°C au fouet, finir de travailler à la spatule Remplir au 3/4 des moules à cake beurrés ou chemisés Cuire à 180°C env 1 H
	Miel	660	500	700	
	Cannelle poudre	12	10		
	écorces orange / citron		60	QS	
	Mélange 5 épices	16	4	12	
	farine T55 / seigle	660	500	500	
	levure chimique	8	30	20	
	Bicarbonate de soude	20		0	
	sucré roux	0	100	80	
lait	450	250	200		
oeufs	170	250	200		
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1996</b>	<b>1704</b>	<b>1712</b>	
COOKIES		Blin		Autre	Tamiser farine et levure chimique Crémier le beurre avec le sucre et la cassonade Ajouter progressivement les oeufs, la vanille et le sel Incorporer la farine tamisée délicatement Ajouter le noix et pépites de chocolat Former des boudins de 2 cm de diamètre Passer au froid Découper des rondelles de 1cm épaisseur Plaquer espacé et cuire à 180°C
	Beurre	625	312,5	500	
	Sucre glace	250	125	375	
	Cassonade	500	250	500	
	vanille liquide	5	2,5		
	oeufs	190	95	250	
	Farine	1000	500	1000	
	levure chimique	30	15	30	
	Noix hachées	500	250	750	
	Pépites chocolat	500	250	750	
Sel	10	5	5		
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>3610</b>	<b>1800</b>	<b>4160</b>	
FINANCIERS		H.Paris		IUFM	Cuire le beurre noisette Tamiser ensemble la farine, le sucre glace et l'amande en poudre Ajouter les blancs d'œufs liquides Ajouter la trimoline ou le miel si besoin Incorporer le beurre noisette refroidi Ajouter l'eau de vie Garnir les moules cuire à 200°C
	beurre noisette	180	150	150	
	Sucre glace	330	250	300	
	Amande poudre	120	150	150	
	Farine	125	120	120	
	Blancs d'œufs	335	250	250	
	Trimoline	30			
	Miel		50		
eau de vie	15				
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1135</b>	<b>970</b>	<b>970</b>	
MACARONS		100 Macarons	Toulon italienne	Step. Glacier	Broyer la poudre d'amande et le sucre glace Tamiser 2 fois Monter les blancs avec la poudre de blancs d'œufs Serrer avec le sucre (petite quantité) et l'acide Monter les blancs bien fermes Ajouter délicatement le mélange tamisé Retomber l'appareil (macaronner) jusqu'à ce qu'il brille et soit légèrement coulant Dresser, laisser croûter et cuire à 150°C en 13 mn
	Amande poudre	325	300	300	
	Sucre glace	500	300	300	
	blancs d'œufs liquides		126	110	
	Blancs d'œufs montés	250	90	110	
	poudre de blancs d'œufs	9			
	Sucre glace ou semoule	75	270 à 120°	300 à 118°	
	eau pour cuisson sucre		70	75	
	acide tartrique	1			
parfums et colorant	QS				
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1160</b>	<b>886</b>		

Thème	LES BISCUITS MOELLEUX				
Recettes	Ingrédients	Poids en g			Techniques
		disque 20cm	1 plaque	1 caisse	
<b>Biscuit moelleux au chocolat</b>	jaunes d'œufs	20	130		Monter les jaunes et la grande partie du sucre Tamiser farine, fécule et cacao poudre. Fondre le beurre Monter les blancs et serrer avec le sucre restant Incorporer 1/3 des blancs dans les jaunes Ajouter les poudres tamisées puis ajouter le reste des blancs Ajouter le beurre fondu tiède Etaler sur feuille pas trop épais Cuire à 200°C
	sucre	16	160		
	cacao poudre	7	40		
	farine	7	40		
	fécule	4	26		
	beurre	11	67		
	blancs d'œufs	30	167		
	sucre	5	27		
	crème de tartre	0,2	1		
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>100,2</b>	<b>658</b>	<b>0</b>	
<b>Biscuit pistache</b>		4 disques 20 cm			Monter les oeufs, les jaunes avec la poudre d'amande, le sucre glace et la pâte de pistache Ajouter la farine tamisée et le beurre fondu Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule Mélanger les 2 préparations Dresser des fonds Cuire à 230°C
	Œufs entiers	50			
	jaunes d'oeufs	26			
	Sucre glace	40			
	Amande poudre	40			
	Pâte de pistache	40			
	Farine	45			
	beurre fondu	20			
	blancs d'oeufs	115			
	sucre semoule	40			
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>416</b>				
<b>Biscuit praliné</b>		4 dsiques 20cm			Blanchir les jaunes avec le praliné et les 10g de sucre Monter les blancs et serrer avec les 50g de sucre mélanger les 2 préparations grossièrement Incorporer la farine tamisée Dresser des disques de 20cm Parsemer de noisettes hachées Cuire à 180°C
	jaunes d'œufs	100g			
	sucre	10g			
	praliné	110g			
	blancs d'œufs	100g			
	sucre	50g			
	farine tamisée	50			
	noisettes hachées	20			
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>440</b>				
<b>Biscuit chocolat type brownies (pas trop gras)</b>		15 cercle 75 Ø			Fondre le chocolat noir avec le beurre Ajouter les œufs et le sucre Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique Garnir les cercles beurrées Cuire à 170°C environ 14 minutes Passer au froid avant de détailler
	chocolat noir fondu	150			
	beurre	50			
	Œufs entiers	125			
	sucre	125			
	farine tamisée	45			
	levure chimique	2			
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>497</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>0</b>			

Thème	LES BISCUITS MOELLEUX				
Recettes	Ingrédients	Poids en g			Techniques
GÉNOISE		Moule 22cm	1 plaque	1 caisse	
	oeufs	200	250	700	Monter les oeufs et le sucre au bain marie
	sucres	125	155	435	serrer au ruban
	farine	125	155	435	Incorporer la farine tamisée délicatement
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>450</b>	<b>560</b>	<b>1570</b>	cuire à 170°C pour les moules et 230°C pour les plaques
BISCUIT CUILLÈRE		1 Plaque	1 charlotte 8p		
	Jaunes d'oeufs	100	65	200	faire mousser les jaunes avec une petite partie du sucre
	Blancs d'oeufs	160	105	300	Tamiser la farine et la féculé
	Sucres ou cassonade	125	80	250	Monter les blancs et serrer avec le sucre
	farine	75	50	200	Incorporer les jaunes puis le mélange tamisé délicatement
	Féculé	50	30	50	Dresser et saupoudrer 2 fois à 3-4 minutes d'intervalles
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>510</b>	<b>330</b>	<b>1000</b>	Cuire à 200°C
BISCUIT VIENNOIS		1 PLAQUE			
	Œufs entiers	75			Monter les oeufs, les jaunes avec la poudre d'amande et le sucre glace
	jaunes d'oeufs	40			Ajouter la farine tamisée
	Sucres glace	90			Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule
	Amande poudre	90			Mélanger les 2 préparations
	Farine	70			Dresser sur plaque et cuire à 230°C
	blancs d'oeufs	170			
	sucres semoule	60			
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>595</b>			
BISCUIT JOCONDE		1 plaque	3 plaques	1 plaque 610g	
	Œufs entiers	150	450	170	Monter les oeufs avec la poudre d'amande et le sucre glace
	Amande poudre	125	375	130	Ajouter la farine tamisée
	Sucres glace	125	375	130	Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule
	Farine	30	90	35	Ajouter dans le 1er mélange avec le beurre fondu
	Blancs d'œufs	90	270	120	
	Sucres	30	90	10	
	beurre fondu	22	66	25	Dresser sur plaque et cuire à 230°C
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>572</b>	<b>1716</b>	<b>620</b>	Réserver au froid
PAIN DE GÈNES		moule de 22cm	1 plaque	Bonne	
	oeufs	100	315	200	Monter au ruban la pâte d'amande en incorporant progressivement les oeufs en chauffant à 40°C
	pâte d'amande 50%	100	320	300	Fondre le beurre avec le parfum choisi
	levure chimique	2	4	3	Prélever une partie du mélange et incorporer le beurre fondu
	farine/féculé tamisée	20	60	44	Mélanger le tout en ajoutant la farine tamisée avec la levure chimique
	beurre fondu	30	100	80	
	Parfum (anis, orange...)	1	1	QS	Cuire en moule à 160/180°C 15 à 20 minutes
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>253</b>	<b>800</b>	<b>627</b>	
BISCUIT MADELEINE		2 disques 22 cm			
	sucres	100			Blanchir les oeufs avec le sucre
	oeufs	110			Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique
	farine	100			Incorporer le beurre fondu avec la vanille et les zestes
	levure chimique	3			Garnir 2 cercles de 22cm
	vanille	1			Parsemer de fruits si besoin
	citron râpé en zestes	2			Cuire à 200°C
	beurre fondu	100			
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>416</b>			
BISCUIT CHOCOLAT SANS FARINE		1 plaque			
	Jaunes d'oeufs	100			Faire légèrement blanchir les jaunes avec un peu de sucre
	Blancs d'oeufs	150			Monter les blancs et serrer avec le sucre restant
	sucres semoule	150			Ajouter les jaunes délicatement
	farine	8			Incorporer la farine et le cacao tamisés à la spatule
	cacao en poudre	35			dresser et cuire à 200°C env 10 minutes
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>443</b>			
FONDANT CHOCOLAT		12 moules GO 85			
	chocolat noir fondu	120	125	125	Fondre le beurre avec le chocolat
	Beurre	120	125	125	
	Sucres	100	165	130	Ajouter le sucre et les oeufs
	oeufs	150	165	165	Incorporer la farine et la levure tamisée
	Farine	100	65	70	Garnir les moules biens beurrés
	levure chimique	4		2	cuire à 180°C 7 à 8 minutes
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>594</b>	<b>645</b>	<b>617</b>	

Thème	LES BISCUITS MERINGUÉS et AUTRES				
Recettes	Ingrédients	Poids en g			Techniques
		1 Plaque	2 disques 20	Autre	
DACQUOIS	Amande poudre	250	125	250	Broyer la poudre d'amande, le sucre glace et la féculé puis tamiser
	Sucre glace	225	112	250	Monter les blancs et serrer avec le sucre
	féculé ou farine	60	30	50	Incorporer le mélange tamisé délicatement dans les blancs
	blancs d'oeufs + poudre	310	155	325	Étaler et saupoudrer 2 fois
	Sucre ou cassonade	135	68	125	Cuire à 170°C au pulsé en viron 13 minutes
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>980</b>	<b>490</b>	<b>1000</b>	
DACQUOIS NOISETTE		1 Plaque	2 disques 20	tarte 24 cm	
	Amande poudre	150	75	40	Broyer la poudre d'amande, les noisettes grillés, le sucre glace et la féculé puis tamiser
	Noisettes grillées	100	50	40	
	Sucre glace	225	112	60	Monter les blancs et serrer avec le sucre
	féculé ou farine	60	30	15	Incorporer le mélange tamisé délicatement dans les blancs
	blancs d'oeufs + poudre	310	155	100	Étaler et saupoudrer 2 fois
Sucre ou cassonade	135	68	55	Cuire à 170°C au pulsé environ 13 minutes	
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>980</b>	<b>490</b>	<b>310</b>		
DACQUOIS NOIX DE COCO		1 PLAQUE	2 disques 20		
	Amande poudre	100	50		Mélanger la poudre d'amande, la noix de coco, le sucre glace et la féculé
	Noix de coco râpée	150	75		
	Sucre glace	225	112		Monter les blancs et serrer avec le sucre
	féculé ou farine	60	30		Incorporer le mélange tamisé délicatement dans les blancs
	blancs d'oeufs + poudre	310	155		Étaler et saupoudrer 2 fois
Sucre ou cassonade	135	68		Cuire à 170°C au pulsé environ 13 minutes	
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>980</b>	<b>490</b>			
SUCCÉS		1 plaque	2 disques 20		
	Amande poudre brutes	150	75		Broyer la poudre d'amande, le sucre glace et la féculé puis tamiser
	Sucre glace	150	75		Monter les blancs et serrer avec le sucre
	féculé ou farine	3	1,5		Incorporer le mélange tamisé délicatement dans les blancs
	blancs d'oeufs + poudre	300	150		Étaler et saupoudrer 2 fois
	Sucre ou cassonade	300	150		Cuire à 140°C au pulsé environ 1 heure
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>903</b>	<b>451,5</b>			
BISCUIT ENTREMETS GLACÉS		1 plaque			
	pâte d'amande 70%	550			monter à la feuille la pâte d'amande détendue petit à petit avec les blancs crus et le sucre inversé
	blancs d'oeufs	220			
	sucre inversé	55			Ajouter le beurre fondu et monter la masse
	beurre fondu	165			Étaler et cuire à 180/190°C à clé fermée
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>990</b>				
BISCUIT ROULADE		1 plaque			
	Jaunes d'oeufs	60			Blanchir les oeufs avec le sucre
	oeufs	150			Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique
	sucre	100			Incorporer le beurre fondu avec la vanille et les zestes
	farine	75			Garnir 2 cercles de 22cm
	blancs d'oeufs	90			Parsemer de fruits si besoin
sucre	17			Cuire à 200°C	
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>492</b>				
BISCUIT ROYAL CHOCOLAT		1 plaque			
	T/T Amande	350			Faire légèrement blanchir les jaunes avec un peu de sucre
	Jaunes d'oeufs	10			Monter les blancs et serrer avec le sucre restant
	oeufs	150			Ajouter les jaunes délicatement
	beurre	80			
	chocolat noir fondu	80			Incorporer la farine et le cacao tamisés à la spatule
	farine	80			
	blancs d'oeufs	160			
sucre semoule	25			dresser et cuire à 200°C env 10 minutes	
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>935</b>				
BISCUIT SACHER (Bellouet) et pains de Gênes		2 plaques			
	pâte d'amande 50%	400	400		Mélanger la pâte d'amande avec le sucre glace et incorporer les oeufs progressivement
	sucre glace	150	100		
	oeufs	140	140		Tamiser la farine + le cacao poudre et fondre le beurre
	Jaunes d'oeufs	260	260		Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule
	farine	125	125		Incorporer les blancs montés dans le mélange à base de pâte d'amande et incorporer farine + cacao puis beurre fondu
	cacao poudre	125	4g levure		
	beurre fondu	125	100		cuire les moules à 180°C et les plaques à 240°C
	blancs d'oeufs	375	375		
	sucre semoule	150	125		
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1850</b>				

Thème	LES PÂTES SÈCHES FRIABLES			
Recettes	Ingrédients	Poids en g		Techniques
PÂTE BRISÉE		Tarte de 22cm		
	Farine	200	250	1000
	Beurre	120	150	600
	Sucre glace	0	0	0
	Jaunes d'oeufs	30	37,5	150
	Eau	30	37,5	150
	Sel	4	5	20
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>384</b>	<b>480</b>	<b>1920</b>
		Tarte de 22cm		
PÂTE à FONCER	Farine	200	250	1000
	Beurre	120	150	600
	Sucre glace	30	37,5	150
	oeufs	50	62,5	250
	Sel	4	5	20
		<b>POIDS TOTAL</b>	<b>404</b>	<b>505</b>
		Tarte de 22cm		
PÂTE SABLÉE AMANDES	Farine	200	250	1000
	Beurre	120	150	600
	Sucre glace	90	112,5	450
	Amande poudre	30	37,5	150
	oeufs	40	50	200
	Vanille	1	1,25	5
	Sel	2	2,5	10
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>483</b>	<b>603,75</b>	<b>2415</b>
		Tarte de 22cm		
PÂTE SUCRÉE	Sucre glace	100	125	500
	Vanille	1	1,25	5
	Beurre	115	143,75	575
	Oeufs	40	50	200
	sel	2	2,5	10
	Farine	200	250	1000
		<b>POIDS TOTAL</b>	<b>458</b>	<b>572,5</b>
		Disque de 24cm		par sablage
PÂTE SABLÉ BRETON	Beurre salé	70	175	280
	sucré ou cassonade	65	162,5	235
	Vanille ou épices	1	2,5	3
	sel (si beurre doux)	1	2,5	5
	Jaunes d'oeufs	30	75	65
	Farine	100	250	350
	Levure chimique	4	10	10
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>271</b>	<b>677,5</b>	<b>948</b>
		1 kg de farine		
SPÉCULOS	Farine	1000	500	250
	Beurre	500	250	
	Oeufs	100	50	
	Cassonade	500	250	
	Sucre semoule	150	75	
	Sel	5	2,5	
	Lait	40	20	
	Levure chimique	15	7,5	
	Cannelle	20	10	
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>2330</b>	<b>1165</b>	
		1 kg de farine		
SABLÉS POCHE	Farine	1000	500	250
	Fécule	130	65	32,5
	Beurre	530	265	132,5
	oeufs	160	80	40
	Jaunes d'oeufs	50	25	12,5
	Sucre glace vanillé	480	240	120
	Lait	160	80	40
	Levure chimique	17	8,5	4,25
		<b>POIDS TOTAL</b>	<b>2527</b>	<b>1263,5</b>

Thème	LES PÂTES DE BASE				
Recettes	Ingrédients	Poids en g			Techniques
PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE (croissants)		40 à 42 pièces	20 à 21 pièces	avec poolish	Délayer la levure avec l'eau, les œufs et la poudre de lait
	farine T55			<b>150 + 300</b>	Ajouter le reste des ingrédients et pétrir légèrement selon la force de la farine utilisée
	Farine de gruau	1000	500	<b>150 + 300</b>	
	eau	500	250	<b>170 + 300</b>	Faire pointer environ 30 Minutes à température ambiante puis mettre au frais 2 à 3 heures
	poudre de lait	25	12	25	
	oeufs	100	50	50	Rabattre la pâte sans la replier puis remettre au frais
	levure biologique fraîche	35	18	<b>5 + 25</b>	Donner 3 tours simples avec le beurre froid assoupli
	beurre fondu froid	100	50	<b>100</b>	Abaisser à 3 mm, façonner, pousser à 27°C 90-95% hy dro
	sucres	140	70	130	Dorer et cuire 13 à 15 minutes à 180°C au pulsé
	sel	23	11,5	20	<i>Pétrir la poolish bien lisse, couvrir et réserver 15h à 20°C</i>
	<b>Poids de la détrempe</b>	<b>1923</b>	<b>961,5</b>	<b>1725</b>	<i>Le lendemain pétrir avec la poolish sans corser</i>
Beurre de tourage	600	300	600	<i>Reposer étaler 15 mn au congélateur.</i>	
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>2523</b>	<b>1261,5</b>	<b>2325</b>	<i>Donner sans repos 1 tour double et 1 tour simple, repos 30 mn et détailler</i>	
PÂTE à BRIOCHE		40 à 42 pièces	20 à 21 pièces		Délayer la levure avec le lait et les œufs
	Farine de gruau	1000	500		Ajouter la farine, le sucre et le sel. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse
	lait	100	50		Incorporer progressivement le beurre assoupli
	oeufs	500	250		Faire pointer environ 30 Minutes à température ambiante puis mettre au frais 2 à 3 heures
	levure	40	20		
	sucres	140	70		Rabattre la pâte en la repliant comme pour tourner
	sel	21	10		Remette de nouveau au frais et rabattre une seconde fois
	beurre	550	275		Façonner, dorer et mettre en pousse à 27°C. Dorer et cuire à 170°C/180°C
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>2351</b>	<b>1175</b>		Démouler à la sortie du four	
PÂTE à BABAS		15 /18 individuels	Blin	<b>S. Glacier</b>	Émietter la levure dans l'eau ou le lait
	levure biologique fraîche	12	24	12	Ajouter les 3/4 des oeufs puis la farine
	eau ou lait	100	200	20	Pétrir pour corser la pâte et rehydrater avec le reste des œufs
	oeufs	125	250	200	Laisser pousser légèrement (pointage) et ajouter le beurre juste tiède
	beurre	75	150	80	Mélanger, garnir les moules à mi hauteur et faire pousser
	Farine de gruau	250	500	250	Cuire à 180/200°C env 25 minutes selon la taille de s pièces
	sucres	15	30	10	Tremper dans un sirop parfumé à 15°C frémissant
	Sel	5	10	5	Égoutter et arroser de rhum
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>582</b>	<b>1164</b>	<b>582</b>	Napper et garnir de crème et de fruits	
PÂTE à CHOUX		16 à 18 pièces	1 litre de base		Faire bouillir les liquides, le sucre, le sel et le beurre en cubes
	eau	150	600		Tamiser les farines (dosage variable selon les farines utilisées)
	lait	100	400		Incorporer les farines tamisées et remuer énergiquement
	Beurre	100	400		Dessécher à feu moyen
	sucres	5	20		Débarrasser et laisser légèrement refroidir
	sel	5	20		
	Farine gruau	50	200		Incorporer les oeufs progressivement
	farine T55	100	400		Ajuster la consistance (ni dure ni liquide)
	oeufs	225	900		Dresser, dorer et cuire ouras ouvert
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>735</b>	<b>2940</b>			
PÂTE FEUILLETÉE		1 k de farine	paton 1 kg	500g farine	Fondre le beurre et préparer l'eau glacée
	Farine de gruau	250	100	125	Pétrir tous les ingrédients sans trop corser la pâte
	Farine T55	750	300	375	Former des boules et inciser généreusement en croix
	eau glacée	450	175	225	filmer et réserver au frais. Assouplir le beurre avant de Tourer
	vinaigre	20	10	10	Donner 6 tours simples par série de 2 (1 h repos mini entre les séries de 2 tours ) ou alterner tours doubles et simples
	sel	23	10	11	
	beurre fondu froid	300	120	150	Abaisser et refroidir l'abaisse avant de détailler
	<b>Poids de la détrempe</b>	<b>1793</b>	<b>715</b>	<b>896</b>	Détailler, façonner et dorer au jaunes d'oeufs
	Beurre de tourage	800	300	400	Rayer en incisant la pâte et laisser reposer avant cuisson
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>2593</b>	<b>1015</b>	<b>1296</b>	Cuire à four chaud au départ puis réduire la température	
PÂTE FEUILLETÉE VIENNOIS		1 kg de farine			Réaliser une détrempe avec la farine, l'eau, le lait, les oeufs
	Farine	1000	400		le sucre, le sel et le beurre fondu
	eau glacée	200	80		
	Oeufs	100	40		Former des boules et inciser généreusement en croix
	lait	200	75		filmer et réserver au frais. Assouplir le beurre avant de tourner
	Sucres semoule	50	20		Donner 6 tours simples par série de 2 (1 h repos mini entre les séries de 2 tours ) ou alterner tours doubles et simples
	Sel	22	9		
	beurre fondu froid	200	80		Abaisser et refroidir l'abaisse avant de détailler
	<b>Poids de la détrempe</b>	<b>1772</b>	<b>704</b>		Détailler, façonner et dorer au jaunes d'oeufs
Beurre de tourage	800	310		Rayer en incisant la pâte et laisser reposer avant cuisson	
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>2572</b>	<b>1014</b>		Cuire à four chaud au départ puis réduire la température	



Thème	LES CRÈMES DE BASE (1)			
Recettes	Ingrédients	Poids en g		Techniques
CRÈME PÂTISSÈRE	Lait	1000		faire bouillir le lait avec le beurre et une petite partie du sucre
	beurre	100		Blanchir les oeufs et le sucre puis ajouter la poudre à crème
	oeufs	100		Délayer l'appareil avec un peu de lait bouillant
	Jaunes d'oeufs	80		Cuire le tout à forte ébullition
	sucre semoule	225		Débarrasser sur plaque filmée et filmer au contact
	poudre à crème	90		refroidir rapidement
	ou 1/2 farine + 1/2 poudre à crème	100		Travailler la crème froide pour la lisser avant utilisation
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1595</b>		
CRÈME DIPLOMATE (crème Madame)			2 disques 20	
	crème pâtissière	1000	500	Cuire la crème pâtissière et incorporer la gélatine ramollie dans la crème chaude. Refroidir rapidement
	gélatine	16	8	
	crème fouettée peu sucrée	700	350	Travailler la crème froide pour la lisser (chauffer si besoin)
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1716</b>	<b>858</b>		Ajouter la crème fouettée
CRÈME FRAISIER DIPLOMATE			2 cercles 22	
	crème pâtissière	600		Lisser la crème pâtissière et parfumer à souhait
	gélatine	7,5		Fondre la gélatine
	crème fouettée	300		incorporer la crème progressivement dans la gélatine chaude
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>907,5</b>			Ajouter la crème fouettée
CRÈME CHIBOUST			25 cercles 8cm	
	lait	500	0	Faire bouillir les éléments liquide
	jus de citron + zestes	0	300	Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la poudre à crème
	eau	0	75	Cuire le tout à forte ébullition et ajouter la gélatine ramollie
	sucre	30	130	Débarrasser dans une bassine et filmer pour garder la chaleur
	Jaunes d'oeufs	100	240	Monter les blancs pas trop fermes et serrer avec le sucre cuit
	poudre à crème	50	45	Fouetter jusqu'à refroidissement légèrement tiède
	gélatine	7,5	12	Incorporer délicatement la meringue dans la crème encore
	blancs d'oeufs	200	225	tiède et utiliser rapidement
sucre cuit à 121°C	250	330	Consommer dans les 12h	
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1137,5</b>	<b>1357</b>		
CRÈME MOUSSELINE			4 entremets 22cm avec meringue	
	lait	1000	1000	Faire bouillir le lait avec le beurre et une petite partie du sucre
	beurre	200	200	Blanchir les oeufs et le sucre puis ajouter la poudre à crème
	sucre	400	300	Délayer l'appareil avec un peu de lait bouillant
	Jaunes d'oeufs	0	80	Cuire le tout à forte ébullition
	oeufs	200	100	Débarrasser sur plaque filmée et filmer au contact
	poudre à crème	130	125	refroidir rapidement
	beurre pommade	300	300	Travailler la crème froide pour la lisser avant utilisation
	meringue italienne	0	250	Incorporer la crème progressivement dans le beurre pommade
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>2230</b>	<b>2355</b>		Ajouter délicatement la meringue italienne
CRÈME ANGLAISE	lait ou 1/2 lait + 1/2 crème	1000		Faire bouillir le lait et le parfum avec un peu de sucre
	sucre	225		Blanchir les jaunes avec le sucre
	Jaunes d'oeufs	200		Cuire le tout à la nappe (84°C)
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1425</b>		Passer au chinois et refroidir rapidement sur glaçons
CRÈME BAVAROISE			1 cercle 22cm	
	Lait	1000	350	Réaliser une crème anglaise avec le lait, le sucre et les jaunes
	sucre	300	105	Ajouter la gélatine ramollie
	Jaunes d'oeufs	200	70	Refroidir à 20°C
	gélatine	25	8,75	Ajouter la crème fouettée pas trop ferme
	crème fouettée	1000	350	Utiliser rapidement
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>2525</b>	<b>883,75</b>		
CRÈME BAVAROISE	crème anglaise de base	500		Peser la crème anglaise froide (réchauffer légèrement si trop froide)
	gélatine	9		Fondre la gélatine
	crème fouettée peu sucrée	330		ajouter progressivement l'anglaise dans la gélatine chaude
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>839</b>		Incorporer la crème fouettée pas trop ferme
CRÈME BRULÉE			9 à 10 plats	
	Lait	260		Faire bouillir le lait, la crème, la vanille fendue grattée et une petite partie du sucre
	crème	740		Blanchir les jaunes et le sucre
	vanille gousse de 4g pièce	8		Verser une partie du liquide bouillant sur l'appareil
	sucre	160		Remettre le tout dans la casserole et laisser cuire hors du feu
	Jaunes d'oeufs	180		Passer au chinois et garnir les plats (env 145g)
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1348</b>			Cuire à 90°C 1h à 1h30, refroidir et caraméliser à la cassonade

Thème	LES CRÈMES DE BASE (2)				
Recettes	Ingrédients	Poids en g		Techniques	
CRÈME D'AMANDE		1 tarte 22cm	1 cercle 20cm		
	Beurre pommade	100	70	ramollir le beurre en pommade	
	sucré glace	100	70	Ajouter successivement le sucre glace et la poudre d'amande	
	Amande poudre	100	70	Incorporer les oeufs progressivement	
	oeufs	80	60	Ajouter la poudre à crème puis l'alcool	
	poudre à crème /farine (facultatif)	10	0		
	Alcool (facultatif)	5	0		
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>395</b>	<b>270</b>			
CRÈME FRANGIPANE		5 galettes 28 cm			
	Crème d'amande	1000		Incorporer la crème d'amande à base de poudre à crème	
	crème pâtissière	275		dans la crème pâtissière	
	purée abricot	75		Ajouter la purée d'abricot puis l'alcool	
	Alcool (facultatif)	50			
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1400</b>				
CRÈME PARIS-BREST		2 couronnes 22			
	crème pâtissière	700	1000	Ramollir le beurre en pommade	
	beurre pommade	300	450	Ajouter le praliné	
	praliné	200	300	Incorporer progressivement la crème pâtissière lisse	
	cognac ou rhum (facultatif)	10	15	en fouettant énergiquement	
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1210</b>	<b>1765</b>	Chauffer légèrement si la crème tranche		
CRÈME CITRON		1 tarte 22cm	1 kg de crème		
	jus de citron	135	190	Faire chauffer l'eau, le jus de citron, les zestes râpés fins	
	eau	40	50		
	zestes de citron	2	3	Blanchir les oeufs et le sucre	
	crème liquide	50	70	Ajouter la poudre à crème et la crème liquide	
	oeufs	180	250	cuire le tout à feu doux	
	Jaunes d'oeufs	60	80	Stopper au début d'ébullition	
	sucré	140	195	Ajouter le beurre en morceaux et lisser	
	poudre à crème	18	25	Garnir la tarte ou réserver au frais et filmer	
beurre	100	140			
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>725</b>	<b>1003</b>			
CRÈME AU BEURRE CLASSIQUE		1 moka 22cm	1 kg de crème	standard	
	Jaunes d'oeufs	125	175	200	Monter le beurre
	sucré cuit à 121°C	250	350	500	cuire le sucre à 121°C et verser sur les jaunes
	beurre monté	375	500	1000	Fouetter jusqu'à refroidissement
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>750</b>	<b>1025</b>	<b>1700</b>	Ajouter le beurre monté	
CRÈME AU BEURRE à LA MERINGUE		1 moka 22cm	1 kg de crème	Délicéo	
	beurre monté	375	500	500	Monter le beurre
	blancs d'oeufs	125	150	175	cuire le sucre à 121°C et verser sur les blancs mou sseux
	sucré cuit à 121°C	250	300	350	Fouetter jusqu'à refroidissement
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>750</b>	<b>950</b>	<b>1025</b>	Ajouter le beurre monté	
CRÈME AU BEURRE à LA MERINGUE ET ANGLAISE		1 kg de beurre	1 kg de crème		
	lait	230	110		
	sucré	190	90	Faire bouillir le lait, les sucres et les jaunes (comme anglaise)	
	glucose atomisé	60	30	Fouetter jusqu'à refroidissement et réserver	
	Jaunes d'oeufs	190	90	cuire le sucre à 121°C et verser sur les blancs mou sseux	
	beurre monté	1000	480	Fouetter jusqu'à refroidissement	
	sucré cuit à 121°C	260	130	Incorporer le beurre dans la crème anglaise et ajouter la meringue froide	
blancs d'oeufs	130	70			
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>2060</b>	<b>1000</b>			
CRÈME AU BEURRE BLIN		recette 1	recette 2		
	Lait	200		Cuire le lait et le sucre à 110°C dans une grande r usse	
	sucré	400		verser sur les jaunes et les blancs mélangés	
	Jaunes d'oeufs	200		Fouetter jusqu'à refroidissement	
	blancs d'oeufs	120		Incorporer dans le beurre monté	
	sucré cuit à 121°C				
beurre monté	1000				
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1920</b>	<b>0</b>			
BAVAROISE AUX FRUITS		1 charlotte 22 cm			
	Purée de fruits (poires)	350		Faire bouillir la purée de fruits (purée + jus si besoin)	
	Jaunes d'oeufs	35		blanchir les jaunes et le sucre	
	sucré	60		cuire le tout ébullition	
	gélatine	8,5		ajouter la gélatine ramollie	
	Alcool (facultatif)	20		refroidir à 20°C	
	crème fouettée	350		Incorporer la crème fouettée	
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>823,5</b>				



Thème	LES MOUSSES COURANTES				
Recettes	Ingédients	Poids en g			Techniques
MOUSSE DE FRUITS DOUX		1 cercle 22cm	1 kg de purée	sans meringue	Faire bouillir 1/3 de la purée et ajouter la gélatine fondue chaude Ajouter le reste de purée froide refroidir jusqu'à 20°C (attendre un signe de gélification) verser le sucre cuit sur les blancs mousseux et fouetter jusqu'à refroidissement. Monter la crème pas trop ferme Incorporer la meringue et la crème dans la purée froide
	Purée de fruits sucrée	325	1000	325	
	gélatine	8,5	25	8,5	
	sucre	65	200	65	
	blancs d'oeufs + poudre	35	120	0	
	crème fouettée	250	750	300	
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>683,5</b>	<b>2095</b>	<b>698,5</b>		
LES MOUSSES DE FRUITS SEMI ACIDES (framboises, griottes, fruits des bois, banane...)		1 cercle 22cm	1 kg de purée	sans meringue	Faire bouillir 1/3 de la purée et ajouter la gélatine fondue chaude Ajouter le reste de purée froide refroidir jusqu'à 20°C (attendre un signe de gélification) verser le sucre cuit sur les blancs mousseux et fouetter jusqu'à refroidissement. Monter la crème pas trop ferme Incorporer la meringue et la crème dans la purée froide
	Purée de fruits sucrée	300	1000	300	
	gélatine	8	26	8	
	sucre	80	250	80	
	blancs d'oeufs + poudre	50	150	0	
	crème fouettée	270	900	325	
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>708</b>	<b>2326</b>	<b>713</b>		
LES MOUSSES DE FRUITS ACIDES (cassis, passion, kalamansi...)		1 cercle 22cm	1 kg de purée	sans meringue	Faire bouillir 1/3 de la purée et ajouter la gélatine fondue chaude Ajouter le reste de purée froide refroidir jusqu'à 20°C (attendre un signe de gélification) verser le sucre cuit sur les blancs mousseux et fouetter jusqu'à refroidissement. Monter la crème pas trop ferme Incorporer la meringue et la crème dans la purée froide
	Purée de fruits sucrée	275	1000	275	
	gélatine	8	30	8	
	sucre	95	350	95	
	blancs d'oeufs + poudre	55	200	0	
	crème fouettée	275	1000	325	
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>708</b>	<b>2580</b>	<b>703</b>		
MOUSSE CHOCOLAT AVEC APP BOMBE		cadre 2cm ep	1 disque 20x2		Faire bouillir la crème, ajouter la gélatine et verser sur le chocolat Verser le sucre cuit sur les jaunes et monter l'appareil Monter la crème fouettée pas trop ferme Mélanger grossièrement l'appareil à bombe avec la crème fouettée Incorporer délicatement dans le chocolat fondu à 40°C
	crème liquide	150	30		
	gélatine	8	2		
	chocolat noir fondu	400	80		
	Jaunes d'oeufs	150	30		
	sucre cuit à 121°C	100	20		
	crème fouettée	800	160		
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1608</b>	<b>322</b>			
MOUSSE CHOCOLAT A BASE ANGLAISE			1 disque 22x2		faire bouillir le lait et la crème Blanchir les oeufs avec le sucre Cuire le tout à 83°C et ajouter la gélatine ramollie Verser sur le chocolat Monter la crème fouettée pas trop ferme Incorporer délicatement la crème fouettée dans la crème chocolat à 35/40°C
	lait	250		110	
	crème	250		110	
	Jaunes d'oeufs	100		50	
	sucre	45		22	
	<b>Poids de crème anglaise</b>	<b>645</b>	<b>100</b>	<b>292</b>	
	gélatine	10	2	4	
	chocolat noir fondu	750	125	325	
crème fouettée	1000	200	450		
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>2405</b>	<b>427</b>	<b>1071</b>		
MOUSSE CHOCOLAT SIMPLIFIÉE		1 cercle 22cm		6 coupes	Faire bouillir la crème liquide avec le sucre Ajouter la gélatine Verser sur le chocolat haché fin A 40°C, Incorporer la crème fouettée pas trop ferme Utiliser aussitôt Faire bouillir la crème et ajouter la gélatine Verser progressivement sur le chocolat fondu Ajouter les jaunes et émulsionner Incorporer les blancs en neige pas trop fermes
	crème liquide	100	100	150	
	sucre	15	15	60 (blancs)	
	gélatine	2	2	6	
	Jaunes d'oeufs			40	
	chocolat noir fondu	150	100	250	
	crème fouettée	250	200		
	blancs d'oeufs	0		325	
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>517</b>	<b>417</b>	<b>771</b>		
CREME BRULEE INSERT					Faire bouillir la crème avec 1 gousse de vanille gratée Blanchir les jaunes et le sucre sans faire mousser Cuire la crème à 85°C Ajouter la gélatine Couler en cercle filmé et passer en cellule
	crème liquide	500			
	Jaunes d'oeufs	100			
	sucre	90			
	gélatine	4			
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>694</b>				
MOUSSE AU CITRON					Mélanger dans l'ordre les oeufs, le sucre, la crème liquide et la poudre à crème Cuire à ébullition avec le jus de citron et les zestes Ajouter la gélatine Refroidir à 25°C Monter la crème fouettée pas trop ferme Verser le sucre cuit sur les blancs mousseux et fouetter jusqu'à refroidissement. Incorporer la meringue et la crème dans la crème de citron
	Jus de citron	250			
	citrons râpés	5			
	sucre	50			
	oeufs	200			
	crème liquide	50			
	poudre à crème pâtissière	25			
	gélatine	10			
	meringue italienne	250			
crème fouettée	500				
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1340</b>				

Thème	LES MOUSSES COURANTES (2)				
Recettes	Ingrédients	Poids en g			Techniques
		8 pers	1 cercle 22cm	classique	
PANNA COTTA	crème liquide	250	375	250	Faire bouillir la crème avec le beurre, le sucre et les aromes
	beurre	15	22	10	Ajouter la gélatine
	vanille gousse pièce	0,5	1	0,5	refroidir jusqu'à 20°C (attendre un signe de gélification)
	zestes de citron pièce	0,5	1	0,5	Ajouter la crème fouettée pas trop ferme
	sucre	40	60	40	Garnir le cercles
	gélatine	5	7,5	3,5	Passer au froid
	crème fouettée	225	340	100	
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>536</b>	<b>806,5</b>	<b>404,5</b>	
MOUSSE BLANC MANGER		1 cercle 22cm			
	lait	250	1000	375	Faire bouillir le lait, la crème et la vanille
	crème liquide	65	250	95	Ajouter la poudre d'amande
	amande poudre	65	250	95	laisser infuser couvert pendant 10 minutes
	vanille gousse pièce	0,25	1	0,375	Passer au chinois étamine
	mélange infusé amande	250	1000	375	Récuper le mélange infusé
	sirop d'orgeat	25	100	38	Ajouter le sucre et réchauffer le mélange
	sucre	63	250	94	Ajouter la gélatine
amande amère en gouttes	0,5	2	0,75	Ajouter le sirop d'orgeat	
Gélatine	5,5	22	8,5	refroidir jusqu'à 20°C (attendre un signe de gélification)	
crème fouettée	250	1000	375	Ajouter la crème fouettée pas trop ferme	
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>974,25</b>	<b>3875</b>	<b>1456,625</b>	
CREME LEGERE AU CITRON	crème pâtissière	375			Lisser la crème pâtissière
	jus de citron	100			Ajouter le jus de citron
	gélatine	15			Fondre la gélatine et ajouter la pâtissière au citron
	crème fouettée	675			Incorporer la crème fouettée sucrée
	sucre	100			
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1265</b>			
CREME DIPLOMATE PRALINE	crème pâtissière	600			Lisser la crème pâtissière
	praliné	130			Ajouter le praliné
	gélatine	8			Fondre la gélatine et ajouter la pâtissière au praliné
	crème fouettée	400			Incorporer la crème fouettée
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1138</b>			
MOUSSE CHOCOLAT CAMEL	sucre	150			Cuire le sucre au caramel foncé
	crème liquide	400			Décuire avec la crème liquide
	jaunes d'œufs	100			Ajouter les jaunes d'œufs et cuire à 85°C
	chocolat	600			Verser sur le chocolat haché
	crème fouettée	1200			Incorporer la crème fouettée
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>2450</b>			
GÉLIFIÉ DE FRUITS DOUX		1 cercle 22cm			
	Purée de fruits sucrée	170	500		Faire bouillir la purée avec le sucre et la vanille éventuellement
	vanille et ou jus de citron	5	10,5		Ajouter le jus de citron et la gélatine fondu
	sucre	20	70		Verser dans des moules ou cercles filmés
	gélatine	4	12,5		Passer en cellule
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>199</b>	<b>593</b>		Démouler
GÉLIFIÉ DE FRUITS ACIDES (passion)	Purée de fruits sucrée	500			Faire bouillir la purée avec le sucre et la vanille éventuellement
	pectine jaune	8			Ajouter le jus de citron et la gélatine fondu
	sucre	300			Verser dans des moules ou cercles filmés
	gélatine	10			Passer en cellule
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>818</b>			Démouler
Mousse chocolat	lait entier	950	100		Faire bouillir le lait et le sucre inversé
	sucre inversé	35	4		Ajouter la gélatine
	gélatine	25	2,5		verser sur les couvertures hachées finement
	couverture lactée	320	35		Ajouter la crème fouettée dans la base chocolatée à 40°C
	couverture noire	900	95		
	crème fouettée	1900	200		
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>4130</b>	<b>436,5</b>		

Thème	LES GLAÇAGES				
Recettes	Ingrédients	Poids en g			Techniques
		Lenôtre	Classique	Opéra	
GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR	chocolat 55%	150	425	200	Faire bouillir les éléments liquides, les sucre et le cacao poudre Verser sur les chocolats concassés fins Mixer légèrement Utiliser vers 35°C
	pâte à glacer	750	0	500	
	eau	130	250	0	
	sucre	170	170	0	
	crème liquide	375	300	0	
	glucose	75	50	0	
	cacao poudre		75		
	huile arachide			340	
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1650</b>	<b>1270</b>	<b>1040</b>	
GLAÇAGE NEUTRE		Lenôtre	Meignaud		
	eau	190	400		Faire bouillir le mélange
	sucre	200	0		Laisser refroidir
	pectine NH	20	0		Mixer pour le glaçage au nappage
	glucose	0	0		
	nappage neutre	0	1000		
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>410</b>	<b>1400</b>	<b>0</b>		
Sirop pour caraméliser des fruits secs		Rohr	Lenôtre		
	eau	100	100		Cuire le sucre à 110°C
	sucre	200	200		Ajouter les amandes ou autres fruits secs
	trimoline	20			Faire sabler
	sucre semoule	0	20		Poursuivre la cuisson jusqu'à coloration
	fruits secs	1000	800		Ajouter un peu de sucre semoule (20g) avants de débarrasser pour séparer les fruits secs
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1320</b>	<b>1120</b>			
Gelée miroir au fruits					
	purée de fruits	500	100		Chauffer le tout à feu doux
	sucre inverti	130			Ajouter la gélatine
	gélatine	8			Mixer si besoin
	nappage neutre		500		
	eau	50			
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>688</b>	<b>600</b>			
Glaçage lacté					
	lait	250			Concasser le chocolat et la pâte à glacer
	glucose	100			faire bouillir le lait et le glucose
	gélatine	10			Ajouter la gélatine ramollie
	couverture lactée	300			Verser sur les chocolats hachés
	pâte à glacer lactée	300			Mixer et utiliser vers 25°/ 30°C
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>960</b>				
Glaçage ivoire					
	lait	250	400		Concasser le chocolat et la pâte à glacer
	glucose	30	35		faire bouillir le lait et le glucose
	gélatine	8	10		Ajouter la gélatine ramollie
	chocolat blanc	300	500		Verser sur les chocolats hachés
	pâte à glacer ivoire	300	0		Ajouter l'oxyde de titane
	sucre	0	130		Mixer et utiliser vers 25°/ 30°C
	oxyde de titane	2	3		
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>890</b>	<b>1078</b>			
Glaçage au café					
	crème liquide	400			Concasser le chocolat et la pâte à glacer
	trablit (extrait de café)	15			Faire bouillir la crème, l'extrait de café et le glucose
	glucose	100			Ajouter la gélatine ramollie
	couverture lactée ou KF	300			Verser sur les chocolats hachés
	gélatine	10			
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>825</b>				
Glaçage Praliné					
	crème liquide	75			Réaliser une ganache avec la couverture, le praliné et la crème bouillante Ajouter ensuite le nappage détendu avec de l'eau
	praliné	60			
	nappage neutre	225			
	eau	55			
	couverture lactée	175			
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>590</b>				

Thème		<b>Macarons à la meringue italienne (T 2009)</b>				
Recettes	Ingrédients	Poids en g		Techniques		
Macarons café (4 plaques)		Macarons	Garniture		1- monter au batteur le sucre glace + la poudre d'amandes + les blancs d'œufs liquides et le café soluble 2- cuire le sucre semoule et l'eau à 120°C 3- verser sur les blancs montés et fouetter 4- lorsque la meringue est presque froide, incorporer dans la base macarons et macaronner le mélange (retomber) 5- dresser, crouter légèrement et enfourner à 160°C 6- cuire à 140°C / 160°C environ 8 minutes selon les fours 7- fourer avec la garniture après cuisson	
	sucré glace	500	225	<i>crème</i>		
	poudre d'amandes	500	412	<i>couv café</i>		
	blancs d'œufs liquides	210	55	<i>trimoline</i>		
	café soluble	37	55	<i>beurre AOC</i>		
	sucré semoule	450				
	eau	125				
blancs d'œufs	150					
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1972</b>	<b>747</b>	<b>0</b>			
Macarons citron (4 plaques)		Macarons	Garniture		1- monter au batteur le sucre glace + la poudre d'amandes + les blancs d'œufs liquides et les zestes + arôme 2- cuire le sucre semoule et l'eau à 120°C 3- verser sur les blancs montés et fouetter 4- lorsque la meringue est presque froide, incorporer dans la base macarons et macaronner le mélange (retomber) 5- dresser, crouter légèrement et enfourner à 160°C 6- cuire à 140°C / 160°C environ 8 minutes selon les fours 7- fourer avec la garniture après cuisson	
	sucré glace	500	750	<i>crème de citron</i>		
	poudre d'amandes	500				
	blancs d'œufs liquides	210				
	colorant jaune	QS				
	arôme et zestes de citron	QS				
	sucré semoule	450				
	eau	125				
blancs d'œufs	150					
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1935</b>	<b>750</b>	<b>0</b>			
Macarons framboises (4 plaques)		Macarons	Garniture		1- monter au batteur le sucre glace + la poudre d'amandes + les blancs d'œufs liquides et l'arôme 2- cuire le sucre semoule et l'eau à 120°C 3- verser sur les blancs montés et fouetter 4- lorsque la meringue est presque froide, incorporer dans la base macarons et macaronner le mélange (retomber) 5- dresser, crouter légèrement et enfourner à 160°C 6- cuire à 140°C / 160°C environ 8 minutes selon les fours 7- fourer avec la garniture après cuisson	
	sucré glace	500	625	<i>framboises</i>		
	poudre d'amandes	500	310	<i>sucré</i>		
	blancs d'œufs liquides	210	200	<i>glucose</i>		
	colorant rouge cerise	QS	15	<i>jus citron</i>		
	arôme framboise	QS	20	<i>pectine</i>		
	sucré semoule	450				
eau	125					
blancs d'œufs	150					
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1935</b>	<b>1170</b>	<b>0</b>			
Macarons pistache (4 plaques)		Macarons	Garniture		1- monter au batteur le sucre glace + la poudre d'amandes + les blancs d'œufs liquides et la pâte de pistache 2- cuire le sucre semoule et l'eau à 120°C 3- verser sur les blancs montés et fouetter 4- lorsque la meringue est presque froide, incorporer dans la base macarons et macaronner le mélange (retomber) 5- dresser, crouter légèrement et enfourner à 160°C 6- cuire à 140°C / 160°C environ 8 minutes selon les fours 7- fourer avec la garniture après cuisson	
	sucré glace	500	380	<i>pâte amand</i>		
	poudre d'amandes	500	380	<i>beurre AOC</i>		
	blancs d'œufs liquides	210	125	<i>blancs</i>		
	colorant vert et jaune	QS	125	<i>sucré</i>		
	pâte de pistache	15	150	<i>p. pistache</i>		
	sucré semoule	450				
eau	125					
blancs d'œufs	150					
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1950</b>	<b>1160</b>	<b>0</b>			
Macarons violette (4 plaques)		Macarons	Garniture		1- monter au batteur le sucre glace + la poudre d'amandes + les blancs d'œufs liquides 2- cuire le sucre semoule et l'eau à 120°C 3- verser sur les blancs montés et fouetter 4- lorsque la meringue est presque froide, incorporer dans la base macarons, macaronner le mélange avec arôme 5- dresser, crouter légèrement et enfourner à 160°C 6- cuire à 140°C / 160°C environ 8 minutes selon les fours 7- fourer avec la garniture après cuisson	
	sucré glace	500	700	<i>crème au beurre à la violette</i>		
	poudre d'amandes	500				
	blancs d'œufs liquides	210				
	colorant violet	QS				
	arôme violette	QS				
	sucré semoule	450				
eau	125					
blancs d'œufs	150					
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1935</b>	<b>700</b>	<b>0</b>			
Macarons chocolat (4 plaques)		Macarons	Garniture		1- monter au batteur le sucre glace + la poudre d'amandes + les blancs d'œufs liquides et les cacao poudre et pâte fondu 2- cuire le sucre semoule et l'eau à 120°C 3- verser sur les blancs montés et fouetter 4- lorsque la meringue est presque froide, incorporer dans la base macarons et macaronner le mélange (retomber) 5- dresser, crouter légèrement et enfourner à 160°C 6- cuire à 140°C / 160°C environ 8 minutes selon les fours 7- fourer avec la garniture après cuisson	
	sucré glace	500	500	<i>crème</i>		
	poudre d'amandes	500	500	<i>chocolat</i>		
	blancs d'œufs liquides	210	50	<i>beurre</i>		
	cacao poudre	50				
	pâte de cacao	70				
	sucré semoule	450				
eau	125					
blancs d'œufs	150					
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>2055</b>	<b>1050</b>	<b>0</b>			

Thème	Recettes Michalak					
Recettes	Ingrédients	Poids en g			Techniques	
Mousse chocolat		Verrines	ganache			1- verser le lait bouillant en 3 fois sur les chocolats hachés
	lait	250	160			Mélanger au fouet
	crème liquide		160			2- ajouter les jaunes d'œufs dans le mélange à 45°C
	chocolat noir	200	200			3- ajouter le beurre en petits cubes et mixer
	chocolat au lait	50				4- Incorporer la crème montée pas trop ferme
	jaunes d'œufs	40	60			5- Garnir les verres et réserver au frais au moins 2 heures
	sucre		50			6- déguster à 13°C
	beurre	30				Cuire une crème anglaise et verser sur le chocolat
	crème fouettée	200				Mixer et réserver 2 heures au frais
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>770</b>	<b>630</b>		<b>0</b>	Dresser à la poche	
Crème chantilly		crème épaisse	Caramel	mascarpone	Choc sésame	
	crème liquide	300	350	400	350	Mélanger tous les ingrédients
	crème épaisse	200				Monter en chantilly
	mascarpone			200		
	sucre ou cassonade	50	80	50		<i>Faire bouillir la crème et infuser 15 minutes avec le sésame grillée</i>
	gélatine		2			<i>Passer au chinois et verser la crème chaude sur le chocolat</i>
	sésame grillé				20	<i>Mixer et réserver 12 H au frais</i>
	chocolat au lait				125	<i>Monter en chantilly</i>
	vanille gousse	1		1		
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>551</b>	<b>432</b>		<b>495</b>		
Crème gélifiée au caramel						Cuire le sucre avec l'eau au caramel
	sucre	160				Incorporer la crème en plusieurs fois
	eau	50				Porter à ébullition 2 minutes
	gélatine	5				ajouter la gélatine
	crème liquide	600				Verser dans les verres ou moules choisis
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>815</b>	<b>0</b>		<b>0</b>		
Cake		8 pers				
	œufs	115				Blanchir les œufs et le sucre
	sucre	150				Ajouter la crème épaisse
	crème épaisse	80				Incorporer la farine avec la levure chimique
	farine	115				Ajouter le beurre fondu et l'huile de pépin de raisins
	levure chimique	2				Incorporer le cacao en poudre si besoin
	beurre salé	25				Cuire à 160°C
huile pépin de raisins	25				Imbiber légèrement avec un sirop léger et alcoolisé	
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>512</b>	<b>0</b>		<b>0</b>		
Marmelade de pomelos						Tremper les pomelos une nuit dans l'eau
	pomelos	375				Piquer les pomelos, changer l'eau et pocher les pomelos
	sucre	150				Couper les pomelos en rondelles, ajouter les 150g de sucre et le jus
	pectine jaune	5				d'un pomelos non poché. Cuire 5 minutes à ébullition
	sucre	50				Ajouter la pectine mélangée avec les 50g de sucre
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>580</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	Porter à ébullition, mixer et tamiser.	
Crème Pâtissière "mouseline et Tropicienne		Tropicienne	Pâtissière			Cuire la crème pâtissière
	lait	300	400			Ajouter la gélatine et le beurre
	jaunes d'œufs	60	60			Refroidir
	sucre	120	80			Lisser et incorporer la crème fouettée
	maizena	25	25			Parfumer à souhait (ex Grand Marnier)
	gélatine	4	6			Cuire la crème pâtissière
	beurre	120	250			ajouter la gélatine et refroidir à 45°C
	crème fouettée	120				Mixer et incorporer progressivement le beurre en petits cubes
<b>POIDS TOTAL</b>	<b>749</b>	<b>821</b>		<b>0</b>		
Mousse mascarpone	lait	20				Faire bouillir le lait
	gélatine	2				Ajouter la gélatine
	sucre	30				ajouter le sucre et verser sur le mascarpone
	mascarpone	100				Ajouter la crème fouettée
	crème fouettée	250				
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>402</b>	<b>0</b>		<b>0</b>	
Crème citron	jus de citron	150				Cuire au bain-marie le jus de citron et les zestes, les œufs et le sucre
	sucre	130				Ajouter la gélatine
	œufs	150				Refroidir à 45°C
	gélatine	4				Ajouter le beurre en petits dés en mixant
	beurre	150				Réserver 2 h au frais
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>584</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		

## Recettes Michalak 2

Thème					
Recettes	Ingrédients	Poids en g			Techniques
<b>Pâte sablée</b>		1 tarte			
	farine	190			Mélanger ensemble la farine + féculé + sucre glace+ amande poudre
	féculé	20			Sabler avec le beurre eb petits dés
	sucre glace	90			Ajouter les œufs avec le sel
	poudre d'amande	130			Pétrir sans corser
	œufs	50			Sabler, etaler sur un film et réserver au frais
	sel	2			Abaisser, détailler, foncer et cuire à 160°C
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>482</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Pâte à choux</b>					Faire bouillir les liquides, le sucre, le sel et le beurre en cubes
	eau	150			Incorporer la farine tamisée et remuer énergiquement
	lait	150			Dessécher à feu moyen
	sucre	4			Débarrasser et laisser légèrement refroidir
	sel	4			Incorporer les œufs progressivement
	beurre	130			Ajuster la consistance (ni dure ni liquide)
	farine	170			Dresser, dorer et cuire ours ouvert ou
	œufs	280			Pour les éclairs, passer en cellule et détailler des boudins
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>888</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Crème d'amande</b>					
	beurre	200			Ramollir le beurre en pommade
	sucre	200			Ajouter le sucre et la poudre d'amandes
	poudre d'amandes brutes	200			Incorporer les œufs sans crémér
	œufs	200			Ajouter la crème liquide
	crème liquide à 45% MG	100			
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>900</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Crèmeux gianduja et crèmeux chocolat/coco</b>		gianduja	choco/coco		
	lait	150			Fondre ensemble le chocolat, le gianduja et la pâte de noisette
	lait de coco		250		Cuire une crème anglaise avec le reste des ingrédients
	crème liquide	150			Verser progressivement sur les chocolat fondu
	jaunes d'œufs	80			Mixer et réserver au frais 2h mini
	sucre	20			Façonner des quenelles au moment
	chocolat noir	300			Bouillir le lait de coco
	chocolat au lait		200		Verser sur le chocolat au lait
	gianduja	250			Ajouter le beurre salé et mixer
	pâte de noisette	60			Incorporer la noix de coco rapée grillée
	beurre demi sel		25		Réserver au frais 2H
	noix de coco grillée		25		
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>1010</b>	<b>500</b>	<b>0</b>	
<b>Gélifié figue et framboise</b>					Tremper des figues séchées à hauteur et porter à ébullition
	pulpe de figues séchées				Laisser macérer et gonfler 1 H
	pulpe de framboises				Couper les figues en 2 et récupérer la pulpe
	sucre				Porter les pulpes de fruits à ébullition avec le sucre
	jus de citron				Ajouter le jus de citron et la gélatine
	gélatine				Couler dans des moules
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>Macarons</b>					
	amande poudre	250			Broyer et tamiser la poudre d'mande et le sucre glace
	sucre glace	250			Ajouter 100g de blancs d'œufs liquide tempérés
	blancs d'œufs liquide	100			Réaliser une meringue italienne avec le cuit et les 100g de blancs d'œufs
	sucre cuit à 118°C	225			Incorporer la meringue tiède dans la base aux amandes
	blancs d'œufs montés	100			Macaroner le mélange
	sel fin	2			Dresser, laisser crouter et cuire à 160°C
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>927</b>			Garnir et réserver une nuit au frigo
<b>Guimauve</b>					
	eau	90			Cuire le miel, le sucre et l'eau à 130°C
	miel	40			Ajouter la gélatine
	sucre	250			Verser sur les blancs semi montés
	gélatine	14			Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit tiède
	blancs d'œufs	90			Aromatiser et colorer
					Reposer 1h et démouler puis rouler dans un mélange féculé/sucre glace
	<b>POIDS TOTAL</b>	<b>484</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	