

## Baccalauréat professionnel spécialité cuisine

# Répertoire Technique de cuisine et de pâtisserie

*MEMO personnalisé,  
mon outil de professionnalisation*

## SOMMAIRE

|   |          |
|---|----------|
| <b>1. RECETTES DE BASE</b> .....                            | <b>5</b> |
| 1.1 POTAGE, CONSOMME .....                                  | 5        |
| 1.1.1 Potage, consommé .....                                | 6        |
| 1.1.1.1 Consommé, gelée .....                               | 6        |
| 1.1.1.2 Potage lié .....                                    | 8        |
| 1.1.1.3 Potage taillé .....                                 | 9        |
| 1.1.1.4 Potage crème .....                                  | 10       |
| 1.1.1.5 Potage froid .....                                  | 11       |
| 1.1.1.6 Bisque, soupe .....                                 | 12       |
| 1.2 HORS D'OEUVRE .....                                     | 13       |
| 1.2.1 Hors d'œuvre froid .....                              | 13       |
| 1.2.1.1 Crudités variés .....                               | 13       |
| 1.2.1.2 Salades composées .....                             | 14       |
| 1.2.1.3 Légumes à la grecque .....                          | 14       |
| 1.2.2 Hors d'œuvre chaud .....                              | 15       |
| 1.2.2.1 Base pâte brisée .....                              | 15       |
| 1.2.2.2 Base pâte feuilletée .....                          | 16       |
| 1.2.2.3 Base pâte liquide et semi liquide .....             | 18       |
| 1.2.2.4 Base appareil lié .....                             | 19       |
| 1.2.2.5 Base pâte à frire .....                             | 20       |
| 1.2.2.6 Base pâte à choux .....                             | 21       |
| 1.2.2.7 Base appareil à soufflé chaud .....                 | 22       |
| 1.2.2.8 Base féculent .....                                 | 23       |
| 1.2.2.9 Base pâte levée fermentée (pâte à brioche) .....    | 24       |
| 1.3 ŒUF .....   | 26       |
| 1.4 POISSON, CRUSTACE .....                                 | 29       |
| 1.4.1 Cuisson par contact avec une surface solide .....     | 29       |
| 1.4.1.1 Sauter .....  | 29       |
| 1.4.1.2 Griller .....                                       | 30       |
| 1.4.2 Cuisson par immersion départ à froid : .....          | 31       |
| 1.4.2.1 Pocher à court-mouillement .....                    | 31       |
| 1.4.3 Cuisson par immersion départ à chaud : .....          | 32       |
| 1.4.3.1 Pocher (départ liquide chaud) .....                 | 32       |
| 1.4.4 Cuisson par immersion dans une matière grasse : ..... | 33       |
| 1.4.4.1 Frire .....   | 33       |
| 1.4.5 Cuisson par combinaison (double cuissons) : .....     | 34       |
| 1.4.5.1 « Braiser » .....                                   | 34       |
| 1.5 VIANDE, VOLAILLE, ABAT .....                            | 35       |
| 1.5.1 Cuisson par contact avec une surface solide .....     | 35       |
| 1.5.1.1 Rôtir .....   | 35       |
| 1.5.1.2 Sauter .....  | 37       |
| 1.5.1.3 Griller .....                                       | 38       |
| 1.5.2 Cuisson par immersion départ à froid : .....          | 39       |
| 1.5.2.1 Pocher départ à froid .....                         | 39       |
| 1.5.3 Cuisson par combinaison : .....                       | 40       |
| 1.5.3.1 Ragoût à blanc .....                                | 40       |
| 1.5.3.2 ragoût à brun .....                                 | 41       |
| 1.5.3.3 Poêler .....  | 42       |
| 1.5.3.4 Braiser .....                                       | 43       |
| 1.6 DESSERT .....   | 44       |
| 1.6.1 Base pâte friable .....                               | 44       |
| 1.6.2 Base pâte feuilletée .....                            | 46       |
| 1.6.3 Base pâte liquide et semi liquide .....               | 48       |
| 1.6.4 Base pâte battue .....                                | 49       |
| 1.6.5 Base pâte à choux .....                               | 51       |
| 1.6.6 Base pâte levée fermentée .....                       | 52       |
| 1.6.7 Base meringue .....                                   | 53       |
| 1.6.8 Base féculent .....                                   | 54       |
| 1.6.9 Base appareil à crème prise .....                     | 55       |
| 1.6.10 Base pâte à bombe .....                              | 56       |
| 1.6.11 Base creme bavaroise .....                           | 57       |

|           |   |           |
|-----------|---|-----------|
| 1.6.12    | Base appareil à soufflé chaud .....   | 58        |
| 1.6.13    | Base glace ou sorbet.....   | 59        |
| 1.6.14    | Base fruits.....  | 60        |
| <b>2.</b> | <b>TECHNIQUES DE BASE.....</b>  | <b>62</b> |
| 2.1       | GRAMMAGES & CUISSONS .....  | 62        |
| 2.1.1     | Grammages de base .....   | 62        |
| 2.1.2     | Températures de cuisson (Cuisson traditionnelle).....                                 | 64        |
| 2.1.3     | Températures de cuisson (Cuisson sous-vide) : .....                                   | 64        |
| 2.1.1     | Températures de pré-cristallisation du chocolat.....                                  | 66        |
| 2.2       | TECHNIQUES DE CUISSON DES LEGUMES & DES FRUITS.....                                   | 66        |
| 2.3       | FAMILLE DES TAILLES ET DES DECOUPES .....   | 67        |
| 2.4       | FAMILLE DES MARINADES, SAUMURES ET SIROPS .....                                       | 69        |
| 2.4.1     | Marinade instantanée.....   | 69        |
| 2.4.1     | Marinade crue .....   | 70        |
| 2.4.1     | Marinade cuite .....  | 71        |
| 2.4.1     | Sirops, sucres cuits et dérivés.....  | 72        |
| 2.4.1.1   | Sirops.....   | 72        |
| 2.4.1.1   | Sucres cuits.....   | 74        |
| 2.4.1.1   | Glaçages .....  | 76        |
| 2.4.1     | Saumure, salage à sec .....   | 77        |
| 2.5       | FAMILLE DES FONDS, FUMETS, GLACES ET ESSENCES .....                                   | 78        |
| 2.5.1     | Fonds blanc.....  | 78        |
| 2.5.1     | Fonds brun clair.....   | 79        |
| 2.5.1     | Fonds brun lié .....  | 80        |
| 2.5.1     | Fumets.....   | 81        |
| 2.5.1     | Glaces et essences .....  | 82        |
| 2.5.1     | Court-bouillon, nage .....  | 83        |
| 2.5.1     | Court-mouillement.....  | 84        |
| 2.5.1     | Blancs de cuisson .....   | 85        |
| 2.6       | FAMILLE DES LIAISONS.....   | 86        |
| 2.7       | FAMILLE DES SAUCES DE BASE, JUS ET COULIS.....  | 87        |
| 2.7.1     | Sauces émulsionnées froides .....   | 87        |
| 2.7.2     | Sauces émulsionnées chaudes .....   | 89        |
| 2.7.3     | Sauces blanches.....  | 91        |
| 2.7.4     | Sauces brunes.....  | 94        |
| 2.7.5     | Sauces rouges.....  | 99        |
| 2.7.6     | Gelées.....   | 101       |
| 2.7.7     | Jus .....   | 102       |
| 2.7.8     | Coulis .....  | 103       |
| 2.7.9     | Sauce caramel, sauce gastrique .....  | 104       |
| 2.7.10    | Sauce au chocolat.....  | 105       |
| 2.7.11    | Autres sauces .....   | 106       |
| 2.8       | FAMILLE DES PREPARATIONS DE BASE (FARCES, PUREES, BEURRES, APPAREILS ET CREMES) ..... | 107       |
| 2.8.1     | Farces.....   | 107       |
| 2.8.1.1   | Farce maigre .....  | 107       |
| 2.8.1.2   | Farce grasse .....  | 108       |
| 2.8.1.3   | Farce à gratin .....  | 110       |
| 2.8.1.4   | Farce mousseline .....  | 111       |
| 2.8.2     | Purées.....   | 113       |
| 2.8.3     | Beurres composés.....   | 115       |
| 2.8.3.1   | Beurres composés à froid / à chaud .....  | 115       |
| 2.8.3.2   | Appareil à croûte .....   | 116       |
| 2.8.4     | Appareils à soufflé.....  | 117       |
| 2.8.5     | Appareils liés.....   | 119       |
| 2.8.5.1   | Appareils liés aux protéines (œufs).....  | 119       |
| 2.8.5.1   | Appareils liés à l'amidon .....   | 123       |
| 2.8.6     | Mousses .....   | 125       |
| 2.8.7     | Crèmes.....   | 127       |
| 2.8.7.1   | Crème anglaise .....  | 127       |
| 2.8.7.2   | Crème pâtissière .....  | 128       |
| 2.8.7.3   | Crème fouettée.....   | 129       |

|           |   |     |
|-----------|---|-----|
| 2.8.7.4   | Crème d'amandes .....                               | 131 |
| 2.8.8     | Crème au beurre.....                                | 132 |
| 2.8.9     | Crème ganache.....                                  | 133 |
| 2.8.10    | Sabayon et pâte à bombe.....                        | 134 |
| 2.8.10.1  | Sabayon .....                                       | 134 |
| 2.8.10.2  | Pate à bombe .....                                  | 135 |
| 2.9       | FAMILLE DES GARNITURES DE BASE : .....              | 136 |
| 2.10      | FAMILLE DES PATES DE BASE.....                      | 149 |
| 2.10.1    | Pâtes friables .....                                | 149 |
| 2.10.1.1  | Pâte friable par sablage.....                       | 149 |
| 2.10.1.2  | Pâte friable par crémage .....                      | 150 |
| 2.10.2    | Appareils crévés (pour petits fours secs).....      | 151 |
| 2.10.3    | Appareils mélangés (tuile, pate à décor, ...) ..... | 152 |
| 2.10.4    | Nougatine ou croquante .....                        | 155 |
| 2.10.5    | Pâte à choux .....                                  | 156 |
| 2.10.6    | Pâte levée fermentée :.....                         | 157 |
| 2.10.7    | Pâte levée non fermentée .....                      | 160 |
| 2.10.8    | Pâte feuilletée .....                               | 161 |
| 2.10.9    | Pates à pâtes fraîches .....                        | 162 |
| 2.10.10   | Pâtes battues.....                                  | 163 |
| 2.10.10.1 | Pâte à génoise .....                                | 163 |
| 2.10.10.2 | Pâte à biscuit.....                                 | 164 |
| 2.10.11   | Meringue.....                                       | 165 |
| 2.10.12   | Pâte à crêpes .....                                 | 167 |
| 2.10.1    | Pâte à frire.....                                   | 168 |
| 2.11      | GLACE & SORBET.....                                 | 169 |
| 2.11.1    | Glace .....   | 169 |
| 2.11.2    | Sorbet.....   | 170 |
| 2.11.3    | Granité.....  | 172 |

## 1. RECETTES DE BASE

## 1.1 POTAGE, CONSOMME

| TABLEAU COMBINATOIRE                    | LIQUIDE   | DOV                                  | DOA   | DIVERS                                   | Coût total | Commentaires  |
|---|---|--------------------------------------|---|--|------------|---|
| <b>Potage &amp; Consommé</b>            | <p style="text-align: center;"><i>Garnitures possibles</i></p> <p><u>dans le potage :</u><br/>           10 g de vermicelle, tapioca, perles du Japon, riz<br/>           20 g de laitue en chiffonade<br/>           40 g de légumes taillés en brunoise, julienne ...<br/>           20 g de crêpes aux fines herbes taillées en lanières</p> <p><u>hors du potage :</u><br/>           10 g tranches de pain, 20 g de dés de pain de mie</p> |                                      |   |  |            | Compter : 2 dl (service en tasse) à 2,5 dl (service en soupière) par personne de potage ou de consommé fini.  |
| <b>Consommé de ... viande, volaille</b> | Fonds<br>0,25 à 0,3 l   | Garniture pour clarification<br>50 g | Chair de viande pour clarification<br>40 g<br>Blanc d'œuf<br>1 pour 5 couverts  | Sel gros<br>Poivre en grains<br>Cerfeuil |            | NB : Ebullition la plus faible possible   |
| <b>Consommé de poisson</b>              | Fonds de poisson<br>0,25 à 0,3 l  | Garniture pour clarification<br>50 g | Chair de poisson pour clarification<br>50 g<br>Blanc d'œuf<br>1 pour 3 couverts | Sel gros<br>Poivre en grains<br>Cerfeuil |            | Eviter une forte ébullition<br>Utiliser du fonds de poisson (absence de matière grasse à la différence du fumet de poisson)<br>Cuisson en bac gastro au four 140°C pendant 1H |
|   |   |                                      |   |  |            |   |
|   |   |                                      |   |  |            |   |
|   |   |                                      |   |  |            |   |
|   |   |                                      |   |  |            |   |

## 1.1.1 POTAGE, CONSOMME

## 1.1.1.1 CONSOMME, GELEE

| TECHNIQUE DE BASE   | Liquide   | Acide, alcool | Légume, fruit   | Epice, aromate   | Divers  | Poids total                      | Commentaires  |
|---|---|---------------|---|------------------|---|----------------------------------|---|
| <b>Consommé de ... bœuf</b> , de volaille, ... pour service de potage, mouillage de féculents, cuisson légumes, ...                 | Marmite de bœuf<br>3 l                              |               |   | Sel gros         |   | Poids total :<br>2,5 l<br>(fini) | <i>Tiédifier la marmite, dégraisser – écumer, rectifier l'assaisonnement.<br/>Tailler finement la GA. Battre légèrement les blancs, ajouter la viande hachée, la GA, et un peu de glace pilée. Verser un peu de fonds tiède, mélanger et ajouter le restant. Porter à frémissement, cuire 45 à 60 mn. Passer à l'étamine avec cerfeuil ciselé et poivre en grains concassé. Rectifier l'assaisonnement et la couleur.</i> |
|   |   |               | Vert poireau<br>0,1<br>Carotte 0,1<br>Céleri branche<br>0,1<br>Tomate 0,2<br>Cerfeuil | Poivre en grains | Bœuf (paleron, ...)<br>0,400 (chair poids net)<br><br>Blanc d'œuf<br>0,06 |                                  |   |
| <b>Consommé de volaille</b> pour service de potage, mouillage de féculents, cuisson légumes, ...                                    | Fonds blanc (enrichi de carcasse et abattis)<br>3 l |               |   |                  |   |                                  | <i>Méthode ci-dessus</i>  |
|   |   |               | Vert poireau<br>0,1<br>Carotte 0,1<br>Céleri branche<br>0,1<br>Tomate 0,2<br>Cerfeuil | Poivre en grains | Bœuf 0,2<br>Volaille 0,2<br><br>Blanc d'œuf<br>0,06                       |                                  |   |
| <b>Consommé de poisson</b> pour service de potage, mouillage de féculents, cuisson légumes, ...                                     | Fonds de poisson<br>3 l                             |               |   | Sel gros         |   |                                  | <i>Méthode ci-dessus (ajouter l'alcool dans la base de la clarification).</i>   |
|   |   | Noilly prat   | Vert poireau<br>0,1<br>Carotte 0,1<br>Céleri branche<br>0,1<br>Tomate 0,2<br>Cerfeuil | Poivre en grains | Poisson maigre<br>0,500 (chair poids net)<br><br>Blanc d'œuf<br>0,090     |                                  |   |
| <b>Gelée colorée</b>  |   |               |   |                  | Betterave rouge   |                                  | <i>Colorer la gelée au jus de betterave rouge réduit, à l'arôme patrelle, ...</i>   |
| <b>Consommé liée</b> type consommé Germiny  | Consommé<br>2,5 l                                   |               |   |                  | Crème liquide<br>0,2<br>Jaune d'œuf<br>0,160                              |                                  | <i>Mélanger la crème et les jaunes. Tiédifier le consommé, verser une petite partie dans le mélange précédent, mélanger puis verser dans le consommé et hors du feu. Porter à 65-70°C max., consistance nappante. Chinoiser.</i>  |
| <b>Gelée de ...</b> pour entrées (aspic, terrine, ...), fond d'assiette – de verre, ... glacer des pièces décorées (galantine, ...) | Consommé de bœuf, volaille, poisson<br>1 l          |               |   |                  | Gélatine de 0,020 kg à 0,030 kg   |                                  | <i>Quantité de gélatine fonction de la teneur en collagène dans le bouillon (enrichir le bouillon de base avec un pied de veau, ou des pattes dans le cas d'un fonds blanc de volaille). Réhydrater la gélatine, égoutter, fondre dans le consommé. Faire un test au froid (pour contrôler la tenue du gel). Chinoiser.</i>   |

|   |  |  |  |  |  |  |   |
|---|--|--|--|--|--|--|---|
| <b>Gelée pour fonds de plats traiteur transparent</b> | Eau<br>1 l   |  |  |  | Gélatine<br>0,100                                    |  | Tièdir une partie de l'eau. Réhydrater la gélatine, égoutter, fondre dans l'eau tiède. Mélanger avec le restant de l'eau. Couler dans plat. Chinoiser si besoin.    |
| <b>Gelée pour fonds de plats traiteur rouge</b>       | Vin rouge<br>1 l<br>Vin rouge réduit de moitié base<br>0,5 |  |  |  | Eau gélifié 0,75<br>Sucre 0,100                      |  | Ajouter le sucre dans le vin à réduire, réduire de moitié. Mélanger à froid.<br><br>Possibilité d'utiliser micro poudre naturelle (tomate, betterave, haricot vert) |
| <b>Gelée pour fonds de plats traiteur blanc</b>       | Lait<br>1 l  |  |  |  | Gélatine<br>0,100<br>Maïzena 0,03<br>Colorant blanc  |  | Porter à ébullition ¾ l de lait ; mélanger le ¼ de litre de lait avec la maïzena, verser et cuire. Ajouter la gélatine réhydratée et égouttée. Chinoiser si besoin. |
| <b>Lait gélifié pour socle</b>                        | Lait<br>1 l  |  |  |  | Gélatine<br>0,100<br>Maïzena 0,100<br>Colorant blanc |  | Méthode ci-dessus.<br>Mouler dans moule préalablement gaïssé (à l'huile)<br>NB : Le grammage de gélatine peut augmenter tout dépend de l'utilisation du socle       |
|   |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |   |
|   |  |  |  |  |  |  |   |

## 1.1.1.2 POTAGE LIE

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide                  | Acide, alcool | Légume, fruit   | Epice, aromate | Divers  | Poids total   | Commentaires  |
|--|--------------------------|---------------|---|----------------|---|---------------|---|
| <b>Potage lié aux légumes frais</b><br><br><i>Potage Parmentier</i>  | Fonds blanc (ou eau) 3 l |               | Blanc de poireau 0,6<br>Pommes de terre 1,4   | Sel gros       | Beurre 0,05   | Poids total : | <i>Etuver les blancs de poireau émincés, mouiller, assaisonner, ajouter les PDT taillés en quartiers. Cuire 20 mn environ. Mixer, chinoiser. Porter à ébullition, écumer, rectifier l'assaisonnement. Ajouter la crème, monter au beurre. Disposer les pluches de cerfeuil.</i>   |
|  |                          |               | Cerfeuil ½ botte  |                | Crème 0,1<br>Beurre 0,05  |               |   |
| <i>Potage julienne Darblay</i>   | Potage parmentier        |               |   |                | Carotte 0,250<br>Blanc poireau 0,250<br>Céleri 0,100<br>Navet 0,100<br>Beurre 0,030 |               | <i>Base potage parmentier. Garniture : tailler en julienne les légumes, étuver au beurre, éponger soigneusement. Répartir équitablement la garniture sur le potage parmentier.</i>  |
| <b>Potage lié à ...</b><br><i>carotte (Crécy), navet (Freneuse), chou fleur (Dubarry), Cressonnière (Cresson), ...</i>       | Fonds blanc (ou eau) 3 l |               | Blanc de poireau 0,3<br>Pommes de terre 1,1<br><b>Légume appellation 0,6</b>                      | Sel gros       | Beurre 0,05   |               | <i>Pour le potage Cressonnière, tenir la quantité de poireau à 0,4, PDT 1,1 et ajouter du cresson effeuillé (une botte).<br/><br/>Pour le potage Julienne : compter 0,4 kg de légumes taillés en julienne et étuvés (carotte, céleri branche, navet, blanc de poireau).</i>   |
|  |                          |               |   |                | Crème 0,1<br>Beurre 0,05  |               |   |
| <b>Potage lié aux légumes secs</b><br><i>... Lentille (Conti), Haricot blanc (Soissonais), Pois cassés (St Germain), ...</i> | Fonds blanc (ou eau) 3 l |               | Oignon 0,150 (Carotte 0,150)<br>Poireau 0,100<br><b>Légumes secs appellation 0,7</b><br>Ail 0,010 | Sel gros<br>BG | Beurre 0,050<br>Poitrine porc salée 0,100   |               | <i>Tremper les gros légumes secs (haricot, pois) 2 à 3 h dans l'eau froide. Blanchir, rafraichir. Etuver la GA avec la poitrine blanchie, ajouter les légumes, ail et BG. Mouiller, cuire à frémissement environ 60 mn. Assaisonner, enlever carotte, BG. Finition comme recette de base. <u>NB</u> : utiliser le vert de poireau pour le Potage Conti (le blanc pour les autres légumes secs).</i> |
|  |                          |               |   |                | Beurre 0,05<br>Crème 0,1  |               |   |
|  |                          |               |   |                |   |               |   |
|  |                          |               |   |                |   |               |   |
|  |                          |               |   |                |   |               |   |
|  |                          |               |   |                |   |               |   |

## 1.1.1.3 POTAGE TAILLE

| TECHNIQUE DE BASE   | Liquide                  | Acide, alcool | Légume, fruit   | Epice, aromate               | Divers   | Poids total | Commentaires   |
|---|--------------------------|---------------|---|------------------------------|--|-------------|--|
| <b>Potage taillé</b><br><br><i>Potage Cultivateur (taille paysanne)</i><br><br><i>Minestrone (brunoise), Beaucaire (julienne)</i> | Fonds blanc (ou eau) 3 l |               | Blanc de poireau 0,400<br>Carotte 0,300<br>Navet 0,150<br>Chou 0,100  | Sel gros                     | Beurre 0,05  |             | <i>Emincer finement poireau et chou. Tailler en paysanne carotte, navet et PDT. Etuver carotte, navet, poireau et chou. Mouiller, assaisonner. Cuire à légers frémissements 20 mn, ajouter : haricots verts tronçonnés, petits pois, PDT et poitrine en dés blanchis. Cuire de nouveau 30 mn environ, rectifier l'assaisonnement. Disposer pluches de cerfeuil. Accompagnement : gruyère, tranches de pain séchées.</i>  |
|   |                          |               | PDT 0,400<br>Haricots verts 0,100<br>Petits pois 0,1  |                              | Poitrine porc salée 0,1  |             |  |
|   |                          |               | Cerfeuil ¼ botte  |                              | Gruyère râpé 0,100<br>Pain tranches 0,100  |             |  |
| <i>Potage parisien</i>  | Fonds blanc (ou eau) 3 l |               | Blanc de poireau 0,400<br>PDT 1,000   |                              | Beurre 0,100<br><br>Cerfeuil décor   |             | <i>Emincer finement les poireaux (blancs). Suer au beurre les poireaux, mouiller avec le fond blanc ou l'eau, saler. Porter 5 mn à ébullition. Tailler les PDT en paysanne, ajouter dans le bouillon à ébullition. Maintenir à légère ébullition pendant 10 mn environ. Rectifier assaisonnement et réserver au chaud. Dresser, décorer avec des pluches de cerfeuil.</i>  |
| <b>Potage taillé / soupe régionale</b><br><br><i>Soupe à l'oignon</i>   | Marmite (ou eau) 3 l     |               | Oignon 1,000  | Sel gros (BG)                | Beurre 0,125<br><br>(Farine 0,025)   |             | <i>Compoter au beurre les oignons émincés jusqu'à coloration blonde. Mouiller, assaisonner, cuire 15 mn. Dresser, couvrir de tranches de pain et de gruyère râpé, gratiner sous salamandre.</i>  |
|   |                          |               |   |                              | Gruyère râpé 0,300<br>Pain tranches 0,100  |             |  |
| <i>Soupe au Pistou</i>  | Eau (2 l)                |               | Carotte 0.400<br>Celeri-b 0.200<br>Courgette 0.400<br>Poireau 0.400<br>Gros oignon 0.200<br>Tomate 0.400<br>Haricot vert 0.200<br>Haricot blanc frais 0.100<br>Haricot rouge frais 0.100<br>Pomme de terre (Bintje) 0.400<br>Pâtes (coquillettes) 0.100 | Sel gros<br>Poivre du moulin | <u>Pistou</u><br><br>Ail 0.040<br>Basilic ½ botte<br>Huile d'olive 0.20<br>Tomate (f)<br>Parmesan 0.040<br><br>Parmesan râpé 0.080 |             | <i>Cuire départ à froid les haricots blancs et rouges 20 mm, saler rajouter les poireaux, le celeri-branche en paysanne puis les dés de carottes, de haricots verts et les oignons émincés. 10 mm plus tard rajouter dés de pdts, de tomates de courgettes et les coquillettes.<br/>Piler au mortier les gousses d'ail et les feuilles de basilic incorporer petit à petit l'huile d'olive (variante avec dés de tomate et de pomme de terre)<br/>Travailler au pilon afin d'obtenir une pâte homogène, rajouter le parmesan râpé et assaisonner.<br/>Au dernier moment (à l'envoi) incorporer un peu de pistou à la soupe Saucière pour pistou et parmesan râpé.<br/>NB : possibilité de servir cette soupe foide en période estivale</i> |
|   |                          |               |   |                              |  |             |  |

## 1.1.1.4 POTAGE CREME

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide                           | Acide, alcool       | Légume, fruit   | Epice, aromate | Divers   | Poids total  | Commentaires  |
|--|-----------------------------------|---------------------|---|----------------|--|--|---|
| <b>Crème de ...base fonds blanc de veau</b><br><br><i>Chou-fleur (Dubarry), asperge (Argenteuil), Laitue (Choisy), ...</i> |                                   |                     | Légume appellation 1,000 (brut)   |                | Beurre 0,050                                   |  | <i>Compter seulement 0,4 kg pour la crème Choisy (Laitue). Blanchir au préalable le légume, rafraîchir, égoutter. Conserver quelques éléments pour décor. Marquer la sauce béchamel (ou le velouté avec le fond), ajouter les légumes, cuire 45 mn environ. Mixer, chinoiser. Porter de nouveau à ébullition, écumer, crémer.</i>   |
|  | Fonds blanc de veau (ou lait) 3 l |                     |   | Sel gros       | Beurre 0,1<br>Farine 0,1                       |  |   |
|  | Crème double 0,2                  |                     | Cerfeuil ¼ botte  |                |  |  |   |
| <b>Potage velouté ...</b><br><i>Chou-fleur (Dubarry), asperge (Argenteuil), Laitue (Choisy), ...</i>                       |                                   |                     | Crème de chou-fleur (Dubarry), asperge (Argenteuil), laitue (Choisy), ... |                | Crème 0,2<br>Jaune d'œuf 0,080<br>Beurre 0,050 |  | <i>Méthode ci-dessus sauf pour la liaison finale : lier à la crème et aux jaunes d'œufs (idem Consommé Germiny).</i>  |
| <b>Crème de ...base fonds blanc de volaille</b><br><br><i>Agnès-Sorel</i>  |                                   |                     | Poireau (blanc) 0,250<br>Champignon parure 0,600                          |                | Beurre 0,150                                   |  | <i>Emincer les blancs de poireau et les champignons. Suer au beurre, ajouter la farine, cuire le roux. Refroidir. Verser progressivement le fond blanc salé, poursuivre une légère ébullition pendant 30 mn, en remuant régulièrement. Mixer, chinoiser. Porter de nouveau à ébullition, écumer, crémer.</i><br><br><i>Tailler le blanc de volaille et la langue en julienne – tailler les têtes de champignons en julienne, pocher l'ensemble avec un peu de crème de volaille. Dresser en disposant équitablement la garniture.</i>   |
|  | Fonds blanc de volaille 3 l       |                     |   | Sel gros       | Farine 0,120                                   |  |   |
|  | Crème double 0,2                  |                     |   |                |  |  |   |
|  |                                   |                     |   |                |  | Blanc de volaille 0,250<br>Langue écarlate 0,100<br>Champignon Paris 0,250<br>Beurre 0,080 |   |
| <b>Crème de ...base fumet de poisson ou de crustacés</b><br><br><i>Crème Dieppoise</i>                                     |                                   |                     | Poireau (blanc) 0,250<br>Champignon parure 0,300                          |                | Beurre 0,150                                   |  | <i>Cuire à la marinière les moules, Filter le jus, réserver. Décortiquer, ébarber et réserver les moules dans un peu de fond de cuisson avec les crevettes décortiquées.</i><br><i>Emincer les blancs de poireau et les champignons, suer au beurre, ajouter la farine, cuire le roux. Refroidir. Porter à ébullition le fumet avec le jus de cuisson des moules, mouiller en remuant, maintenir à légère ébullition pendant 30 mn en remuant régulièrement. Mixer, chinoiser. Porter de nouveau à ébullition, écumer, crémer. Dresser en disposant équitablement la garniture.</i> |
|  | Fumet de poisson 2,8              |                     |   | Sel gros       | Farine 0,120                                   |  |   |
|  |                                   | Vin blanc sec 0,100 | Echalote 0,050<br>Persil 0,010  |                | Moule 1,000<br>Beurre 0,050                    |  |   |
|  | Crème double 0,2                  |                     |   |                | Crevette décortiquée 0,200                     |  |   |
|  |                                   |                     |   |                |  |  |   |

## 1.1.1.5 POTAGE FROID

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide                            | Acide, alcool          | Légume, fruit  | Epice, aromate                 | Divers              | Poids total | Commentaires  |
|--|------------------------------------|------------------------|--|--------------------------------|---------------------|-------------|---|
| <b>Potage froid base légumes</b><br><i>type gaspacho</i> | Eau<br>3 l                         | Vinaigre<br>Xérés 0,05 | Tomate mûre<br>2,5<br>Concombre 0,7<br>Poivron rouge<br>0,2 + vert 0,2<br>Oignon 0,3<br>Ail 0,01 | Sel fin<br>Piment<br>Espelette | Huile olive<br>0,15 |             | <i>Monder, épépiner les tomates. Peler, épépiner le concombre. Epépiner les poivrons. Emincer. Mixer le tout + vinaigre. Assaisonner. Macérer le tout à +4°C. Chinoiser (en foulant). Monter à l'huile d'olive.</i>   |
|  |                                    |                        |  |                                |                     |             |   |
| <b>Crème ...</b><br><br><i>Vichyssoise (Louis Diat)</i>  |                                    |                        | Poireau (blanc)<br>0,300<br>Oignon 0,150<br>Pommes de terre 0,600                                |                                | Beurre 0,060        |             | <i>Emincer les blancs de poireau, ciseler l'oignon. Suer au beurre, ajouter les pommes de terre taillées en paysanne, moullier au fond. Porter à légers frémissements et cuire 35 à 40 mn. Mixer, passer au chinois, moullier avec le lait et la crème, assaisonner, porter de nouveau à ébullition, et passer au chinois. A froid, ajouter la crème double.<br/>Possibilité d'ajouter au moment de servir de la ciboulette finement ciselée.</i> |
|  | Fonds blanc de volaille<br>1,000   |                        |  | Sel gros                       |                     |             |   |
|  | Lait 0,5<br>Crème liquide<br>0,500 |                        |  |                                |                     |             |   |
|  | Crème double<br>0,250              |                        |  |                                |                     |             |   |
|  |                                    |                        |  |                                |                     |             |   |
|  |                                    |                        |  |                                |                     |             |   |
|  |                                    |                        |  |                                |                     |             |   |

## 1.1.1.6 BISQUE, SOUPE

| TECHNIQUE DE BASE   | Liquide   | Acide, alcool                                   | Légume, fruit  | Epice, aromate   | Divers  | Poids total              | Commentaires  |
|---|---|---|--|--|---|--------------------------|---|
| <b>Bisque de ...crustacés</b><br>(carapace homard, tourteau écrevisse, étrille, crabe vert ...) | Fumet de poisson<br>3 l                                 | Vin blanc<br>0,2<br>Cognac,<br>Armagnac<br>0,05 | Oignon 0,1<br>Carotte 0,1<br>Tomate 0,400<br>Ail 0,015   | Sel gros<br>Piment   | Crustacé 1,000<br>Concentré<br>tomate 0,05  |                          | <i>Rissoler les crustacés préalablement rincés, ajouter la GA taillée finement, ajouter le concentré. Cuire quelques minutes. Ajouter les alcools, réduire, mouiller au fumet tiédi. Porter à légers frémissements avec ail et BG. Assaisonner. Décanter les crustacés selon le cas, décortiquer (conserver les chairs pour la garniture). Ecraser les carapaces, cuire 20 mn à 30 mn environ. Passer au chinois en foulant fortement, lier à la crème de riz. Porter à ébullition, passer au chinois étamine, écumer. Crémer, beurrer.</i> |
|   | Fumet poisson PM  |   |  |  | Crème riz 0,1   |                          |   |
|   |   |   |  |  |   | Crème 0,2<br>Beurre 0,05 |   |
| <b>Soupe de poisson</b>   | Eau<br>3 l  |   | Oignon 0,2<br>Poireau 0,150<br>Ail 0,03<br>Tomate 0,250  | Fenouil,<br>safran,<br>, BG<br>Badiane                     | Poisson à<br>soupe<br>1,500<br>Arêtes PM<br>Concentré<br>tomate 0,08<br>Huile olive 0,1   |                          | Habiller, tronçonner, dégorger les poissons de soupe : Rascasse, poisson de roche, vive, congre, ... Suer à l'huile d'olive oignon et blanc de poireau émincés, ajouter les poissons et les arêtes, ajouter les épices et aromates, ail, tomate. Suer le tout. Mouiller, porter à ébullition 30 mn environ, mixer ou passer au moulin à légumes puis au chinois en foulant fortement. Porter de nouveau à ébullition, écumer, rectifier.  |
|   |   | Anis<br>alcool 0,1                              |  |  | Tranches pain<br>aillé<br>0,160<br>Gruyère râpé<br>0,160  |                          |   |
| <b>Soupe de moules au safran</b>  | Fumet de poisson<br>2.5 l<br>Cuisson des moules 0.500 l | Vin blanc<br>0.10 l                             | Echalote 0.04<br>+ 0.04<br>Fenouil 0.05<br>Oignon 0,1<br>Poireau 0,2<br>Ail 0,01<br>Tomate 0,5 | Safran 0.001,<br>sarriette, BG<br><br>piment de<br>Cayenne | Moules de<br>bouchot<br>2 kg<br>Echalote 0.08<br>T concentrée<br>0.02<br>Beurre 0.04<br>Huile olive 0,1<br>Farine 0.04<br>Crème 0,2 |                          | Gratter, laver les moules ouvrir à la marinière. Décortiquer, réserver le jus filtré.<br>Suer à l'huile d'olive échalote ciselée, oignon, blanc de poireau, fenouil émincés ajouter tomate mondée concassée et t concentrée singer, mouiller fumet froid et cuisson des moules ajouter b garni + safran + piment de Cayenne cuire 20 mm. Passer au chinois, <i>crémer</i> Porter de nouveau à ébullition, écumer, rectifier couleur assaisonnement consistance.<br>Rajouter les moules au moment du dressage.                               |
|   |   |   |  |  |   |                          |   |

## 1.2 HORS D'OEUVRE

## 1.2.1 HORS D'ŒUVRE FROID

## 1.2.1.1 CRUDITES VARIES

| TABLEAU COMBINATOIRE                      |  |   |  |   |            |   |
|---|--|---|--|---|------------|---|
|   | LIQUIDE  | DOV   | DOA  | DIVERS  | Coût total | Commentaires  |
| <b>Crudités / Féculents divers</b>        | SAUCE vinaigrette<br>4 à 5 cl                              | LEGUMES divers<br>150 à 200 g (brut)<br>en moyenne                  | GARNITURE<br>(thon, anchois,<br>...)<br>20 g en<br>moyenne | FECULENTS divers<br>(semoule, riz, ...)<br>50 g en moyenne<br><br>Sel fin, poivre du moulin |            | Assortiment de crudités (parmi les principales) : tomate, céleri-rave, radis, concombre, chou fleur, chou rouge ou blanc, carotte, champignons.   |
| <i>Carotte</i>                            | Huile 3 cl<br>Jus de citron 1 cl                           | Carotte<br>150 à 200 g (brut)<br>en moyenne<br>Persil haché         |  | Sel fin, poivre du moulin   |            | Eplucher, laver. Tailler en fine julienne, assaisonner avec huile, jus de citron et sel – poivre – sucre.   |
| <i>Céleri rave<br/>(céleri rémoulade)</i> | SAUCE mayonnaise citronnée<br>30 à 50 g                    | Céleri rave<br>150 à 200 g (brut)<br>en moyenne                     |  | Sel fin, poivre du moulin   |            | Peler, citronner, tailler finement en julienne, mélanger avec sauce mayonnaise citronnée. Assaisonner.  |
| <i>Champignon</i>                         | Jus de citron 1 cl   | Champignon<br>150 à 200 g (brut)<br>en moyenne                      |  | Crème ou fromage blanc 30 à 50 g<br>Sel fin, poivre du moulin                               |            | Émincer les champignons, ajouter jus de citron, crème ou fromage blanc, assaisonner.  |
| <i>Concombre</i>                          | SAUCE vinaigrette<br>4 à 5 cl                              | Concombre<br>150 à 200 g (brut)<br>en moyenne                       |  | Sel fin, poivre du moulin   |            | Peler, épépiner, émincer. Saler, dégorger 30 mn environ. Egoutter, ajouter vinaigrette.   |
| <i>Choux (blancs, rouges)</i>             | SAUCE vinaigrette<br>4 à 5 cl                              | Choux blancs / rouge<br>150 à 200 g (brut)<br>en moyenne            |  | Sel fin, poivre du moulin   |            | Oter côte et trognon, tailler en fine julienne. Mariner quelques heures avec vinaigre et sel (à froid ou à chaud). Egoutter, presser, assaisonner avec huile et poivre.   |
| <i>Chou-fleur</i>                         | SAUCE vinaigrette<br>1 à 2 cl<br>SAUCE moutarde à la crème | Chou-fleur<br>150 à 200 g (brut)<br>en moyenne                      |  | Sel fin, poivre du moulin   |            | Prélever des petits bouquets, blanchir, mariner dans huile et vinaigre. Mélanger avec sauce moutarde à la crème.  |
| <i>Tomate</i>                             | SAUCE vinaigrette<br>4 à 5 cl                              | Tomate<br>150 à 200 g (brut)<br>en moyenne<br>Basilic               |  | Mozzarella<br>Sel fin, poivre du moulin   |            | Monder les tomates. Couper (tranches ou quartiers). Assaisonner.  |
| <i>Macédoine de légumes</i>               | SAUCE mayonnaise<br>40 à 50 g                              | Carotte 60 g<br>Navet 40 g<br>HV 30 g<br>Petits pois à écosser 30 g | Œuf ½ pce  | Sel fin, poivre du moulin<br><br>Tomate pour décor  |            | Tailler les légumes en macédoine. Cuire à l'anglaise séparément. Rafraîchir, égoutter, éponger. Lier avec la sauce mayonnaise, assaisonner, dresser, lisser à la spatule. Décorer (œuf dur, tomate quartiers, mayonnaise couchée à la poche). |
| <i>Colleslaw</i>                          | SAUCE mayonnaise citronnée<br>30 à 50 g                    | Chou blanc 80 gr<br>Carottes 80 gr                                  | Raisins secs 10 gr   | Sucre facultatif<br>yaourt  |            | Tailler le chou et les carottes en lamelles (mandoline). Mélanger la Mayonnaise avec le chou et les carottes.   |

## 1.2.1.2 SALADES COMPOSEES

|   |   |   |  |  |  |   |
|---|---|---|--|--|--|---|
| <b>Salade</b><br><br><i>Niçoise<br/>(selon la<br/>« Charte »)</i> | SAUCE<br>vinaigrette<br>4 à 5 cl<br>(base huile<br>d'olive)                     | Tomate 50 g<br>Poivron 25 g<br>Olives noires 20 g<br>Laitue 20 g  | Œuf 25 g<br>Thon 25 g<br>Anchois 10 g                      | Persil, cerfeuil   |  | <i>Effiler les HV, cuire à l'anglaise, rafraîchir. Cuire à l'anglaise les pommes de terre, rafraîchir, peler et couper en tranches de 3 à 4 mm. Monder les tomates, couper en quartiers. Cuire les œufs durs, rafraîchir, écaler, détailler en quartiers. Dresser.</i>  |
| <i>de riz, ...</i>  | SAUCE<br>vinaigrette ou<br>mayonnaise<br>4 à 5 cl                               | DIVERS  | GARNITURE<br>(thon, anchois,<br>...)<br>60 g en<br>moyenne | FECULENTS divers<br>(riz, pâtes, ...)<br>50 g en moyenne             |  | <i>Cuire les féculents, rafraîchir, égoutter. Mélanger avec garnitures diverses, assaisonner.</i>   |
| <i>Taboulé à ...</i>  | Huile d'olive<br>Jus de citron<br>Moutarde<br>Concentré de<br>tomate<br>Tabasco | Pamplemousse<br>rose et/ou blanc<br>0,5 pce<br>Concombre 50 g<br>Tomate 50 g<br>Oignon 15 g<br>Persil, Cerfeuil |  | Semoule<br>(couscous moyen)<br>50 g en moyenne<br><br>Menthe fraîche |  | <i>Réhydrater la semoule (précuite) avec 1 fois et demi son volume en eau bouillante salée, rajouter le jus de citron, la menthe ciselée. Rajouter le concombre la tomate en dés, l'oignon ciselé, l'huile d'olive, le jus de citron et rectifier l'assaisonnement réserver au frais. A l'envoi rajouter un peu de menthe ciselée</i> |
|   |   |   |  |  |  |   |

## 1.2.1.3 LEGUMES A LA GRECQUE

|                             |   |   |  |   |  |   |
|-----------------------------|---|---|--|---|--|---|
| <b>Légumes à la Grecque</b> | CUISSON<br>GRECQUE<br>3 à 5 cl<br><br>Huile d'olive 0.1<br>Vin blanc 0.1<br>Jus de citron 0.1 | Légume<br>appellation<br>100 à 150 g<br><br>Gros oignons 0.2<br>ou oignon grelot<br>0.2 |  | Coriandre<br>Poivre en grains<br><i>Réalisation d'un nouet<br/>ou sac aromatique</i><br>Bouquet garni<br><br><u>Garniture possible</u> :<br>tomate concassée,<br>fenouil, safran, curry,<br>raisins de Smyrne<br>trempés et lavés |  | <i>Légumes : fonds d'artichaut, céleri rave, chou fleur, fenouil, courgette, champignon de Paris blancs de poireau carotte. Suivant le légume, il sera tourné, escalopé, en bouquet... Suer les oignons ciselés à l'huile d'olive, ajouter les légumes, mouiller au jus de citron, vin blanc, évaporer l'alcool complément d'eau froide Assaisonner + bg et sac aromatique porter rapidement à ébullition à couvert, Rajouter les éléments colorants ou aromatiques, maintenir la cuisson suivant le légume enlever le couvercle en fin de cuisson, Emulsionner la réduction (courte et onctueuse) Enrober les légumes dans la cuisson (brillance) et dresser..</i> |
|                             |   |   |  |   |  |   |

## 1.2.2 HORS D'ŒUVRE CHAUD

## 1.2.2.1 BASE PATE BRISEE

| TABLEAU COMBINATOIRE   |  |   |   |   |                                |  |                          |
|--|--|---|---|---|--------------------------------|--|--------------------------|
| BASE PATE BRISEE   | PATE   | APPAREIL CREME  | SAUCE                                     | DIVERS  | Coût total                     | Commentaires   |                          |
| <i>Quiche à ...<br/>élément principal<br/>de la garniture</i>  | PATE BRISEE<br>ou à pâté<br>30 à 50 g  | APPAREIL A<br>CREME PRISE<br>50 à 80 g                      |   | Garniture :<br>30 à 50 g environ                    |                                | <i>Disposer la garniture sur fonds de<br/>pâte cuite à blanc. Terminer la<br/>cuisson à 160°C (four ventilé).</i>  |                          |
| <i>Quiche lorraine</i>   |  | APPAREIL A<br>CREME PRISE<br>50 à 80 g                      |   | Poitrine de porc fumée<br>20 à 25 g<br>Gruyère 10 g |                                | <i>Tailler en lamelles, blanchir,<br/>rafraichir. Sauter, égoutter.<br/>Hacher le gruyère.<br/>Possibilité d'utiliser tout ou partie<br/>de jambon haché.</i>  |                          |
| <i>Quiche à ... fruits<br/>de mer, poisson,<br/>crustacé,...</i>                                     |  | APPAREIL A<br>CREME PRISE<br>(base fumet, ...)<br>50 à 80 g |   |   |                                |  | <i>Méthode ci-dessus</i> |
| <i>Quiche à légume</i>   |  | APPAREIL A<br>CREME PRISE<br>(base jus légume)<br>50 à 80 g |   |   | Garniture légumes<br>30 à 40 g |  |                          |
|  |  |   |   |   |                                |  |                          |
|  |  |   |   |   |                                |  |                          |
| <i>Tarte à ...<br/>élément principal<br/>de la garniture<br/>(oignon, poireau,<br/>poivron, ...)</i> | PATE BRISEE<br>ou à pâté<br>30 à 50 g<br>ou<br>PATE LEVEE<br>40 à 50 g / pers. |   | SAUCE<br>BECHAMEL<br>liée<br>50 g environ | Garniture :<br>60 à 80 g / personne                 |                                | <i>Cuire à blanc le fonds de pâte.<br/>Etuver la garniture, compoter.<br/>Egoutter suffisamment après<br/>cuisson. Mélanger à la sauce<br/>béchamel liée. Garnir</i>                                       |                          |
| <i>Tourte à ...<br/>légumes (oignon,<br/>poireau, ...)</i>   | PATE BRISEE<br>ou à pâté<br>40 à 60 g<br>PATE<br>FEUILLETEE<br>20 à 30 g       |   | SAUCE<br>BECHAMEL<br>liée<br>50 g         | Garniture :<br>80 à 100 g                           |                                | <i>Foncer dans un cercle à tourtière<br/>(à bords hauts), garnir. Recouvrir<br/>d'une abaisse de pâte, souder –<br/>chiqueter les bords. Ménager une<br/>cheminée au centre. Dorer, cuire<br/>(180°C).</i> |                          |
| <i>pomme de terre</i>  |  |   | Crème<br>100 g                            | Pommes de terre (crue)<br>100 à 120 g               |                                | <i>Emincer finement, mélanger avec<br/>garniture. Garnir légèrement en<br/>dôme, recouvrir. Cuire. Ajouter<br/>crème réduite en finition.</i>  |                          |
| <i>farce (grasse,<br/>mousseline...) +<br/>viande, poisson, ...</i>                                  |  |   |   |   | Farce + viande<br>80 à 100 g   |  |                          |
|  |  |   |   |   |                                |  |                          |
|  |  |   |   |   |                                |  |                          |
|  |  |   |   |   |                                |  |                          |

## 1.2.2.2 BASE PATE FEUILLETEE

| BASE PATE FEUILLETEE  | PATE   | APPAREIL CREME                                   | SAUCE                             | DIVERS  | Coût total | Commentaires   |
|---|--|--|-----------------------------------|---|------------|--|
| <b>Croûtes</b><br><i>Bouchée feuilleté, coffret vol-au-vent</i><br><br><i>Croustade</i>   | PATE FEUILLETEE<br>40 à 60 g<br><br>PATE FEUILLETEE (rognures) ou PATE BRISEE<br>40 à 60 g |  | SAUCE<br>30 à 50 g                | Garniture<br>40 à 60 g  |            | Abaisser à 2 à 3 mm<br><u>Fleurons</u> : détailler à l'emporte pièce cannelé de 6 à 7 cm de diamètre<br><u>Bouchée</u> : 2 abaisses cannelées (une pleine, une trouée), collée à l'eau, reposer et dorer.<br><u>Vol-au-vent</u> : 3 abaisses (2 abaisses pleines, une abaisse trouée au milieu), collée à l'eau, reposer, dorer et chiqueter.<br><u>Feuilleté</u> : abaisse de 6 x 8 cm, dorer, chiqueter.<br>Placer la grille à hauteur du produit fini, cuire (170 à 180°C suivant le volume).<br>NB : cuire toujours le feuilletage très froid, et retrouver le feuilletage découpé pour une poussée plus régulière |
| <b>Pailletés au fromage</b> pour garniture consommé, ...                                  | PATE FEUILLETEE<br>20 g<br><br>(rognures de feuilletage ou à défaut pâte feuilletée)       |  |                                   | Gruyère râpé<br>10 g  |            | Réaliser le dernier tour en fleurant avec du gruyère râpé. Abaisser à 2 mm, dorer saupoudrer de gruyère râpé. Faire adhérer. Renouveler l'opération de l'autre côté. Raffermer l'abaisse au frais, détailler 6 à 8 x 0,5 cm.   |
| <b>Allumette ...</b><br><br><i>au fromage</i><br><br><i>aux anchois</i>                   | PATE FEUILLETEE<br>40 à 60 g   | BEURRE composé à froid<br>0,02 à 0,03            | SAUCE MORNAY épaisse<br>30 à 40 g | Garniture décor (gruyère, anchois, ...) 10 g<br><br>Persil frisé  |            | Abaisser à 2 mm des bandes de 12 cm de largeur. Disposer garniture sur l'appareil à fromage, et sur chaque allumette.<br>Dimension : 12 x 4 cm   |
| <b>Friand à ...</b><br><b>Chausson ...</b><br><i>à la viande</i><br><br><i>au fromage</i> | PATE FEUILLETEE<br>40 à 60 g (poids limité à 70% du poids du produit fini)                 | FARCE GRASSE<br>40 à 50 g                        | SAUCE MORNAY épaisse<br>40 à 50 g | Persil frisé  |            | Abaisser à 2 mm.<br>Dimension du friand légèrement supérieure à l'allumette 14 x 6 cm environ<br>Dimension du chausson : diamètre de 17 cm, étirer légèrement sur un axe, farcir et replier.   |
| <b>Dartois</b><br><b>Jalousie</b>   | PATE FEUILLETEE<br>40 à 60 g   | FARCE (mousseline, grasse, de légumes, ...) 50 g |                                   | Garniture suivant la base (filet d'anchois, salpicon de crustacé, ris de veau, brunoise de légumes, ...) Persil frisé |            | Abaisser à 2 à 3 mm des bandes de 15 cm de largeur. Coucher la farce, humidifier les bords et recouvrir avec la deuxième abaisse de dimension légèrement supérieure.<br>Pour la jalousie, replier l'abaisse supérieure en deux, inciser sur les $\frac{3}{4}$ de la longueur, déplier.   |

|   |   |  |  |  |  |   |
|---|---|--|--|--|--|---|
| <b>Talmouse</b><br><i>Carré ou en tricorne</i>                | PATE FEUILLETEE<br>40 à 60 g                                    |  |  |  |  | Détailler à l'emporte pièce rond cannelé 10 à 12 cm de diamètre, Coucher l'appareil au centre. Ramener deux bords vers le centre, puis le milieu de la partie restante. Souder fermement au centre.<br>Dans le cas d'une forme carrée, replier les 4 bords. |
| <i>à l'ancienne</i>   | PATE FEUILLETEE<br>40 à 60 g<br>PATE A ramequin<br>30 à 40 g    |  | SAUCE MORNAY épaisse, VELOUTE liée, ...<br>30 à 40 g | Garniture : salpicon (fruits de mer, ..), fromage (dés), ...<br><br>Persil frisé |  | Méthode ci-dessus avec pâte à ramequins au centre et dés de gruyère, garnie après cuisson de l'appareil.  |
| <i>à la Bagration</i>   | PATE BRISEE salée<br>40 à 60 g.<br>PATE A ramequin<br>30 à 40 g |  |  |  |  | Détailler à l'emporte pièce rond cannelé 12 à 14 cm de diamètre<br>Foncer des cercles à tartelettes, piquer.  |
| <b>Petits pâtés feuilletés</b><br><br><b>Pâtés feuilletés</b> | PATE FEUILLETEE<br>40 à 60 g                                    | FARCE GRASSE (viande, volaille, gibier) ou à gratin, ...)<br>40 à 50 g           |  | Persil frisé   |  | Abaissier à 2 à 3 mm, détailler à l'emporte pièce rond cannelé une abaisse de 6 cm de diamètre (haut). Détailler une abaisse de 5 cm (base). Souder avec le dos d'un emporte pièce de 5 cm.<br>Pâtés feuilletés : dimension 12 cm de diamètre               |
| <b>Rissole de ...ris</b><br><i>de veau, volaille, ...</i>     | PATE FEUILLETEE, BRIOCHE ou BRISEE<br>30 à 40 g                 | APPAREIL A CROQUETTE de volaille, crustacé, abats, ...)<br>ou FARCE<br>30 à 40 g |  | Persil frisé (pour friture)  |  | Abaissier à 2 à 3 mm, détailler à l'emporte pièce rond cannelé une abaisse de 8 cm de diamètre environ. Coucher l'appareil, humecter les bords et replier.<br>Pour friture.   |
| <b>Allumette</b><br><i>Petits fours secs</i>                  | PATE FEUILLETEE<br>20 g   |  |  | Glace royale (à la farine)   |  | Abaissier à 2 mm, détailler des bandes de 7 cm de longueur. Bloquer au congélateur, étaler la glace royale, détailler à la guitare à 2 cm de largeur.   |
| <b>Palmiers</b><br><i>Petits fours secs</i>                   |   |  |  | Sucre semoule ou sucre glace   |  | Tourer les 2 derniers tours de feuilletage avec du sucre. Détailler des bandes de 7 cm de large, plier, détailler à 7,5 mm.   |
|   |   |  |  |  |  |   |
|   |   |  |  |  |  |   |

## 1.2.2.3 BASE PATE LIQUIDE ET SEMI LIQUIDE

| BASE PATE LIQUIDE  | PATE                 | APPAREIL CREME               | SAUCE                         | DIVERS                              | Coût total | Commentaires   |
|--|----------------------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|------------|--|
| <b>Crêpe farcie</b>  | PATE A CREPE<br>50 g | APPAREIL A CROQUETTE<br>50 g | SAUCE MORNAY nappante<br>50 g | Beurre                              |            | Réaliser l'appareil à croquette (base lait, moitié de salpicon par rapport à la recette de base).<br>Étaler l'appareil, rouler. Disposer sur plat beurré, napper de mornay. Arroser de beurre fondu, gratiner au four (180 – 200°C). |
| <b>Pannequet à ...</b><br><i>élément principal de la garniture</i> |                      |                              |                               |                                     |            | Étaler l'appareil sur la crêpe, rouler en paupiette (1,5 à 2 cm de diamètre), ébouter en diagonale. Détailler en deux losanges.  |
| <b>Beurreck</b>  |                      |                              |                               | Panure à l'anglaise<br>Persil frisé |            | Méthode ci-dessus. Détailler en losange de 3 cm de long environ. Paner à l'anglaise. Frire.  |
| <b>Crêpe soufflée à ...</b><br><br><i>au fromage</i>               |                      |                              |                               | APPAREIL A SOUFFLE<br>50 à 80 g     |            |  |
|  |                      |                              |                               |                                     |            |  |
|  |                      |                              |                               |                                     |            |  |

## 1.2.2.4 BASE APPAREIL LIE

| BASE APPAREIL LIE  | PATE   | APPAREIL CREME                    | SAUCE  | DIVERS  | Coût total | Commentaires   |
|--|--|-----------------------------------|--|---|------------|--|
| <b>Attereaux de ...</b><br>élément principal de la garniture (abats, fruits de mer, escargots, légumes, ...) |  |                                   | SAUCE VILLEROY<br>100 g environ                          | Garniture :<br>60 à 80 g<br><br>Panure à l'anglaise<br><br>Persil frisé |            | Cuire au préalable la garniture (champignon cuit à blanc, mollusque cuit marinère, ...). Embrocher en alternant les garnitures (10 cm long max., 3 cm de diamètre). Egaliser. Etaler la sauce à consistance nappante sur papier film, disposer la brochette et filmer délicatement (recouvrir entièrement la garniture). Faire prendre au froid Paner à l'anglaise, frire. |
| <b>Croquette de ...</b><br>élément principal de la garniture   |  | APPAREIL A CROQUETTE<br>40 à 70 g |  | Panure à l'anglaise<br>Persil frisé                                     |            | Etaler à 2cm d'épaisseur sur plaque beurrée, filmer au contact. Refroidir. Détailler (5cm), paner à l'anglaise (si besoin deux fois), frire.   |
| <b>Cromesquis ...</b><br><b>à la Française</b>   | PATE A FRIRE<br>50 g                         |                                   |  | Persil frisé  |            | Méthode ci-dessus. Détailler en rectangle. Tremper dans la pâte à frire et frire.  |
| <b>à la Polonaise</b>  | PATE A CREPE<br>30 g<br>PATE A FRIRE<br>50 g | APPAREIL A CROQUETTE<br>40 à 70 g |  | Persil frisé  |            | Méthode ci-dessus. Détailler en rectangle. Envelopper d'une crêpe très fine. Tremper les bords dans la pâte à frire et frire.  |
| <b>à la Russe</b>  | PATE A FRIRE<br>50 g                         |                                   |  | Crépine de porc<br>Persil frisé   |            | Méthode ci-dessus. Détailler en rectangle. Envelopper de crépine, puis tremper dans la pâte à frire. Frire.  |
| <b>Fondants de ...</b>   |  |                                   | SAUCE MORNAY<br>épaisse<br>40 à 70 g                     | Panure à l'anglaise<br>Persil frisé                                     |            | Procédé identique à la croquette.  |
|  |  |                                   |  |   |            |  |
| <b>Gratin de fruits de mer...</b><br>aux champignons   |  |                                   | SAUCE (Américaine, Nantua ...) à glacer<br><br>50 à 80 g | Fruits de mer<br><br>Champignons<br>60 à 80 g                           |            | Répartir dans le fond du plat à gratin : les fruits de mer (moules cuits à la marinère, décoquillées et ébarbées / crevette / noix de Saint-Jacques, langoustine, écrevisses ... sautés, flambés / ...) + les champignons préalablement sautés avec échalote. Napper de sauce, glacer sous salamandre. Décorer (têtes d'écrevisses lustrées, ...)                          |
| <b>Lasagne ...</b>   | PATE A LASAGNE<br>20 à 30 g                  |                                   | Sauce Bolognaise<br>Sauce Béchamel<br>50 à 60 g          | Viande hachée   |            | Réaliser une base de sauce bolognaise et de sauce béchamel<br>Monter en couche dans un plat à gratin, en alternant les sauces puis terminer en nappant de béchamel fromagée et gratiner au four  |
|  |  |                                   |  |   |            |  |

## 1.2.2.5 BASE PATE A FRIRE

| BASE PATE A FRIRE   | PATE                 | APPAREIL CREME                       | SAUCE        | DIVERS   | Coût total | Commentaires  |
|---|----------------------|--------------------------------------|--------------|--|------------|---|
| <b>Beignets de ...</b><br>...volaille, abats, crustacés, légumes, mollusques, ... | PATE A FRIRE<br>50 g |                                      |              | Garnitures diverses :<br>60 à 80 g / pers. poids net environ<br>Marinade instantanée<br>Persil frisé |            | <i>Cuire dans un blanc abats, pocher volaille, ... cuire marinère les mollusques, ... Mariner. Tremper dans la pâte à frire, frire.</i> |
| <b>Fritots de ...</b>   |                      |                                      | SAUCE tomate |  |            | <i>Accompagnement : sauce tomate</i>  |
| <b>Beignets soufflés de ...</b><br>Beignet<br>Bénédictine                         | PATE A FRIRE<br>50 g | APPAREIL A POMME<br>DUCHESSÉ<br>50 g |              | Brandade de morue<br>50 g / personne<br><br>Persil frisé   |            | <i>Mélanger. Coucher et frire.</i>  |
|   |                      |                                      |              |  |            |   |
|   |                      |                                      |              |  |            |   |
|   |                      |                                      |              |  |            |   |
|   |                      |                                      |              |  |            |   |

## 1.2.2.6 BASE PATE A CHOUX

| BASE PATE A CHOUX   | PATE                                   | APPAREIL |  | DIVERS   | Coût total | Commentaires  |
|---|--|----------|--|--|------------|---|
| <b>Gnocchi à la parisienne</b>  | PATE A GNOCCHI<br>80 à 100 g           |          |  | SAUCE CRÈME<br>50 à 80 g<br><br>Gruyère râpé<br>10 g<br>Beurre         |            | <i>Coucher en forme de bouchons longueur 1,5 à 2 cm, diamètre 1,5 environ. Pocher à l'eau salée frémissante 5mn environ. Egoutter, disposer dans plat beurré. Napper de sauce crème, gruyère tamisé, beurre fondu. Souffler – gratiner au four (160°C).</i> |
|   |  |          |  |  |            |   |
| <b>Beignets soufflés</b> d'abats, volaille, ... avec légumes, ...                   | PATE A CHOUX<br>80 à 100 g             |          |  | Garniture (salpicon, ...) 20 g   |            | <i>Mélanger la garniture à la pâte à choux. Coucher, réserver au froid. Façonner et frire.</i>  |
| <i>Beignet Pignatelli</i>   |  |          |  | Jambon blanc<br>10 g<br>Amande effilée grillée<br>10 g<br>Persil frisé |            |   |
| <b>Pommes Dauphine</b>  | PATE A CHOUX<br>40 g                   |          |  | Purée de pommes de terre<br>80 g                                       |            | <i>Méthode ci-dessus.</i>   |
| <b>Ramequins au fromage</b><br><br><b>Beignets au fromage</b><br><br><b>Gougère</b> | PATE A CHOUX<br>au lait<br>80 à 100 g. |          |  | Fromage 20 g   |            | <i>Ajouter à la pâte à choux le fromage (moitié râpé, moitié en dés). Coucher sur plaque (poids moyen par ramequin : 40 g) et cuire au four (Ramequins) ou frire (Beignet). Gougère : dressage en couronne, choux contre choux. Cuire au four.</i>          |
|   |  |          |  |  |            |   |
|   |  |          |  |  |            |   |
|   |  |          |  |  |            |   |
|   |  |          |  |  |            |   |

1.2.2.7 BASE APPAREIL A SOUFFLE CHAUD

| BASE APPAREIL A SOUFFLE                          | PATE | APPAREIL CREME  | SAUCE   | DIVERS  | Coût total | Commentaires   |
|--|------|---|---|---|------------|--|
| <b>Soufflé salé</b><br>au ...<br><br>fromage     |      | APPAREIL A SOUFFLE sur base sauce mornay 50 à 80 g            | .   | Beurre et farine Gruyère entier 5 g                           |            | <i>Chemiser au beurre, réserver au froid. Chemiser de nouveau au beurre, saupoudrer de farine, tapoter pour enlever l'excédent. Gamir, lisser. Déposer des losanges de gruyère. Cuire (four ventilé 160 à 180°C).</i>        |
| suissesse  |      |   | SAUCE MORNAY pour soufflé (moitié de blanc / recette de base) | Crème 100 g<br>Fromage (parmesan, ...) 10 g                   |            | <i>Beurrer deux fois au beurre, saupoudrer de farine. Cuire à 1 à 2 cm au dessus du moule, démouler sur assiette, saupoudrer de fromage râpé et tamisé et arroser de crème réduite parfumée et souffler sous salamandre.</i> |
| viande, volaille, poisson, crustacé, légume, ... |      | APPAREIL A SOUFFLE sur base velouté ou purée légume 50 à 80 g | .   | Salpicon (viande, volaille, ...) ou brunoise légume 20 à 30 g |            | <i>Ajouter le salpicon à l'appareil à soufflé..</i>  |
|  |      |   |   |   |            |  |
|  |      |   |   |   |            |  |
|  |      |   |   |   |            |  |
|  |      |   |   |   |            |  |
|  |      |   |   |   |            |  |
|  |      |   |   |   |            |  |

## 1.2.2.8 BASE FECULENT

| BASE FECULENT  | PATE  | APPAREIL CREME  | SAUCE   | DIVERS   | Coût total | Commentaires  |
|--|---|---|---|--|------------|---|
| <b>Gnocchi à la romaine</b>  | APPAREIL A SEMOULE AU LAIT LIE<br>120 à 140 g / pers. |   |   | Gruyère râpé<br>10 g / pers.<br>Beurre<br><br>ou panure à l'anglaise |            | Refroidir sur 1 ou 2 cm d'épaisseur entre deux feuilles guitare. Détailler (5 à 6 cm de diamètre). Disposer sur plat beurré, légèrement chevauché. Ajouter gruyère râpé et beurre fondu, gratiner ou paner à l'anglaise puis sauter ou frire. |
| <b>Pâtes ...</b><br><i>Spaghetti Napolitaine</i><br><br><i>Spaghetti à la Bolognaise</i> | PATE SECHE<br>60 à 80 g                               | FONDUE de tomate<br>60 à 100 g                                | SAUCE TOMATE<br>5 cl  | Beurre 10 g<br>Parmesan ou gruyère<br>10 g                           |            | Cuire les spaghettis 8 à 10 mn dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Egoutter, lier au beurre.<br>Dresser séparément avec la fondue de tomate, la sauce tomate et le fromage râpé  |
|  |   |   | SAUCE BOLOGNAISE<br>5 cl  | Beurre 10 g<br>Parmesan ou gruyère<br>10 g                           |            | Méthode ci-dessus.  |
| <b>Pâtes fraîches à ...</b><br><i>Tagliatelles, fettucine, ...</i>                       | PATE FRAICHE<br>60 à 80 g                             |   | SAUCE poisson, crustacés, ...<br>5 cl                                       | Garnitures diverses<br>50 g  |            | Cuire au moment dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Egoutter, lier au beurre, ajouter la garniture et mélanger délicatement.   |
| <b>Raviole de ...</b>  | PATE A RAVIOLE<br>30 à 40 g / pers. environ           | FARCE MAIGRE ou GRASSE<br>50 g                                |   |  |            | Compter en moyenne 5 ravioles de 6 cm de diamètre par personne.   |
| <b>Cannelloni de ...</b><br><br><b>Raviolis de ...</b>                                   | PATE A RAVIOLE<br>30 à 40 g / pers. environ           | FARCE MAIGRE ou GRASSE liée aux jaunes d'œufs<br>50 g / pers. | SAUCE Demi-glace, ...<br>30 g<br>à sauce tomate, crème, ...<br>50 g / pers. |  |            | Abaisser à 2 mm, détailler des rectangles de 6 x 8 cm. Pocher, rafraîchir, égoutter. Garnir, rouler. Disposer sur plat beurré, gratiner au four (180°C).<br>Raviolis : abaisser à 1 mm, détailler en carrés de section 2,5 cm.                |
| <b>Pilaf de ...</b><br><i>fruits de mer</i>  | FECULENT (riz)<br>40 g                                |   | Sauce vin blanc à glacer<br>5 cl<br>Ou<br>Sauce Américaine<br>10 cl         | Garniture fruits de mer<br>40 à 50 g<br>Champignon<br>20 g           |            | Mouler dans un moule à savarin beurré un riz cuit pilaf au fumet de poisson, tasser, démouler sur plat chaud. Garnir au centre du ragoût. Napper de sauce, Dresser le complément à part.  |
|  |   |   |   |  |            |   |
|  |   |   |   |  |            |   |

## 1.2.2.9 BASE PÂTE LEVÉE FERMENTÉE (PÂTE À BRIOCHE)

| BASE PATE A BRIOCHE                            | PATE   | APPAREIL CREME            | SAUCE  | DIVERS  | Coût total | Commentaires  |
|--|--|---------------------------|--|---|------------|---|
| <i>Brioche à ...</i>                           | PATE A BRIOCHE<br>50 à 60 g / pers.  |                           | SAUCE poisson, crustacé, ...<br>20 à 30 g / pers.          | Poisson, crustacé, mollusque, ...<br>60 à 80 g par personne |            | <i>Façonner, apprêter, dorer (décorer), cuire (160 à 200°C en fonction du volume). Ressuer 30 mn à 1 h au chaud. Evider partiellement, toaster au beurre. Garnir avec le ragoût relevé à l'alcool.</i>  |
| <i>Saucisson en brioche</i>                    | PATE A BRIOCHE<br>30 à 40 g / pers.  |                           | SAUCE Madère, ou Porto ou Périgieux<br>30 à 50 g par pers. | Saucisson à pocher<br>50 à 60 g<br><br>Persil frisé         |            | <i>Piquer les saucissons, pocher départ eau froide 30 mn environ selon grosseur. Peler, refroidir. Fariner, passer à l'œuf. Envelopper de pâte à brioche, souder fermement les bords, égaliser. Décorer. Décorer, dorer, ménager une petite cheminée et cuire à 180°C</i>   |
| <i>Couloubiac de ...</i><br><i>Base saumon</i> |  | Champignons Paris<br>30 g | Vin blanc PM<br><br>SAUCE VILLEROY<br>50 g                 | Saumon<br>100 à 125 g<br>Echalote PM<br>Aneth PM            |            | <i>Tailler en escalope (1/5 cm d'épaisseur) le filet de saumon, pocher à court-mouillement (précuisson) avec champignons émincés dessus et aneth. Réduire le jus de cuisson, marquer une sauce Villeroi (au fumet de poisson). Refroidir, et recouvrir les tranches de saumon, mariner 24h.</i>   |
| <i>Mélange riz et œuf</i>                      |  | RIZ pilaw<br>15 à 20 g    |  | Tapioca cuit 10 g<br><br>Œuf dur ½ pce<br>Persil QS         |            | <i>Cuire le tapioca dans l'eau (mélange épais), égoutter. Mélanger avec le riz pilaw, le persil haché, les œufs durs hachés, assaisonner. Partager en 3.</i>  |
| <i>Montage</i>                                 | PATE A BRIOCHE<br>50 à 60 g<br><br>PATE A CREPES aux herbes (persil, aneth)<br>50 à 60 g |                           |  | Jaune d'œuf (pour dorure)                                   |            | <i>Abaisser la pâte à brioche (rectangle de 47 cm de long, 37 cm de large, ½ cm d'épaisseur). Compter 2 à 3 crêpes par personne. Disposer la pâte sur un torchon. Dorer en surface, disposer les crêpes (6, légèrement chevauchées) tout en laissant 5 cm autour de pâte nue. Disposer le mélange riz et œuf, puis le saumon (côté champignon en dessous), 6 autres crêpes, le mélange de riz et œuf, le saumon (champignon vers le haut), le mélange de riz et œuf, 6 nouvelles crêpes. Replier une largeur sur la farce, replier l'autre en pressant légèrement au centre, parer éventuellement sur les côtés (à 7 cm de la farce). Rabattre les côtés dessous, retourner délicatement. Pratiquer deux ouvertures de 2 à 3 cm de diamètre à chaque extrémité (façonner un petit col de cheminée. Décorer le dessus. Dorer. Ménager deux petites</i> |

|  |  |  |                                    |                             |  |  |
|--|--|--|------------------------------------|-----------------------------|--|--|
|  |  |  |                                    |                             |  | <p>cheminées avec du papier aluminium sur chaque ouverture. Envelopper d'un papier aluminium beurré sans fermer, ficeler légèrement.</p> <p>Aprêter la pâte, cuire (200°C, 30 mn puis 170-180°C, 20 à 30 mn). Oter l'alu, parfaire la coloration.</p> <p>Réserver. Verser du beurre frais fondu et chaud dans la cheminée au moment de servir.</p> |
|  |  |  | SAUCE émulsionnée chaude 30 à 50 g | Persil frisé<br>Citron 25 g |  | Accompagnement : persil frisé, citron en dents de loup, sauce chaude.  |
|  |  |  |                                    |                             |  |  |
|  |  |  |                                    |                             |  |  |
|  |  |  |                                    |                             |  |  |
|  |  |  |                                    |                             |  |  |

## 1.3 ŒUF

| Base oeuf   | ŒUF       | APPAREIL FARCE, ...  | CUISSON   | SAUCE FONDS, ...                                      | DIVERS                                    | Coût total | Commentaires  |
|---|-----------|--|---|---|---|------------|---|
| <b>Œufs cocotte</b><br><br>... à la crème<br><br><br>... au jus, à la sauce ...               | Œuf 1 pce |  | POCHER au bain-marie  | CREME REDUITE 5 g                                     | Beurre 5 g<br><br>Persil en branches      |            | <i>Beurrer l'intérieur des ramequins, assaisonner. Déposer un œuf, pocher au BM dans un sautoir + papier sulfurisé. Entourer le jaune d'un cordon de crème assaisonnée et réduite. Dresser sur papier gaufré, bouquet de persil entre les ramequins</i>   |
|   |           |  |   | JUS, SAUCE ...  |   |            |   |
|   |           |  |   |   |   |            |   |
| <b>Œuf poché</b><br><br>Œuf à la gelée au jambon<br><br><br>... façon Bourguignonne           | Œuf 1 pce | DECOR Jambon 15 g<br>Tomate<br>Estragon,<br>Cerfeuil, Persil                   | POCHER HORS COQUILLE<br>Vinaigre blanc 1 cl                     | GELEE 0,1 l   | Pain de mie 25g<br><br>Persil en branches |            | <i>Pocher, rafraîchir, parer, réserver dans eau froide. Décorer le fond du moule (décors à l'envers) Chemiser les moules de gelée, faire prendre, décorer. Placer une tranche de jambon, disposer l'œuf, remplir avec la gelée. Placer au frais ; démouler sur pain de mie taillé à l'emporte-pièce. Dresser sur plats froids + papier gaufré. Décorer avec persil en branches.</i> |
|   | Œuf 1 pce | GARNITURE bourguignonne<br>Lardon 25 g<br>Champignon 25 g<br>Petit oignon 25 g | POCHER HORS COQUILLE 1 dl<br>vin rouge, thym, laurier, échalote | FONDS brun de veau lié ou demi-glace 5 cl             | Pain de mie 25g<br><br>Persil en branches |            | <i>Pocher dans vin rouge + thym et échalote, égoutter – réserver au chaud. Réduire le vin de cuisson, mouiller avec le fonds, ajouter la garniture. Dresser les œufs sur croûtons dorés, napper, parsemer de persil haché.</i>  |
| ... façon Meurette  | Œuf 1 pce |  | POCHER HORS COQUILLE 1 dl<br>vin rouge, thym, laurier, échalote | FONDS brun de veau lié ou demi-glace 5 cl             |   |            | <i>Pocher dans vin rouge + thym et échalote, égoutter – réserver au chaud. Réduire le vin de cuisson, mouiller avec le fond.</i>  |
| <b>Œuf mollet</b><br><br>... à la Florentine<br><br><br>... Argenteuil<br><br><br>... Masséna | Œuf 1 pce | Epinard frais 125 g<br>Surgelé 80 g<br>Beurre 10 g                             | POCHER EN COQUILLE  | SAUCE MORNAY 80 à 100 g                               | Gruyère 10 g<br>Beurre                    |            | <i>Cuire à l'anglaise les épinards, rafraîchir, égoutter – presser. Cuire les œufs mollets (5 à 6 mn après l'ébullition), rafraîchir, écaler. Réaliser la sauce Mornay.</i>   |
|   | Œuf 1 pce | PATE FRIABLE 30 à 40 g   |   | SAUCE CREME béchamel+crème 80 à 100 g                 | Asperge verte                             |            | <i>Sauter les épinards au beurre noisette, disposer sur plat à gratin, déposer l'œuf passé quelques secondes dans une chauffante et égouttée, napper de sauce, saupoudré de gruyère râpé et tamisé + beurre fondu. Gratiner vivement sous salamandre.</i>   |
|   | Œuf 1 pce |  |   | SAUCE TOMATE 100 à 120 g<br>SAUCE BEARNAISE 20 à 30 g | Artichaut 300 g                           |            |   |

|   |   |   |   |                                     |  |  |  |                                  |   |
|---|---|---|---|-------------------------------------|--|--|--|----------------------------------|---|
| <b>Œuf (dur)</b><br>... farci Chimay          | Œuf 1 pce                               | DUXELLES<br>base 30 g (brut)<br>+ persil      | POCHER EN<br>COQUILLE                   | SAUCE<br>MORNAY<br>80 à 100 g       | Gruyère<br>10 g<br>Beurre                                      |  | Cuire les œufs durs (8 à 10 mn suivant grosseur), rafraîchir complètement, écaler, rincer. Couper en deux dans le sens de la longueur, extraire le jaune, passer au tamis + duxelles + persil haché + un peu de sauce béchamel. Garnir en dôme à la poche, dresser en plats à gratin beurrés, napper de Mornay, ajouter gruyère râpé et tamisé + beurre fondu. Gratiner vivement sous la salamandre.             |                                  |   |
|   | Œuf 1,5 pce                             | APPAREIL A<br>L'ANGLAISE                      |   | POCHER EN<br>COQUILLE<br><br>SAUTER | SAUCE<br>BECHAMEL liée<br>50 g<br>SAUCE<br>TOMATE<br>30 à 50 g |  |  | Champ.<br>20 g<br>Jambon<br>10 g | Tamiser les œufs durs. Ajouter : champignons étuvés au beurre, et brunoise de jambon. Lier avec la sauce. Etaler, refroidir. Détailler en forme de côtelettes, paner à l'anglaise. Quadriller au couteau, disposer le macaroni. Sauter au beurre. Dresser sur plat rond, placer les papillotes, garnir au centre avec le persil frit. |
|   | Côtelettes d'œufs<br>durs, sauce tomate |   |   |                                     |  |  |  |                                  | Façonner en forme de petits œufs. Cuisson frite.  |
| Croquettes d'œufs                             |   |   |   |                                     |  |  |  |                                  |   |
| <b>Œuf frit</b><br>... au lard                | Œuf 1 pce                               | Bacon<br>25 g                                 | FRIRE                                   |                                     | Pain de<br>mie 20 g<br><br>Persil<br>branches                  |  | Casser l'œuf dans un ramequin, verser dans une poêle avec huile chaude, façonner à la spatule exo glass (cuisson max 1 mn), égoutter, éponger. Saler, disposer sur croûtons ovales dorés au beurre. Dresser sur plat chaud avec papier gaufré. Déposer une tranche de bacon grillée (ou sautée). Garnir de persil frit.  |                                  |   |
|   |   |   |   |                                     |  |  |  |                                  |   |
| <b>Œuf brouillé</b><br>... Portugaise         | Œuf 2 pces                              | CONCASSEE<br>DE TOMATE<br>base 100g<br>(brut) | CUIRE DES<br>ŒUFS<br>BATTUS             |                                     | Beurre<br>10 g<br>Persil en<br>branches                        |  | Casser l'œuf, battre à la fourchette, assaisonner. Beurrer le récipient de cuisson, verser les œufs, et cuire lentement à la spatule exoglass (consistance crémeuse et souple). Ajouter le beurre en parcelles. Dresser, déposer au centre la concassée de tomates, décorer avec persil en branches.   |                                  |   |
|   |   |   |   |                                     |  |  |  |                                  |   |
| <b>Omelette</b><br>... plate à<br>l'Espagnole | Œuf 1,5 pce                             | CONCASSEE<br>DE TOMATE<br>base 30 g (brut)    | CUIRE DES<br>ŒUFS<br>BATTUS<br>+ beurre |                                     | Poivron<br>15 g<br>Oignon<br>15 g                              |  | Peler les poivrons, émincer poivrons et oignons. Etuver à l'huile d'olive. Rajouter la concassée de tomate et l'ail écrasé le BG. Retirer en fin de cuisson Mélanger les œufs battus à la fourchette avec la garniture, ajouter des parcelles de beurre, assaisonner. Cuire l'omelette. Retourner, terminer la coloration. Dresser, lustrer au beurre, décorer avec un bouquet de tomate concassée. Persil haché |                                  |   |
|   |   |   |   |                                     |  |  |  |                                  |   |
|   |   |   |   |                                     |  |  |  |                                  |   |
| ... suisse                                    | Œuf 1,5 pce                             |   |   |                                     | Fromage<br>20 g<br>Crème<br>10 g                               |  | Recouvrir l'omelette roulée de fromage râpé et tamisé + crème. Glacer sous salamandre.   |                                  |   |

|          |            |  |               |  |                               |  |   |
|----------|------------|--|---------------|--|-------------------------------|--|---|
| Œuf plat | Œuf 2 pces |  | CUIRE AU PLAT |  | Bacon<br>25 g                 |  | Beurrer le plat à œuf, assaisonner, verser les œufs et cuire sur plaque, en tournant régulièrement le récipient. ou dans un four à 150° C Dresser sur papier gaufré + tranche de bacon sautée ou Tranche de poitrine fumée séchée |
|          |            |  |               |  | Poitrine fumée séchée<br>25 g |  |   |
|          |            |  |               |  |                               |  |   |
|          |            |  |               |  |                               |  |   |
|          |            |  |               |  |                               |  |   |
|          |            |  |               |  |                               |  |   |
|          |            |  |               |  |                               |  |   |
|          |            |  |               |  |                               |  |   |
|          |            |  |               |  |                               |  |   |

## 1.4.1 CUISSON PAR CONTACT AVEC UNE SURFACE SOLIDE

## 1.4.1.1 SAUTER

| SAUTER  | POISSON CRUSTACE  | APPAREIL FARCE, ...                             | CUISSON                                     | SAUCE   | DIVERS   | Coût total | Commentaires   |
|---|---|---|---|---|--|------------|--|
| <b>Poisson sauté simple</b><br><i>Merlan à l'anglaise</i> | Pièce de poisson<br>« portion »<br>(sole, merlan, ...)<br>200 à 220 g | APPAREIL A CROUTE<br>30 à 50 g                  | SAUTER<br>Beurre 10 g                       | BEURRE COMPOSE à froid  | Citron<br>50 g<br><br>Persil en branche  |            | <i>Inciser en profondeur de chaque côté de la nageoire dorsale, éliminer l'arête centrale, ainsi que le péritoine. Paner à l'anglaise les filets, quadriller côté chair. Sauter côté chair en premier. Dresser sur plat ovale, tête à gauche, avec citron historié et persil en branche.</i> |
| <i> Viennoise de ...</i>                                  | Poisson filet (escalope, suprême, ...)<br>120 à 150 g poids net       |   |   | SAUCE BEURRE de ...   | Beurre 10g<br>Citron,<br>Olive,<br>Anchois (filet)                                     |            | <i>Paner, quadriller, sauter au beurre clarifié. Dresser avec tranche de citron pelé à vif, olive cerclé de filet d'anchois. Lustrer au beurre clarifié.</i>   |
| <i>... à l'oseille</i>                                    | Poisson filet (pavé, ..escalope, suprême, ..)                         |   |   | SAUCE BEURRE poisson 30 à 40 g  | Oseille ¼ botte  |            | <i>Ciseler en chiffonnade les feuilles d'oseille. Etuver au beurre. Verser la sauce sur l'oseille.</i>   |
| <i>...</i>  |   | APPAREIL à croûte aux légumes (base 100 g brut) |   | SAUCE BEURRE aux légumes 30 à 40 g  |  |            |  |
| <b>Poisson sauté meunière</b>                             | Pièce de poisson<br>« portion »<br>(sole, truite, ...)<br>200 à 220 g |   | SAUTER MEUNIERE<br>Beurre 10g<br>Huile 10 g | BEURRE MEUNIERE<br>30 à 40 g  | Farine QS<br><br>Citron 50g<br>Persil en branche                                       |            | <i>Assaisonner, fariner, tapoter l'excédent. Sauter côté présentation en premier. Dresser sur plat ovale beurre et festonner (1/2 tranche de citron cannelé, napper de beurre meunière. Disposer une tranche de citron pelé à vif parsemé de persil haché, sur la tête.</i>                  |
| <i>Sole, truite Grenobleise</i>                           |   |   |   |   | Garniture grenobloise<br>Câpres 10g<br>Pain de mie 20 g<br>Citron 25 g<br>Persil haché |            | <i>Parer, tailler le pain de mie en dés d'1 cm, sauter rapidement. Eponger. Tailler les segments de citron. Egoutter les câpres. Disposer la garniture sur le poisson sauté meunière.</i>  |
| <b>Poisson sauté déglacé</b>                              | Poisson rond (pavé, dos, ...)<br>Poisson plat (tronçon, filet, ...)   |   | SAUTER DEGLACER<br>Beurre 10 g              | SAUCE ESPAGNOLE MAIGRE<br>5 cl  | Cognac,<br>Marc de Bourgogne,<br>...<br><br>Vin rouge<br>5 cl                          |            | <i>Sauter les pièces de poisson au beurre (fariner les filets au préalable). Réserver au chaud, déglacer au vin rouge, réduire des 2/3, mouiller à la sauce espagnole maigre, cuire lentement quelques minutes Monter au beurre.</i>   |
| <i>... bourguignonne</i>                                  |   | GARNITURE Bourguignonne<br>80 à 100 g           |   | Sauce Bourguignonne<br>5 cl<br>Echalote<br>Vin rouge<br>Fond brun de veau lié | Persil<br><br>Pain de mie 20 g<br><br>Beurre 5 g                                       |            | <i>Terminer la cuisson de la sauce avec la garniture bourguignonne. Parsemer le persil haché. Disposer les croûtons en forme de cœur et doré au beurre.</i>  |
|   |   |   |   |   |  |            |  |

## 1.4.1.2 GRILLER

| GRILLER  | POISSON<br>CRUSTACE   | APPAREIL<br>FARCE, ...  | CUISSON | SAUCE                          | DIVERS   | Coût<br>total | Commentaires   |
|--|---|-------------------------|---------|--------------------------------|--|---------------|--|
| <b>Poisson</b><br><br><i>Entier (rouget,<br/>dorade, ...) ou<br/>pièce (dos, darne,<br/>...)</i> | Pièce de<br>poisson<br>« portion »<br>(sole, rouget,<br>...)<br>200 à 220 g | MARINADE<br>instantanée | GRILLER | BEURRE<br>composé<br>30 à 40 g | (Farine)<br>Citron<br>0,100<br>Persil en<br>branche<br><br>Beurre<br>(pour<br>lustrer) |               | <i>Mariner. Fariner si besoin (pour<br/>quadriller les poissons entiers<br/>sauf poissons gras et à chair<br/>ferme). Griller côté présentation<br/>en premier. Terminer la cuisson<br/>au four pour les grosses pièces.<br/>Dresser : ½ tranches de citron<br/>cannelé en décor, citron historié<br/>et bouquet de persil sur plat<br/>beurré (tête à l'extrémité gauche<br/>du plat, en diagonale). Lustrer<br/>au beurre.</i> |
| <b>Crustacé</b><br><br><i>Homard,<br/>langoustine ...</i>  |   |                         |         |                                |  |               | <i>Homard : couper en deux à cru<br/>dans le sens de la longueur,<br/>éliminer la poche à graviers,<br/>réserver le corail (sauce, ...).<br/>Huiler les chairs et griller.<br/>Langoustine : décortiquer<br/>partiellement ou non, mariner,<br/>griller.</i>   |
|  |   |                         |         |                                |  |               |  |
|  |   |                         |         |                                |  |               |  |
|  |   |                         |         |                                |  |               |  |

## 1.4.2 CUISSON PAR IMMERSION DEPART A FROID :

## 1.4.2.1 POCHER A COURT-MOUILLEMENT

| POCHER à court-mouillement  | POISSON CRUSTACE   | APPAREIL FARCE, ...                          | CUISSON                              | SAUCE                                | DIVERS  | Coût total | Commentaires  |
|---|--|--|--------------------------------------|--------------------------------------|---|------------|---|
| <b>Poisson</b><br><br>type Truite au Riesling<br><br>type Truite soufflée, farcie | Pièce de poisson « portion » (sole, truite, ...) 200 à 220 g | PATE FEUILLETEE (rognure) 15 g pour fleurons | COURT-MOUILLEMENT 7 à 8 cl           | SAUCE VIN BLANC liée au velouté 5 cl |   |            | Porter à légers frémissements, couvrir (papier sulfurisé beurré), cuire (150-160°C). Réaliser la sauce vin blanc liée au velouté. Egoutter soigneusement le poisson. Napper les filets.                                       |
|   |  | FARCE MOUSSELINE 40 à 50 g                   |                                      | SAUCE VIN BLANC à glacer 5 cl        |   |            | Méthode ci-dessus. Napper, gratiner.  |
| ... Bonne femme   | Poisson « filet »  |  | COURT-MOUILLEMENT 7 à 8 cl           | SAUCE VIN BLANC à glacer 5 cl        | Champignon 20 g<br>Persil QS                                    |            | Procédé identique à la technique de base (avec champignon émincé et persil haché).  |
| .. Dieppoise  | Poisson « filet »  |  |                                      | SAUCE VIN BLANC par réduction 5 cl   | Moule 100 g<br>Champignon à tourner 20 g<br>Crevette queue 10 g |            | Procédé identique à la technique de base (avec champignon tourné cuit à blanc, moule cuite marinière et ébarbée, queue de crevette décortiquée).  |
| ... Dugléré   | Poisson « filet »  |  |                                      | SAUCE VIN BLANC par réduction 5 cl   | Tomate 80 g<br>Oignon 5 g<br>Echalote 5 g<br>Persil QS          |            | Procédé identique à la technique de base (avec tomate concassée et persil haché, en fond de plat et dessus).  |
| ... à l'Américaine  | Lotte 300 à 400 g  |  | COURT-MOUILLEMENT vin blanc 7 à 8 cl | SAUCE AMERICAINE 5 cl                | RIZ PILAFF 50 à 60 g (riz)                                      |            |   |
| ... au vin rouge  | Sole portion 200 g   |  | COURT-MOUILLEMENT vin rouge 7 à 8 cl | SAUCE ESPAGNOLE MAIGRE 5 cl          | Beurre  |            |   |
| <b>Coquillage</b><br><br>St Jacques Nantaise                                      | Coquille St Jacques 400 g                                    | APPAREIL à pomme Duchesse 30 g               |                                      | SAUCE VIN BLANC à glacer 5 cl        | Moule 100g<br>Champignon 20 g<br>Persil QS                      |            | Pocher sans ébullition (5 à 6 mn). Dresser la pomme Duchesse en bordure de la coquille, disposer les noix escalopés au centre avec moules ébarbées, champignons émincés. Napper, gratiner.                                    |
|   | Huitre chaude  | Huitre 6 pièces                              |                                      | SAUCE VIN BLANC à glacer 5 cl        | PATE A CHOUX pour stabiliser                                    |            | Ebarber selon le calibre les huitres. Pocher dans leur eau (avant ébullition, retirer du feu). Egoutter, disposer sur coquille et duxelles, napper de sauce (sabayon montée sur base jus d'huitres), gratiner.                |
| <b>Coquillage cuit à la marinière</b>   | Moules 300 g   |  | FONDS de cuisson MARINIERE           |                                      | Beurre manié<br>Jus de citron<br>Persil haché                   |            | Disposer l'ensemble dans le récipient bas de cuisson, couvrir, cuire à feux vifs. Egoutter, filtrer puis réduire le bouillon et lier, ajouter le jus de citron. Oter une coquille, dresser, napper, parsemer de persil haché. |
| <b>Coquillage farci</b>   | Moule d'Espagne 400 g  | BEURRE composé à froid 30 à 40 g             | FONDS de cuisson MARINIERE           |                                      | Mie de pain 10 g  |            | Cuire à la marinière les coquillages, égoutter, retirer la coquille vide, ébarber selon le calibre, masquer de beurre, paner à la mie de pain et gratiner.  |

## 1.4.3 CUISSON PAR IMMERSION DEPART A CHAUD :

## 1.4.3.1 POCHER (DEPART LIQUIDE CHAUD)

| TABLEAU COMBINATOIRE                                      |  |                         |  |   |   |               |  |
|---|--|-------------------------|--|---|---|---------------|--|
| POCHER  | POISSON<br>CRUSTACE  | APPAREIL<br>FARCE, ...  | CUISSON                                    | SAUCE   | DIVERS  | Coût<br>total | Commentaires   |
| <b>Crustacé poché<br/>au court-<br/>bouillon</b>          | Homard,<br>langouste,<br>tourteau, ...                         |                         | COURT-<br>BOUILLON<br>pour crustacés       |   |   |               | Plonger les homards (environ 1 kg) 1 mn, séparer tête et queue. Poursuivre la cuisson 3mn pour le coffre et 6 mn pour les pinces.  |
| <b>Poisson (entier)<br/>poché au court<br/>– bouillon</b> | Gros poisson vidé non étêté (saumon, merlu...) 180 à 200 g     |                         | COURT-<br>BOUILLON (à hauteur)             | SAUCE EMULSIONNE froide ou chaude 40 à 50 g               | Citron 50 g<br>Persil en branche  |               | Pour les poissons entiers : disposer la pièce tête à gauche, ventre vers soi, mouiller avec le court-bouillon refroidi (couvrir 1 à 2 cm au dessus). Porter à frémissement, couvrir et réserver sur le coin du fourneau<br><u>Temps de pochage :</u><br>poisson > 2 kg 8 mn / livre, < 2 kg 10 mn / livre.<br>Poisson de 100 à 200 g : 10 à 12 mn, 200 à 300 g : 15 mn<br>Refroidir le poisson dans son bouillon de cuisson (service poisson froid). |
|   | Raie 300 à 350 g   |                         | COURT-<br>BOUILLON au vinaigre (à hauteur) | SAUCE EMULSIONNEE 40 à 50 g                               | Câpres 10 g   |               |  |
| <b>Poisson rond (piécé) poché au court-bouillon</b>       | Gros poisson vidé non étêté 180 à 200 g, étêté 160 à 180 g     |                         | COURT-<br>BOUILLON                         |   |   |               | Porter à légers frémissements le court-bouillon, verser délicatement sur les pièces de poisson (1 à 2 cm au dessus), couvrir – pocher.<br>Darne : 12 à 15 mn   |
| <b>Poisson plat poché</b>                                 | Turbot, Barbue 300 à 400 g                                     |                         | COURT-<br>BOUILLON au lait (à hauteur)     |   |   |               | Poisson plat (turbot, ...) : 8 à 9 mn / livre.<br><u>Ex :</u> pour un turbot de 3 kg, mouiller à environ 5 l d'eau   |
| <b>Poisson en chaud-froid</b>                             | POISSON entier   |                         | COURT-<br>BOUILLON (à hauteur)             | SAUCE CHAUD-FROID 1 dl en moyenne<br><br>GELEE de poisson | GELEE ou LAIT gélifié pour fonds de plat LEGUMES pour décor               |               | Eponger soigneusement la pièce, peler entièrement ou sur la chair uniquement (excepté tête et queue), chaud-froiter. Refroidir, disposer le décor. Lustrer à la gelée.   |
| <b>Poisson (piécé) poché</b><br><i>type Pochouse,</i>     | POISSON à chair ferme, d'eau douce (anguille, brochet, truite, |                         | COURT-<br>BOUILLON vin blanc 1 dl          | SAUCE VELOUTE ou SUPREME ou blanquette                    | Cidre<br>Jus de citron<br>Beurre  |               | Suer la GA du court-bouillon, déglacer à l'alcool, mouiller au vin (possibilité de réduire avant de compléter avec eau), pocher les pièces de poisson en fonction de leur temps de cuisson, décanter, réduire des 2/3, mouiller à la sauce, cuire quelques minutes. Monter au beurre. Assembler poissons et sauce, maintenir ensemble jusqu'au moment du service.  |
|   | <i>Matelote, ...</i>   | carpe, ...) 300 à 400 g | COURT-<br>BOUILLON vin rouge 1 dcl         | SAUCE ESPAGNOLE maigre                                    | Cognac, Armagnac ...<br>Beurre (Anchois)<br><br>Pain de mie + ail, persil |               |  |
| <i>Bouillabaisse, ...</i>                                 | POISSON de mer (rascasse, vive, congre, rouget, ...)           |                         | FUMET DE POISSON pour bouillabaisse 1 dcl  | SAUCE rouille, aioli, ...                                 | Pastis  |               | Méthode ci-dessus (bouillon de cuisson soit réduit et monté au beurre, ou lié à sauce rouille, à l'aioli, ...).  |

## 1.4.4 CUISSON PAR IMMERSION DANS UNE MATIERE GRASSE :

## 1.4.4.1 FRIRE

| FRIRE  | POISSON CRUSTACE   | APPAREIL FARCE, ...   | CUISSON | SAUCE                       | DIVERS                | Coût total   | Commentaires   |   |
|--|--|---|---------|-----------------------------|-----------------------|--------------|--|---|
| <b>Poisson</b><br><i>Civelles, Eperlans jols ...</i> | Civelles, éperlans, ...<br>150 g                             | APPAREIL à croûte pour petite friture                                   | FRIRE   |                             |                       |              | <i>Frir en mélangeant à l'araignée dans le bain de cuisson. Eponger. Dresser sur plat gaufré avec citron historié et persil frit salé (en buisson).</i>  |   |
| <i>Sole, merlan frit</i>                             | Pièce de poisson « portion » (sole, merlan, ...) 200 à 220 g | APPAREIL à croûte pour friture  |         |                             |                       | Citron 50 g  | <i>Passer le poisson au lait (ou crème ou bière), égoutter, rouler dans la farine, tapoter pour enlever l'excédent. Merlan en colère : avant cuisson, maintenir la queue dans la gueule avec un pique en bois.</i>   |   |
| <i>Merlan frit en colère</i>                         |  | APPAREIL à croûte à l'anglaise base 50 à 60 g de mie de pain            |         | BEURRE composé à froid 15 g | Persil frisé          |              | <i>Ebarber Oter la peau noire, écailler peau blanche vider détacher les filets, sectionner l'arête aux deux extrémités. Paner à l'anglaise. Quadriller au dos du couteau sur les filets face intérieur, tenir ouvert les filets et frir (180°C, 4 à 5 mn). Egoutter, ôter l'arête, assaisonner. Garnir avec le beurre composé.</i> |   |
| <i>Sole Colbert</i>                                  |  | APPAREIL à croûte à l'anglaise  |         |                             |                       |              |  | <i>Lever les filets de chaque côté de l'arête, ôter la peau et supprimer l'arête. Paner à l'anglaise, rouler les filets en paupiettes. Embrocher de part en part</i>  |
| <i>Merlan en lognette</i>                            |  |   |         |                             | SAUCE TOMATE 3 à 5 cl |              | <i>Enrober les filets dans la pâte à frir, frir. Eponger, servir avec sauce tomate.</i>  |   |
| <i>Poisson filet Orly</i>                            |  | PATE A FRIRE Légère 40 à 50 g   |         |                             | SAUCE TARTARE         | Citron 50 g  |  | <i>Détailler les filets en lanières de 8 à 10 cm de longueur sur 1,5 à 2 cm de largeur. Mariner. Paner à l'anglaise. Rouler les goujonnettes entre les paumes de la main pour les égaliser. Frir à 180° C par petites quantités, égoutter, saler et dresser en dôme sur serviette ou papier gaufré décors persil frit et citron historié Eviter d'empiler les éléments frits, servir rapidement</i> |
| <i>Goujonnette</i>                                   | Poisson filet 200 à 250 g                                    | MARINADE instantanée pour poisson<br><br>APPAREIL A croûte à l'anglaise |         |                             |                       | Persil frisé |  |   |
|  |  |   |         |                             |                       |              |  |   |
|  |  |   |         |                             |                       |              |  |   |

## 1.4.5 CUISSON PAR COMBINAISON (DOUBLE CUISSONS) :

## 1.4.5.1 « BRAISER »

| « BRAISER »  | POISSON CRUSTACE   | APPAREIL FARCE, ...             | CUISSON                            | SAUCE  | DIVERS   | Coût total | Commentaires   |
|--|--|---------------------------------|------------------------------------|--|--|------------|--|
| <b>Poisson, crustacé ... traité en matelote (moderne)</b><br><br>... au vin rouge (type matelote, meurette, ...) | Poisson à chair ferme, d'eau douce (anguille, brochet, truite, carpe, ...) ou d'eau de mer (congre, sole, turbot, ...) | MARINADE vin rouge 1 dl         | « BRAISER » à brun<br>Beurre 10 g  | FUMET DE POISSON au vin rouge 5 cl<br><br>Marc de Bourgogne<br><br>SAUCE ESPAGNOLE MAIGRE 5 cl | Pain de mie 20 g<br><br>(Farine)<br><br>Beurre 10 g<br>(Anchois)         |            | <i>Marinade facultative (sans marinade, fariner les morceaux de poisson). Sauter au beurre, réserver, suer la GA, déglacer à l'alcool, réduire, mouiller au vin, réduire des 2/3, ajouter les poissons selon leur temps de cuisson et cuire à couvert à petite ébullition. Décanter, réduire des 2/3, mouiller avec la sauce Espagnole maigre, cuire avec les poissons quelques minutes. Monter au beurre.</i> |
| ... au vin blanc (type Pochouse, ...)  | Poisson à chair ferme, d'eau douce (anguille, brochet, truite, carpe, ...)   | MARINADE vin blanc poisson 1 dl | « BRAISER » à blanc<br>Beurre 10 g | FUMET DE POISSON au vin blanc 5 cl<br><br>CREME ou SAUCE SUPREME 5 cl                          | Pain de mie 20 g<br><br>(Farine)<br><br>Beurre 10 g<br><br>Jus de citron |            | <i>Méthode ci-dessus. Finition : soit réduction à glace et liée à la crème, réduite et montée au beurre ou liée à la sauce suprême poisson.</i>  |
|  |  |                                 |                                    |  |  |            |  |
|  |  |                                 |                                    |  |  |            |  |

## 1.5.1 CUISSON PAR CONTACT AVEC UNE SURFACE SOLIDE

## 1.5.1.1 ROTIR

| TABLEAU COMBINATOIRE                 |   |   |   |                          |  |               |   |
|--------------------------------------|---|---|---|--------------------------|--|---------------|---|
| ROTIR                                | VIANDE<br>VOLAILLE                                    | APPAREIL<br>FARCE, ...  | CUISSON                                     | SAUCE                    | DIVERS   | Coût<br>total | Commentaires  |
| ... pour viande,<br>volaille         | Pièce de<br>viande, de<br>volaille (voir<br>Grammage) | (APPAREIL A<br>CROUTE<br>30 à 50 g)   | ROTIR<br>Beurre<br>clarifié                 | JUS DE ROTI<br>3 à 4 cl  | Sel fin<br>Poivre du moulin<br><br>Cresson botte   |               | Saler, colorer sur toutes les<br>faces (facultatif), rôtir (160 –<br>180°C pour une viande blanche,<br>180 – 200°C pour une viande<br>rouge, une volaille), contrôler la<br>t° au thermomètre. Arroser de<br>son jus en cuisson. Débarrasser<br>sur grille, poivrer, détendre les<br>chairs quelques instants.<br>Cuisson à la sonde :<br>Cuisse 72° C<br>Aile ou filet 62° C<br>Poisson 54°C/62° C<br>Viande blanche stopper la<br>cuisson à 50° C puis par<br>conduction 60° C environ<br>Viande rouge idem<br>55°C à cœur pour une viande<br>saignante |
| type pintadeau sur<br>canapés        |   | FARCE A<br>GRATIN<br>30 à 50 g<br>PAIN DE MIE<br>30 g                                 |   |                          | Sel fin<br>Poivre du moulin<br><br>Cresson botte   |               | Tailler le canapé : Longueur 8<br>cm, largeur : 6 cm, hauteur : 2<br>cm. Dorer au beurre. Garnir de<br>farce, croûter sous salamandre.<br>Dresser.  |
| ... à basse<br>température           |   |   |   |                          | Sel fin<br>Poivre du moulin<br><br>Cresson botte   |               | Disposer la pièce sur grille au<br>four (85°C). Nourrir au beurre<br>fondu. Piquer avec le<br>thermomètre, programmer et<br>cuire. Servir sans repos.<br>Agneau : 60° C<br>Porc : 67° C<br>Veau : 62° à 66° C<br>Poisson : 54° C  |
| ... vert-cuit pour<br>cuisson salmis | Volaille jeune<br>250 g<br><br>Barde de lard<br>20 g  | MARINADE<br>pour salmis<br><br>FARCE A<br>GRATIN<br>15 à 20 g                         | ROTIR (vert-<br>cuit)<br>Beurre<br>clarifié | SAUCE SALMIS<br>3 à 5 cl | Sel fin<br>Poivre du moulin<br><br>Champignon de<br>Paris 20 à 30g<br>Pain de mie 20 g                                       |               | Briquer pour rôtir (ôter les nerfs<br>des pattes), barder la volaille sur<br>les flancs. Procédé de cuisson<br>identique à la technique de base.<br>Rôtir moitié du temps requis.<br>Débarrasser, piécer, retirer la<br>peau pocher dans la sauce<br>salmis à 70° C.  |
| Chartreuse de<br>...                 | Perdreau, ...<br>250 g<br><br>Barde de lard           | CHOU braisé<br>(base 500 g<br>brut)<br><br>FARCE<br>MOUSSELINE<br>de volaille<br>30 g | ROTIR (vert-<br>cuit)<br>Beurre<br>clarifié | SAUCE                    | Carotte 60 à 80 g<br>Navet 60 à 80 g<br>Haricots verts<br>20 g<br>Petits pois<br>10 à 20 g<br><br>Saucisson à l'ail<br>100 g |               | Calibrer les légumes (tailler en<br>lanière carotte et navet de 4 cm<br>de long environ, 1 cm de large et<br>½ cm d'épaisseur). Cuire à<br>l'anglaise, rafraîchir. Egoutter.<br>Terminer de braiser (pendant 30<br>mn environ) le chou avec la<br>saucisse de Morteau<br>préalablement piquée et<br>blanchie Disposer dans un<br>moule à chartreuse grassement<br>beurré : papier sulfurisé au fond,<br>tranches de saucisson en rosace   |

|                                  |   |   |                                |  |  |  |   |
|----------------------------------|---|---|--------------------------------|--|--|--|---|
|                                  |   |   |                                |  |  |  | sur le papier, les légumes en chevron ou en rangée sur les côtés. Masquer de farce mousseline, pocher l'ensemble dans un four mixte quelques secondes pour fixer le décor, monter en alternant chou braisé pressé et volaille désossée. Terminer par une couche de chou bombée, recouvrir d'un papier sulfurisé, terminer la cuisson de l'ensemble (150°C, four mixte, 30 mn environ). Reposer au chaud 15 mn avec un poids dessus, retourner sur plat (seringuer l'exsudat), ôter le moule au moment, lustrer si besoin. |
| <b>Pièce de viande en croûte</b> | Viande sans os (voir ramage viande rouge 0.140 net ou 0.225 brut) | PATE A CREPES 20 à 30 g<br>PATE A BRIOCHE ou FEUILLETEE 40 à 50 g<br>DUXELLES 20 à 30 g<br>FARCE mousseline 30 à 40 g | SAUTER<br>Beurre clarifié 10 g | SAUCE Bordelaise, Madère, ... 3 à 5 cl |  |  | Abaisser la pâte, dorer. Disposer à plat la crêpe (cuite en plaque au four), masquer la pièce sautée au préalable, froide et égouttée de farce, recouvrir de duxelles, envelopper dans la crêpe. Positionner sur l'abaisse de pâte, coller à la dorure envelopper. Prendre au froid. Décorer, dorer. Prendre au froid, dorer et rayer au couteau. Terminer la cuisson au four 200° C puis 170° C..  |
|                                  |   |   |                                |  |  |  |   |
|                                  |   |   |                                |  |  |  |   |
|                                  |   |   |                                |  |  |  |   |
|                                  |   |   |                                |  |  |  |   |

## 1.5.1.2 SAUTER

| SAUTER   | VIANDE VOLAILLE                           | APPAREIL FARCE, ...                      | CUISSON  | SAUCE  | DIVERS   | Coût total | Commentaires  |
|--|---|--|--|--|--|------------|---|
| <b>simple</b><br>... à la crème  | Viande avec ou sans os                    |  | SAUTER   | SAUCE CREME  |  |            | Sauter la viande (fariner les pièces de viande blanche). Réaliser la sauce crème. Dresser, napper.  |
| ... sauté à l'anglaise   | Abats (foie)                              |  | SAUTER<br>Huile                                  | BEURRE NOISETTE<br>10 g  | Poitrine de porc fumée 20 g  |            | Sauter au préalable les tranches de poitrine fumée (sauter sans dessécher), réserver. Fariner les tranches de foie, sauter dans le même récipient de cuisson. Arroser de beurre noisette à l'envoi. |
| <b>sauter meunière</b><br><br>Escalope de veau viennoise                     | Viande (noix de veau ...) 130 à 160 g     | APPAREIL A CROUTE à l'anglaise 30 à 50 g | SAUTER<br>Beurre 10 à 20 g                       | SAUCE TOMATE 3 à 5 cl  | Champignon 10 g<br>Jambon Paris 10 g<br>Langue écarlate 10 g<br>Truffe 5 g<br>Madère<br>Fonds veau lié |            | Sauter au beurre clarifié les escalopes panées, napper au départ d'un beurre noisette.  |
| Côte d'agneau Maréchale  | Viande avec os (carré agneau) 200 à 250 g | APPAREIL A CROUTE à l'anglaise 30 à 50 g | SAUTER<br>Beurre 10 à 20 g                       |  | Asperge 150 g<br><br>Truffe  |            | Sauter au beurre clarifié les côtes panées. Cuire à l'anglaise des bottillons de pointe d'asperges. Dresser sur plat rond (avec papillote), napper au départ au beurre noisette.                    |
| <b>sauter déglacer</b><br><br>tournedos, steak au poivre, Porto, Madère, ... | Viande sans os (bœuf - voir grammages)    |  | SAUTER<br>Beurre / huile ou tout beurre clarifié | SAUCE par déglacage au poivre, Porto, Madère, pour Strogonoff ... 3 à 5 cl | Pain de mie  |            | Sauter la pièce. Débarrasser, terminer la sauce. Dresser (NB : dressage du tournedos sur canapés dorés). Napper à l'envoi.  |
| Escalope, côte à la crème  | Viande avec ou sans os (veau)             |  |  | SAUCE CREME 3 à 5 cl   | (Farine)   |            | Idem  |
| Médaille veau Duroc  | Viande sans os 150 à 180 g                | TOMATE CONCASSEE 30 à 50 g               |  | SAUCE CHASSEUR 3 à 5 cl  | (Farine)<br>Persil haché   |            | Disposer le bouquet de tomate concassée sur chaque médaillon nappé de sauce + persil haché.   |
| Poulet sauté Chasseur  | Poulet 300 à 350 g                        |  |  | SAUCE CHASSEUR 3 à 5 cl  | Persil haché   |            | Sauter au beurre les morceaux de poulet (départ côté peau). Réaliser la sauce chasseur. Dresser + persil haché.   |
| ... sauté Bourguignonne  | Lapin, volaille                           | GARNITURE Bourguignonne 80 à 100 g       |  | SAUCE par déglacage 3 à 5 cl   | Persil haché   |            | Sauter au beurre les morceaux de lapin. Réaliser la sauce. Dresser + persil haché   |
| Côtes de porc Charcutière  | Viande avec os (porc) 200 à 250 g         |  |  | SAUCE CHARCUTIERE 3 à 5 cl   |  |            | Sauter. Dresser sur plat ronds, manches + papillotes vers le centre, napper de sauce et compléments en saucière.  |
|  |   |  |  |  |  |            |   |
|  |   |  |  |  |  |            |   |
|  |   |  |  |  |  |            |   |

## 1.5.1.3 GRILLER

| GRILLER   | VIANDE VOLAILLE   | APPAREIL FARCE, ...  | CUISSON                    | SAUCE   | DIVERS  | Coût total | Commentaires  |
|---|---|--|----------------------------|---|---|------------|---|
| <i>Viande</i><br><i>Bœuf (steack, faux filet, filet, pavé, entrecôte, côte ...)</i><br><i>Agneau, mouton (Lamb chop, mutons chop, ...)</i><br><i>Porc (côte, échine, ...), Veau (côte, escalope, ...)</i> | VIANDE (voir grammages)<br>Agneau Côte 0.150<br>Porc 0.180<br>Bœuf Côte 0.350                 | MARINADE INSTANTANEE   | GRILLER<br>Beurre clarifié | SAUCE BEURRE<br>3 à 4 cl  | Sel fin<br>Poivre du moulin<br><br>Cresson botte      |            | <i>Mariner. Saler, griller sur les deux faces (pour des pièces rondes, quadriller en carré ; pour des pièces allongées, en losange). Graisser les pièces épaisses en cuisson. Terminer la cuisson si besoin au four. Poivrer, reposer sur grille. Lustrer au beurre clarifié, dresser avec botte de cresson.</i>          |
| <i>Volaille, gibier piécé (escalope, suprême, ...)</i>  | VOLAILLE (voir grammages)   | MARINADE INSTANTANEE   | GRILLER<br>Beurre          |   | Sel fin<br>Poivre du moulin<br><br>Cresson botte      |            | <i>Méthode ci-dessus.</i>   |
| <i>Volaille entière en crapaudine</i>   | VOLAILLE (voir grammages)   | MARINADE INSTANTANEE   | GRILLER<br>Beurre          |   | Sel fin<br>Poivre du moulin<br><br>Cresson botte      |            | <i>Fendre « en crapaudine ». Huiler, griller (des deux faces). Terminer la cuisson au four (180 – 200°C).</i>   |
| <i>A l'Américaine</i>   |   | GARNITURE AMERICAINE<br>Tomate 50 g<br>Champignon gros 25 g<br>Bacon 25 g<br>PDT 150 g                             |                            | SAUCE DIABLE<br>3 à 4 cl  | Pain de mie 10 g<br>Moutarde 5 g<br><br>Cresson botte |            | <i>Embrocher la volaille côté carcasse. Mariner, griller (en carré). Terminer la cuisson au four (180 – 200°C). A mi-cuisson éliminer les os de la carcasse. masquer de moutarde au pinceau, passer dans la chapelure, Terminer la cuisson au four en arrosant la croûte régulièrement. Quadriller au fer.</i>            |
| <i>Mixed-grill</i>  | AGNEAU côte 100 g<br>rognon 1 pce<br>chipolata 0,05<br><br>(VEAU Médaillon 50 g<br>BŒUF 50 g) | MARINADE INSTANTANEE<br><br>GARNITURE AMERICAINE<br>Tomate 50 g<br>Champignon gros 25 g<br>Bacon 25 g<br>PDT 150 g | GRILLER                    | BEURRE COMPOSE A FROID<br><i>Beurre Maître d'hôtel</i><br>15 à 20 g | Cresson botte   |            | <i>Piquer sur brochette les rognons pelés et ouverts en deux côté bassinnet. Griller la garniture (tomate, champignon), terminer la cuisson au four. Mariner, griller les côtes, les rognons, les chipolatas. Frire les pommes paille. Dresser : pommes paille au centre, viande autour avec champignons sur tomates.</i> |
| <i>Abats rouges</i><br><i>Foie, rognon</i>  | Foie de veau 150 à 200 g  |  | GRILLER                    | TOUTES SAUCES   |   |            | <i>Foie : fariner, griller. Embrocher à plat les rognons parés, mariner, griller, égoutter sur grille.</i>  |
| <i>Abats blancs</i>   | Ris de veau 200 à 250 g   |  | GRILLER                    | TOUTES SAUCES   |   |            | <i>Ris : blanchir, rafraichir, égoutter. Presser (min. 6 h au frais). Fariner puis griller.</i>   |
|   |   |  |                            |   |   |            |   |
|   |   |  |                            |   |   |            |   |

## 1.5.2 CUISSON PAR IMMERSION DEPART A FROID :

## 1.5.2.1 POCHER DEPART A FROID

| POCHER   | VIANDE VOLAILLE                                | APPAREIL FARCE, ... | CUISSON                 | SAUCE   | DIVERS                        | Coût total | Commentaires   |
|--|--|---------------------|-------------------------|---|-------------------------------|------------|--|
| <i>Viande<br/>Blanquette de ...</i>            | Veau (épaule, collier désosse ...) 150 à 180 g |                     |                         | SAUCE POUR BLANQUETTE<br>1 à 2 dl                       | Garniture<br>60 g             |            | <i>Pocher départ à froid dans un fond blanc aromatique. décanter Réaliser un velouté possibilité de liaison à la crème ou crème et jaune.</i>  |
| <i>Volaille<br/>Poularde pochée</i>            | Poularde<br>250 à 300 g                        |                     | POCHER                  | SAUCE SUPREME<br>2 à 3 dl                               | Citron                        |            | <i>Frotter la volaille habillée au citron. Brider en entrée. Mouiller au fond blanc, porter à ébullition, écumer, ajouter la GA. Pocher (40 à 50 mn environ). Décanter, peler, recouvrir d'un linge mouillé au fond. Réaliser la sauce suprême. Débrider, dresser, napper.</i> |
| <i>Chaud froid de volaille</i>                 | Poularde<br>250 à 300 g                        |                     | Poularde<br>250 à 300 g | SAUCE SUPREME<br>2 à 3 dl<br>1 à 2 feuilles de gelatine | Citron                        |            | <i>Procéder de la même façon. Pièce à présenter entière recouverte de chaud-froid ou pré-découpée et reconstituée.</i>   |
|  |  |                     |                         |   |                               |            |  |
| <i>Viande pochée pour préparations laquées</i> | Porc (travers, ...) 250 g                      |                     | POCHER                  | FOND BLANC<br>1 dl                                      | MARINADE pour laque           |            | <i>Blanchir la viande départ eau froide, porter à ébullition pendant 2 à 3 mn et écumer, rafraîchir et égoutter. Pocher dans un fond blanc (1h30). Mariner quelques heures au froid.</i>   |
|  |  |                     |                         | FOND BRUN DE VEAU LIÉ<br>1 dl                           | Ketchup 10 g<br>Moutarde 20 g |            | <i>Egoutter, réserver. Réduire la marinade, ajouter le fond brun, réduire de nouveau, ajouter ketchup et moutarde, mette au point. Rôtir, glacer avec la sauce à plusieurs reprises.</i>   |
|  |  |                     |                         |   |                               |            |  |
|  |  |                     |                         |   |                               |            |  |

## 1.5.3 CUISSON PAR COMBINAISON :

## 1.5.3.1 RAGOUT A BLANC

| RAGOUT   | VIANDE VOLAILLE  | APPAREIL FARCE, ...  | CUISSON                         | SAUCE   | DIVERS                        | Coût total | Commentaires  |
|--|--|--|---------------------------------|---|-------------------------------|------------|---|
| <b>A blanc</b><br>Viande, volaille<br>Fricassée de ... | Volaille<br>250 à 300 g<br>Veau (épaule, collier désossé ...)<br>150 à 180 g | GARNITURE à l'ancienne<br>Oignon petit 20 g<br>Champignon 20 g | RAGOUT A BLANC (double cuisson) | SAUCE POUR FRICASSEE<br>1 à 2 dl                |                               |            | Raidir au beurre, singer, marquer la sauce fricassée. Cuire 20 – 25 mn (volaille), 50 à 60 mn (lapin), 60 à 80 mn (veau). Ajouter la garniture, couvrir. Lier au moment. Réaliser un velouté. |
| Curry  | Viande (agneau ...) désossée<br>150 à 180 g                                  | Pomme fruit 20 g<br>Banane 20 g                                | RAGOUT A Blanc                  | Mouilement fond blanc<br>CUISSON RAGOUT<br>2 dl | Amandes effilées<br><br>curry |            | Méthode ci-dessus. Ajouter la garniture de fruits au ¼ de la cuisson. Dresser, disposer dessus des amandes effilées torréfiées.   |
|  |  |  |                                 |   |                               |            |   |
|  |  |  |                                 |   |                               |            |   |
|  |  |  |                                 |   |                               |            |   |
|  |  |  |                                 |   |                               |            |   |
|  |  |  |                                 |   |                               |            |   |

## 1.5.3.2 RAGOUT A BRUN

|                                 |   |  |                            |   |  |  |   |
|---------------------------------|---|--|----------------------------|---|--|--|---|
| <b>A brun</b>                   |   | GARNITURE<br>Bourguignonne   |                            |   |  |  |   |
| <i>Estouffade bourguignonne</i> | Bœuf (paleron, gîte à la noix...) 200 à 220 g | Poitrine demi sel 25 g<br>P oignon 25 g<br>Champignon de Paris 25 g  | RAGOUT A BRUN<br><br>Huile | SAUCE POUR CUISSON EN RAGOUT 2 dl         | Persil<br>Pain de mie 30g                  |  | Rissoler la viande, égoutter. Marquer le fond de cuisson. Cuire (2h30 à 3h). Décanter, réduire si besoin, passer le fond sur la viande. Ajouter la garniture et mijoter l'ensemble quelques minutes. Dresser, disposer les croûtons de pain de mie dorés, pointe trempée dans la sauce et le persil haché.                                |
| <i>Estouffade provençale</i>    |   | Olives vertes 20 à 30 g  |                            | SAUCE POUR CUISSON EN RAGOUT 2 dl         | Fondue de tomate<br><br>Persil             |  | Blanchir au préalable les olives (départ eau froide). Méthode ci-dessus.  |
| <i>Lapereau aux champignons</i> | Lapereau 250 à 300 g                          | Champignons de Paris 30 g  |                            | SAUCE POUR CUISSON EN RAGOUT 2 dl         | Persil                                     |  | Détailler le lapereau (1 morceau haut et bas par personne). Dorer au beurre, réaliser le fonds de cuisson. Au ¾ de la cuisson (50 mn environ), ajouter les champignons escalopés sautés au beurre, terminer la cuisson. Dresser + persil haché.   |
| <i>Veau Marengo</i>             | Veau (collier, épaule) désossé 150 à 180 g    | GARNITURE<br>Champignon 20 g<br>Petits oignons 20 g  |                            | SAUCE POUR CUISSON EN RAGOUT 1,5 dl       | Pain de mie 30g<br>Persil                  |  | Méthode ci-dessus. Ajouter en finition la garniture (champignons escalopés sautés, petits oignons glacés à brun)  |
| <i>Navarin aux pommes</i>       | Veau (épaule désossé) 150 à 180 g             | GARNITURE<br>Oignon petit 30 g<br><br>Pommes de terre 200g   |                            | SAUCE POUR CUISSON EN RAGOUT 2 dl         | Persil                                     |  | Méthode ci-dessus (décanter au ¾ de la cuisson, passer la sauce, ajouter les pommes de terre tournées blanchies (type P. Château), terminer la cuisson à couvert). Ajouter en finition les petits oignons glacés à brun. Parsemer de persil haché.  |
| <i>Navarin printanier</i>       | Veau (épaule desossée) 150 à 180 g            | GARNITURE<br><br>PDT 0,100<br><br>Carotte 40 g<br>Navet 40 g<br>Oignon petit 20 g<br>Haricot V 15 g<br>Petits P 15 g |                            | SAUCE POUR CUISSON EN RAGOUT 2 dl         | Persil                                     |  | Méthode ci-dessus (décanter au ¾ de la cuisson, passer la sauce, ajouter : les pommes tournées façon cocotte. Terminer la cuisson. Ajouter en finition les carottes et les navets en bouquetière et glacés à blanc, les petits oignons glacés à brun. Passer dans une chauffante HV(détaillés en sifflet) et PP. Parsemer de persil haché |
| <i>Ossobuco</i>                 | Veau (rouelles de jarret) 250 g               |  |                            | SAUCE POUR CUISSON EN RAGOUT 1,5 dl       | Farine<br>Zeste orange et citron<br>Persil |  | Possibilité de dresser une pointe de tomate concassée sur chaque rouelle au dressage.   |
| <i>Curry</i>                    | Viande (agneau ...) désossée 150 à 180 g      | Pomme fruit 20 g<br>Banane 20 g  | RAGOUT A brun              | Mouillement fond brun CUISSON RAGOUT 2 dl | Amandes effilées<br><br>curry              |  | Méthode ci-dessus. Ajouter la garniture de fruits au ¾ de la cuisson. Dresser, disposer dessus des amandes effilées torréfiées.   |
| <i>Coq au vin</i>               | Coq 250 à 300 g                               | GARNITURE<br>Bourguignonne 80 à 100 g  | RAGOUT A BRUN              | SAUCE BRUNE POUR <b>BRAISER</b> 2 dl      |  |  | Cuisson (180°C, 1h30 à 2h environ).   |
| <i>Civet de lièvre</i>          | Lièvre 300 à 350 g                            |  |                            |   |  |  |   |

| POELER   | VIANDE VOLAILLE                                      | APPAREIL FARCE, ...   | CUISSON             | SAUCE                  | DIVERS                 | Coût total  | Commentaires   |
|--|--|---|---------------------|------------------------|------------------------|---|--|
| <b>Viande, volaille</b><br><br><i>Poêler classique (carré de veau, de porc, ...)</i> | Viande avec os (veau) 250 à 300 g                    |   | POELER              | SAUCE POUR POELER 5 cl |                        |   | <i>Dorer au beurre, disposer sur parures, couvrir et cuire au four (180 – 200°C). A mi-cuisson, ajouter la GA (carotte, oignon). Au 2/3 de la cuisson, ajouter la tomate concassée, ail et BG. Arroser fréquemment en cuisson. Réaliser le fonds de poêlage. Glacer la pièce. Dresser sur plat avec sauce fond du plat et saucière.</i>  |
| <i>Caneton poêlé aux navets</i>  | Volaille (caneton, ...) bridée en entrée 250 à 300 g | GARNITURE Navet 150 g Oignon petit 20g Persil                                       | POELER              | SAUCE POUR POELER 5 cl | Beurre 10 g<br>Sucre   |   | <i>Ajouter dans la cocotte navet tourné, glacé à brun et des petits oignons glacés à brun. Napper de fonds de cuisson + persil haché sur la garniture. Couvrir, envoyer.</i>   |
| <i>... aux olives</i>  |  | Olives vertes 50 g  |                     |                        |                        |   | <i>Ajouter les olives dénoyautées blanchies et rafraichies dans le fonds de cuisson.</i>   |
| <i>... aux petits pois</i>   |  | Petits pois Bonne-femme   |                     |                        |                        |   | <i>Glacer à brun les petits oignons des petits pois Bonne-femme.</i>   |
| <i>Volaille aigre douce</i>  | Cuisse de volaille 0,2 Crépine de porc               | Farce (grasse, ...) 30 g  |                     |                        | SAUCE AIGRE DOUCE 5 cl | Garniture fruits pour décor (orange, ananas, ...) | <i>Désosser les cuisses, farcir. Envelopper de crépine. Poêler. Marquer une sauce aigre-douce. Glacer.</i>   |
| <i>Poêler moderne</i>  |  |   | POELER MODERNE      |                        |                        |   | <i>Disposer la pièce sur grille, sur plaque avec parures et GA. Cuire au four mixte (180°C).</i>   |
| <i>Poêler en casserole</i>   |  |   | POELER en casserole |                        |                        |   | <i>Méthode ci-dessus sans GA</i>   |
| <i>Poêler en cocotte (poulet cocotte Grand-Mère)</i>                                 | Volaille 250 à 300 g                                 | GARNITURE GRAND MERE Pommes de terre 200 g Champignon, petits oignons, lardons 60 g | POELER EN COCOTTE   | SAUCE POUR POELER      |                        |   | <i>Brider en entrée. Colorer au beurre sur chaque face, poser sur le dos, ajouter la GA. Rôti. Débrider, réserver. Poêler (45mn environ), ôter le couvercle 10 à 10 mn avant la fin pour parfaire la coloration. Réaliser le fonds de poêlage. Dresser le poulet en cocotte, ajouter la garniture. Napper le poulet de sauce + un peu de beurre noisette. Saupoudrer la garniture de persil haché, couvrir. Dresser le reste de sauce en saucière.</i> |
| <i>Poêler à l'ancienne</i>   |  |   |                     |                        |                        |   | <i>Rissoler la pièce, refroidir en cellule. Recouvrir d'une matignon étuvée au beurre enveloppée d'une crépine. Traiter classiquement sans GA supplémentaire (utiliser la Matignon).</i>   |
| <i>Poêler à l'ancienne</i>   |  |   |                     |                        |                        |   | <i>Foncer de matignon le récipient de cuisson, disposer la pièce à cuire enfourner à couvert à 180° C, retirer le couvercle pour obtenir la coloration en fin de cuisson ; réserver la pièce réaliser le fond de poêlage, glacer à l'entrée du four si envoi pièce entière</i>   |

## 1.5.3.4 BRAISER

| BRAISER                            | VIANDE VOLAILLE                                 | APPAREIL FARCE, ...           | CUISSON        | SAUCE   | DIVERS                  | Coût total | Commentaires  |
|------------------------------------|---|-------------------------------|----------------|---|-------------------------|------------|---|
| Abats                              | Ris de veau<br>200 à 250 g<br>Lard gras<br>10 g |                               | BRAISER        | SAUCE POUR BRAISER<br>5 à 8 cl  |                         |            | Dégorger les ris, blanchir (maintenir à petite ébullition 2 mn environ), rafraîchir. Parer, mettre sous presse. Piquer au lard (3 mm de section sur 4 cm de longueur). fariner Dorer au beurre les ris, débarrasser. Suer la GA, disposer les ris, déglacer à l'alcool, réduire, mouiller au fonds, ajouter BG. Couvrir et cuire (180°C, 35 à 40 mn environ en arrosant fréquemment). Décanter, chinoiser, rectifier. Glacer les ris. |
| Aiguillette de bœuf Bourgeoise     | Aiguillette de rumsteck 300 g<br>Lard 20 g      | GARNITURE BOURGEOISE<br>150 g | BRAISER à brun | MARINADE (lard)<br><br>MARINADE CRUE<br><br>SAUCE pour braiser viande |                         |            | Mariner le lard, larder. Mariner la pièce. Rissoler, débarrasser, suer la GA, dégraisser, mouiller avec la marinade, réduire de moitié, mouiller avec le fonds clair, ajouter pied de veau, couenne. Braiser (2h30 à 3h). Décanter, réduire et mouiller avec la demi-glace. Glacer la pièce. Ajouter la garniture Bourgeoise.   |
| Paupiette de ...                   | Noix (veau), Macreuse (bœuf)<br>100 à 130 g     | FARCE GRASSE<br>30 à 40 g     |                | SAUCE DE BASE pour braiser<br>3 à 5 cl                                | Crépine de porc<br>50 g |            | Former les paupiettes. Rissoler, suer une GA, déglacer à l'alcool, mouiller au fonds et braiser (1h15 à 1h30). Décanter, glacer.  |
| Grenadins de veau zingara          | Noix (veau)<br>150 g<br>Lard                    | GARNITURE ZINGARA             |                | SAUCE DE BASE pour braiser<br>3 à 5 cl                                |                         |            | Tailler les grenadins (forme d'une escalope moins large et plus épaisse). Battre légèrement. Piquer au lard. Sauter sur les deux faces (face piquée en premier), suer la GA, dégraisser, déglacer, réduire, mouiller. Braiser (45 mn à 1h). Glacer.   |
| Fricandea                          | Noix (veau)<br>Pièce double<br>300 g<br>Lard    |                               |                | SAUCE DE BASE pour braiser<br>3 à 5 cl                                |                         |            | Tailler dans le sens des « fils » la noix de veau en tranche de 4 cm d'épaisseur, aplatir et piquer de lard gras. Braiser comme les grenadins.  |
| Recette locale Allouette sans tête |   |                               |                |   |                         |            |   |
|                                    |   |                               |                |   |                         |            |   |
|                                    |   |                               |                |   |                         |            |   |

## 1.6.1 BASE PATE FRIABLE

| TABLEAU COMBINATOIRE     |  |  |   |  |            |  |
|--------------------------|--|--|---|--|------------|--|
| BASE PATE FRIABLE        | PATE   | APPAREIL CREME   | SAUCE   | DIVERS   | Coût total | Commentaires   |
| <i>Tarte aux pommes</i>  |  | MARMELADE de pommes base 80 g de pommes (brut)             |   | Pommes reinette ou golden 40 g (brut)<br><br>Nappage abricot 10 à 20 g             |            | <i>Garnir le fonds de tarte cuit à blanc de marmelade. Ranger en rosace les ½ tranches fines de pommes. Cuire (160 – 180°C, 20 à 25 mn). Lustrer au nappage abricot chaud.</i>   |
| <i>à l'Alsacienne</i>    | PATE BRISEE 40 à 60 g                                    | APPAREIL A CREME PRISE sucré 50 à 80 g                     |   | Pommes reinette ou golden 80 g (brut)<br><br>Sucre semoule<br><br>Sucre glace      |            | <i>Disposer en rosace les pommes détaillées en moitié ou en quart (suivant grosseur) et incisé pour faciliter la cuisson, sur le fond de tarte cru et piqué, saupoudrer de sucre semoule. Cuire 180°C Verser l'appareil sur les pommes cuites, poursuivre la cuisson. Glacer au sucre glace en fin de cuisson.</i>   |
|                          |  | APPAREIL A CREME PRISE (avec amidon)                       |   |  |            | <i>Verser dans le fonds de tarte cru avec les pommes crues. Cuire au four 180-200°C</i>  |
| <i>à l'Anglaise</i>      | PATE BRISEE 40 à 60 g<br><br>ou rognures de feuilletage  |  | SAUCE ANGLAISE 30 à 40 g (saucière) ou CREME CHANTILLY ou CREME LIQUIDE | Pommes (ou autres fruits) 120 g<br>Eau PM<br><br>Sucre semoule 10 g                |            | <i>Disposer dans un plat creux (pie), les pommes taillés en quartiers, saupoudrer de sucre semoule, mouiller avec un peu d'eau (pour les fruits pauvres en eau). Abaisser la pâte de diamètre supérieure au plat, tailler une bande de 1 cm au moins, mouiller les bords du plat et positionner la bande en débordant d'au moins 1 cm. Rabattre, appliquer l'abaisse, souder, videler. Dorer, rayer, cuire (180 – 200°C, 40 à 45 mn)</i> |
| <i>aux fruits rouges</i> | PATE SUCREE 40 à 60 g                                    | CREME PATISSIERE 50 à 80 g + parfum                        |   | Fruits rouges (myrtilles, ...) 60 à 80 g<br>Nappage rouge 10 à 20 g<br>Sucre glace |            | <i>Foncer, cuire à blanc. Masquer le fond de crème pâtissière, lisser. A froid, disposer les fruits rouges, lustrer au nappage. Saupoudrer de sucre glace.</i>   |
| <i>au citron</i>         | PATE BRISEE 40 à 60 g                                    | CREME CITRON 60 à 80 g<br><br>MERINGUE ordinaire 20 à 30 g | SIROP pour fruits semi-confits  | Citron   |            | <i>Foncer (pâte friable par sablage). Cuire à blanc. Verser l'appareil à crème citron tiède. Faire prendre au froid. Décorer avec des tranches de citron confits, ou masquer de meringue et glacer sous salamandre.</i>  |
| <i>au chocolat</i>       | PATE SUCRÉE 40 à 60 g<br><br>(BISCUIT CHOC. sans farine) | CREME GANACHE de 30 à 60 g                                 |   | (Framboise pépins)   |            | <i>Foncer (pâte friable par crémage). Cuire à blanc. Verser l'appareil à crème ganache tiède. Faire prendre au froid. Possibilité de disposer un disque de biscuit chocolat sans farine sur le fond de tarte avant la crème ganache, ou de la framboise pépins.</i>  |

|                                      |  |   |                      |  |   |
|--------------------------------------|--|---|----------------------|--|---|
| <i>aux poires et crème d'amandes</i> | PATE BRISEE<br>40 à 60 g                             | CREME<br>D'AMANDES<br>40 à 60 g             | SIROP POUR<br>POCHER | Poire ½ pièce (80 g)<br><br>Nappage abricot            | <i>Pocher les poires, laisser refroidir dans le sirop. Sur fond de pâte cuit à blanc, masquer de crème d'amandes, disposer les ½ poire émincées, disposer sur la crème (partie la plus fine vers le centre). Terminer la cuisson au four. Abricoter.</i>  |
| <i>aux fruits et crumble</i>         | PATE BRISEE<br>40 à 60 g<br><br>CRUMBLE<br>40 à 50 g |   | SIROP POUR<br>POCHER | Rhubarbe 50 g<br>Pommes fruit 100 g<br>Sucre, Calvados | <i>Laver et effilander la rhubarbe. Pocher, égoutter. Eplucher, tailler les pommes et sauter, flamber. Cuire à blanc la tarte, disposer la rhubarbe et les pommes et terminer la cuisson au four. Avant le terme de la cuisson, recouvrir du crumble, et terminer la cuisson au four.</i>   |
| <i>Chiboust aux fruits</i>           | PATE BRISEE<br>40 à 60 g                             | CREME<br>CHIBOUST<br>30 à 40 g              |                      | Pommes 120 g<br>Beurre et sucre                        | <i>Cuire à blanc la tarte. Eplucher, tailler en deux, évider, sauter et caraméliser au beurre et sucre. Disposer dans le fond de tarte et terminer la cuisson au four. A froid, disposer un cercle dépassant de 2 cm de la tarte, gamir avec la crème, lisser, faire prendre au froid. Saupoudrer de sucre glace, gratiner sous salamandre.</i> |
| <i>Tarte au riz ...</i>              | PATE FRIABLE<br>40 à 50 g                            | APPAREIL A RIZ<br>AU LAIT LIE<br>80 à 100 g |                      | FRUITS DIVERS<br>50 g<br>Nappage blond                 | <i>Couler l'appareil à riz au lait lié dans le fond de tarte cuit à blanc. Faire prendre au froid. Disposer les fruits, lustrer au nappage.</i>   |
|                                      |  |   |                      |  |   |
|                                      |  |   |                      |  |   |
|                                      |  |   |                      |  |   |
|                                      |  |   |                      |  |   |

## 1.6.2 BASE PATE FEUILLETEE

| BASE PATE FEUILLETEE               | PATE                         | APPAREIL CREME  | SAUCE   | DIVERS  | Coût total | Commentaires  |
|------------------------------------|------------------------------|---|---|---|------------|---|
| <b>Tarte en bande aux fruits</b>   | PATE FEUILLETEE<br>40 à 60 g | CREME PATISSIERE<br>40 à 60 g                           |   | Fruits pochés<br>(poire, pêche, abricot, cerise, mirabelle, ...)<br>100 g<br>Fruits frais<br>(fraise, fruits rouges, ...)<br>20 g |            | Abaissés à 2 mm, détailler des bandes de 15 cm de largeur sur 6 à 7 cm de longueur (par convive). Coller à l'eau les bandes, piquer le centre (à la fourchette) et les bandes (au couteau). Chiqueter et dorer. Cuire (180 - 200°C) et sécher. Garnir de crème refroidie. Disposer les fruits égouttés. Lustrer au nappage chaud.   |
| <b>Tarte marguerite aux fruits</b> |                              |   |   | Œuf (dorure)<br><br>Nappage abricot et groseille 10 g   |            | Abaissés à 2 mm, détailler en forme d'alvéoles correspondant au nombre de convive). Tailler des fleurons, appliquer sur les bords des alvéoles. Piquer, dorer, chiqueter. Cuire à blanc. Masquer de crème pâtissière détendue à l'alcool, disposer les fruits. Lustrer au nappage abricot.  |
| <b>Pithiviers</b>                  |                              | CREME D'AMANDES<br>40 à 60 g                            |   | Œuf (dorure)<br><br>Sucre glace   |            | Abaissés à 2 – 3 mm d'épaisseur, détailler deux abaissés ronds (3 cm environ par convive). Dresser au 2/3 en partant du centre et en spirale de crème d'amandes. Humidifier les bords à l'eau, appliquer la deuxième abaisse, souder. Chiqueter, dorer. Réserver au frais. Dorer et rayer. Percer en son centre. Réserver au frais, cuire (160 – 180°C), saupoudrer de sucre glace en fin de cuisson. |
| <b>Dartois, Jalousie</b>           | PATE FEUILLETEE<br>40 à 60 g | CREME D'AMANDES ou FRANGIPANE<br>40 à 60 g              |   |   |            | Abaissés à 2 à 3 mm des bandes de 15 cm de largeur. Coucher la farce, humilier les bords et recouvrir avec la deuxième abaisse de dimension légèrement supérieure. Chiqueter, dorer, réserver au frais, dorer et rayer. Pour la jalousie, replier l'abaisse supérieure en deux, inciser sur les 3/4 de la longueur, déplier.  |
| <b>Chausson aux pommes</b>         |                              | MARMELADE de pommes                                     |   |   |            | Dimension du chausson : diamètre de 17 cm, étirer légèrement sur un axe, farcir et replier.   |
| <b>Millefeuille</b>                | PATE FEUILLETEE<br>40 à 60 g | CREME PATISSIERE ou MOUSSELINE ou CHIBOUST<br>60 à 80 g | SIROP léger (rectifier la consistance du fondant) | Nappage<br><br>Fondant<br>20 à 40 g<br><br>Chocolat de couverture   |            | A partir de 3 bandes ou disques de pâte feuilletée (fortement piquée avant cuisson pour éviter son développement), assembler l'entremets avec la crème. Egaliser les épaisseurs. Glacer soit au sucre glace, soit au fondant (35°C), rayer – décorer. Possibilité de lustrer légèrement la surface avec du nappage bouillant, avant de glacer au fondant.   |

|                     |  |   |  |         |  |  |
|---------------------|--|---|--|---------|--|--|
| <b>Saint-honoré</b> | PATE<br>FEUILLETEE<br>20 à 30 g<br><br>PATE A CHOUX<br>60 à 80 g | CREME<br>CHIBOUST ou<br>CHANTILLY<br>de 60 à 80 g |  | Caramel |  | <i>Sur une abaisse de pâte feuilletée (ou rognures), coucher une couronne de pâte à choux, une spirale du bord vers le centre avec un peu de pâte, et 3 choux par personne. Cuire séparément. Garnir les choux avec la crème, glacer au caramel, et souder à la couronne. Garnir le centre avec la crème (forme d'épi), réserver au frais.</i> |
|                     |  |   |  |         |  |  |
|                     |  |   |  |         |  |  |

## 1.6.3 BASE PATE LIQUIDE ET SEMI LIQUIDE

| BASE PATE LIQUIDE               | PATE                        | APPAREIL CREME                        | SAUCE | DIVERS   | Coût total | Commentaires   |
|---------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|-------|--|------------|--|
| <b>Crêpe</b><br><i>au sucre</i> | PATE A CREPES<br>80 à 100 g |                                       |       | Sucre glace                                    |            | <i>Compter 2 pièces par personne.</i>  |
| <i>fourrée</i>                  | PATE A CREPES<br>50 g       | CREME PATISSIERE<br>40 à 60 g         |       | Fruits secs et confits<br>10 g<br>Liquueur     |            | <i>Compter 1 pièce / personne.<br/>Etaler l'appareil sur la crêpe, rouler en paupiette (1,5 à 2 cm de diamètre).</i>   |
| <i>pannequet</i>                |                             |                                       |       |  |            | <i>Méthode ci-dessus. Ebouter en diagonale. Détailler en deux losanges. Saupoudrer de sucre glace et glacer sous salamandre.</i>   |
| <i>soufflée</i>                 | PATE A CREPES<br>50 g       | APPAREIL A SOUFFLE sucré<br>50 à 80 g |       | Sucre glace                                    |            | <i>Disposer les crêpes légèrement chevauchées sur plaque beurrée. Garnir généreusement chaque crêpe avec l'appareil à soufflé, replier, et souffler au four (200°C, 5 à 8 mn), glacer avant de terminer la cuisson.</i>  |
| <i>Gâteau de crêpes</i>         | PATE A CREPES<br>80 à 100 g | CREME PATISSIERE<br>60 à 80 g         |       | Kirsch<br>Gelée de groseilles<br>Nappage blond |            | <i>Dans un moule (type moule à manqué, chemiser le fond et les parois avec 8 crêpes en formant une rosace, répartir de la gelée de groseilles sur le restant des crêpes, et garnir le moule par couches avec crêpes et crème pâtissière au kirsch. Bloquer au froid, démouler et lustrer au nappage blond.</i> |
|                                 |                             |                                       |       |  |            |  |
|                                 |                             |                                       |       |  |            |  |
|                                 |                             |                                       |       |  |            |  |
|                                 |                             |                                       |       |  |            |  |

## 1.6.4 BASE PATE BATTUE

| BASE PATE BATTUE                    | PATE   | APPAREIL CREME  | SAUCE   | DIVERS  | Coût total | Commentaires   |
|-------------------------------------|--|---|---|---|------------|--|
| <b>Génoise sauce anglaise</b>       |  | CREME ANGLAISE<br>30 à 40 g   |   | Sucre glace   |            | Dresser la génoise saupoudré de sucre glace sur plat rond garni de papier dentelle, sauce en saucière.   |
| <b>Moka</b>                         | PATE A GENOISE<br>de 40 à 50 g   | CREME AU BEURRE au café<br>60 à 80 g                                | SIROP POUR PUNCHER<br>30 à 40 g                               | Amandes effilées  |            | Parer les bords si besoin, trancher en 3 ou 4, disposer la partie supérieure sur le carton, puncher et masquer de crème. Renouveler les opérations jusqu'au sommet, masquer entièrement, lisser à la spatule. Adhérer les amandes torréfiées et refroidies. Décorer à la poche. Dresser sur papier dentelle.   |
| <b>Fraisier (montage en cercle)</b> | BISCUIT<br>de 20 à 40 g  | CREME MOUSSELINE<br>de 40 à 60 g                                    | SIROP POUR PUNCHER<br>Cointreau ou Grand Marnier<br>20 à 30 g | Fraise<br>50 g<br><br>Pâte d'amande décor                   |            | Disposer le rhodoïd dans le cercle, et le biscuit au fond du cercle. Imbiber, disposer les fraises tranchées contre le rhodoïd, masquer avec la crème, garnir le centre avec des fraises coupées, recouvrir de crème et d'un biscuit. Imbiber, masquer avec un peu de crème et déposer le disque de pâte d'amandes. Décorer. Réserver au frais.  |
| <b>Entremets façon Forêt noire</b>  | PATE A GENOISE cacao<br>de 40 à 50 g   | CHOCOLAT CHANTILLY<br>60 à 80 g<br><br>CREME CHANTILLY<br>20 à 30 g | SIROP POUR PUNCHER<br>cointreau<br>30 à 40 g                  | Griottines 30 g<br>Chocolat couverture<br>noire 20 à 30 g   |            | Dans un cercle : assembler 3 disques de génoise punchées avec chocolat chantilly, et griottines. Réserver au froid. Masquer avec la crème Chantilly, masquer avec les copeaux de chocolat. Coucher des rosaces de Chantilly, placer les griottines pour le décor.  |
| <b>Opéra</b>                        | BISCUIT JOCONDE<br>de 40 à 50 g  | CREME AU BEURRE café<br>30 à 40 g<br>CREME GANACHE<br>20 à 30 g     | SIROP POUR PUNCHER café<br>et rhum<br>30 à 40 g               | Pâte à glacer<br>10 à 20 g                                  |            | Disposer sur carton, un cadre de 2,2 à 2,4 cm de hauteur ; peser avant cuisson chaque feuille de biscuit 40 x 60 à 550 / 600 g. Peser le sirop à 450 g par feuille. Monter l'Opéra : sur le premier biscuit (punché à 0,400 de sirop par feuille), recouvrir avec la crème au beurre, poser le deuxième biscuit, puncher (à 450 g par feuille), recouvrir avec la crème ganache, puis le troisième biscuit, puncher (0 450 g par feuille), masquer avec une fine couche de crème au beurre au café, réserver au froid. Glacer (pâte à glacer à 35°C), parer les bords. Décorer. Réserver au frais. |
| <b>Gâteau grand siècle</b>          | PÂTE A GENOISE<br>de 40 à 50 g<br><br>MERINGUE ITALIENNE spéciale norvégienne<br>20 à 30 g | CREME CHANTILLY<br>30 à 40 g  | SIROP POUR PUNCHER au Cointreau<br>30 à 40 g                  | Framboise pépins<br>50 g<br><br>Framboises fraîches (décor) |            | Détendre à la spatule les framboises pépins. Assembler les trois disques de génoise punchés avec une couche de crème Chantilly et une couche de framboise pépins. Masquer d'une fine couche de meringue l'entremets, décorer sur le dessus, saupoudrer de sucre  |

|                                  |                                |                               |   |  |  |   |
|----------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|---|--|--|---|
|                                  |                                |                               |   |  |  | <p>glace et caraméliser sans excès.<br/>Masquer les bords jusqu'à mi hauteur d'amandes effilées légèrement imbibées de kirsch et recouvert de sucre avant d'être grillées lentement. Disposer des framboises fraîches sur le dessus en décor.</p>   |
| <b>Entremets façon Singapour</b> | PÂTE A GENOISE<br>de 40 à 50 g | CREME PATISSIERE<br>60 à 80 g | SIROP POUR PUNCHER au Kirsch<br>30 à 40 g | Ananas au sirop<br>100 g environ<br>Nappage abricot<br>Ananas rondelles<br>Bigarreaux confits<br>Angélique confite<br>Amandes concassées |  | <p>Réaliser la compote d'ananas à partir des ananas en boîte et d'une partie de leur sirop. Griller les amandes concassées.<br/>Monter l'entremets sur papier carton : entre chaque disque de génois punché (3 au total), masquer avec la crème pâtissière et la compote. Napper avec le nappage bouillant. Masquer les contours avec les amandes.<br/>Décorer le dessus avec les fruits.</p> |
|                                  |                                |                               |   |  |  |   |
|                                  |                                |                               |   |  |  |   |
|                                  |                                |                               |   |  |  |   |
|                                  |                                |                               |   |  |  |   |

1.6.5 BASE PATE A CHOUX

| BASE PATE A CHOUX                | PATE                      | APPAREIL CREME   | SAUCE                       | DIVERS  | Coût total | Commentaires  |
|----------------------------------|---------------------------|--|-----------------------------|---|------------|---|
| <i>Chou à la crème</i>           | PATE A CHOUX<br>50 à 60 g | CREME PATISSIERE<br>60 à 80 g  |                             | Sucre glace                                       |            | <i>Garnir, saupoudrer de sucre glace. Dresser sur papier dentelle.</i>  |
| <i>Chou Chantilly</i>            |                           | CREME CHANTILLY<br>50 g  |                             |   |            | <i>Décalotter (abaisse supérieure de 3 cm environ de diamètre), garnir à la poche et douille cannelée, disposer le chapeau, saupoudrer de sucre glace. Dresser sur plat rond + papier dentelle.</i>         |
| <i>Profiteroles au chocolat</i>  |                           | CREME CHANTILLY<br>ou CHIBOUST ou<br>pâtissière<br>50 g environ          | SAUCE CHOCOLAT<br>30 à 40 g |   |            | <i>Petits choux</i>   |
| <i>Désir de roi</i>              |                           | GLACE VANILLE<br>50 g  |                             |   |            | <i>Petits choux garnis de glace vanille et nappés à l'envoi de sauce chocolat chaude</i>  |
| <i>Eclair ...</i>                |                           | CREME PATISSIERE<br>parfumé<br>60 à 80 g                                 |                             | Fondant<br>15 g<br>Extrait de café ou<br>chocolat |            | <i>Fondre sur un côté, garnir. Glacer au fondant (chauffer le fondant à 35°C, détendre éventuellement avec un peu de sirop, parfumer). Dresser sur papier dentelle.</i>                                     |
| <i>Religieuse (individuelle)</i> |                           | CREME PATISSIERE café<br>ou chocolat<br>60 à 80 g<br><br>CREME AU BEURRE |                             | Fondant<br>15 g<br>Extrait de café ou<br>chocolat |            | <i>Assemblage de deux choux de dimension différente l'un sur l'autre, garnis de crème pâtissière, glacés au fondant, et décorés de crème au beurre.</i>   |
| <i>Paris - Brest</i>             |                           | CREME MOUSSELINE<br>au pralin<br>60 à 80 g                               |                             | Amandes effilées<br>10 g<br><br>Sucre glace       |            | <i>Coucher la pâte à choux (2 bandes accolées, une bande sur le dessus), parsemer d'amandes effilées. Cuire. Couper la couronne en deux, garnir de crème, poser le dessus et saupoudrer de sucre glace.</i> |
| <i>St honoré</i>                 |                           | Disque de pâte<br>brisée sucrée ou<br>rognure de<br>feuilletage<br>20 g  | CHIBOUST<br>50 g            |   | Caramel    |   |
|                                  |                           |  |                             |   |            |   |
|                                  |                           |  |                             |   |            |   |

## 1.6.6 BASE PATE LEVEE FERMENTEE

| BASE<br>PATE LEVEE<br>fermentée | PATE                           | APPAREIL<br>CREME   | SAUCE                         | DIVERS   | Coût<br>total | Commentaires  |
|---------------------------------|--------------------------------|---|-------------------------------|--|---------------|---|
| <b>Savarin<br/>Chantilly</b>    | PATE A<br>SAVARIN<br>40 à 50 g | CREME<br>CHANTILLY<br>50 g  | SIROP A 15%B<br>100 g         | Kirsch<br><br>Cerise confite<br>Angélique confite<br>½ Amande blanche<br>Confiture abricot |               | <i>Tremper les savarins dans le sirop chaud, égoutter, parfumer au kirsch. Lustrer au nappage, dresser sur plat rond. Garnir au centre avec la crème chantilly, décorer avec les fruits.</i>  |
| <b>Charlotte aux<br/>pommes</b> | PAIN DE MIE<br>80 g            | MARMELADE<br>base 250 g (brut)<br><br>+ CONFITURE<br>d'abricot 10 g | SAUCE<br>ABRICOT<br>30 à 40 g | Beurre 20 g  |               | <i>Parer, détailler dans la longueur le pain en tranches de 4 mm. Détailler dans le pain : un fond et une base à la dimension du moule (couper en 6 triangles réguliers), puis des rectangles de 3 cm de largeur et de la hauteur du moule. Tremper les tranches dans le beurre fondu, ranger dans le fond et les côtés en les chevauchant légèrement. Remplir en dôme, couvrir avec le socle de pain. Cuire (160 – 180°C, 35 à 40 mn). Tasser quelques instants, retourner sur plat rond, patienter avant d'enlever le moule et de lustrer à la sauce abricot, cordon de sauce autour.</i> |
|                                 |                                |   |                               |  |               |   |
|                                 |                                |   |                               |  |               |   |
|                                 |                                |   |                               |  |               |   |
|                                 |                                |   |                               |  |               |   |
|                                 |                                |   |                               |  |               |   |
|                                 |                                |   |                               |  |               |   |

## 1.6.7 BASE MERINGUE

| BASE MERINGUE                    | PATE  | APPAREIL CREME                      | SAUCE  | DIVERS   | Coût total | Commentaires   |
|----------------------------------|---|-------------------------------------|--|--|------------|--|
| <b>Œuf à la neige</b>            | MERINGUE française (légèrement sucrée) 50 g | CREME ANGLAISE 60 à 80 g            |  |  |            | Pocher dans le lait légèrement sucré les meringues façonnées à la cuillère, retourner, égoutter. Réaliser la crème anglaise avec le lait de pochage. Refroidir, dresser.   |
| <b>Ile flottante</b>             | MERINGUE française 20 à 30 g                | CREME ANGLAISE 60 à 80 g            |  | SUCRE DECOR<br>Sucre filé  |            | Garnir un moule à ramequin avec la meringue, lisser, cuire au bain-marie (180°C, 8 à 10 mn) ou <b>30s au micro-onde</b><br>Refroidir, démouler, dresser.<br>Décorer avec un sucre décor.   |
| <b>Ile flottante (classique)</b> | BISCUIT DE SAVOIE de 40 à 50g               |                                     | SAUCE ANGLAISE 30 à 40 g<br><br>CREME CHANTILLY de 10 à 20 g | Kirsch, Marasquin<br><br>Confiture d'abricot<br><br>Amandes hachées<br>Raisins de Corinthe<br>Pistaches effilées |            | Détailler en tranches minces le biscuit (rassis), imbiber aux alcools. Masquer de confiture d'abricot, parsemer de raisins de Corinthe et d'amandes hachées. Assembler les tranches les unes sur les autres, masquer de crème Chantilly, parsemer de raisins de Corinthe et de pistaches effilées. Dresser entouré de sauce anglaise (ou de sirop de framboise). |
| <b>Dacquoise</b>                 | APPAREIL MERINGUÉ 90 à 100 g                |                                     |  |  |            | Pour un travail régulier, dessiner au crayon sur paier sulfurisé, retourner la feuille et coucher en suivant le dessin   |
| <b>Succès</b>                    | APPAREIL MERINGUÉ 70 à 80 g                 |                                     |  |  |            | idem   |
| <b>Nougat glacé</b>              | (NOUGATINE 10 à 20 g)                       | APPAREIL A NOUGAT GLACÉ 100 à 120 g | SAUCE ANGLAISE ou COULIS DE FRUITS 30 à 40 g                 |  |            | Réaliser l'appareil à nougat. Possibilité d'ajouter de la nougatine concassée). Emplir le moule, lisser, filmer et sangler au grand froid. Démouler, accompagner avec sauce anglaise ou coulis de framboise.   |
|                                  |   |                                     |  |  |            |  |
|                                  |   |                                     |  |  |            |  |
|                                  |   |                                     |  |  |            |  |
|                                  |   |                                     |  |  |            |  |

## 1.6.8 BASE FECULENT

| BASE FECULENT                  | PATE                      | APPAREIL CREME   | SAUCE   | DIVERS   | Coût total | Commentaires   |
|--------------------------------|---------------------------|--|---|--|------------|--|
| <b>Fruits Condé</b>            |                           | APPAREIL A RIZ<br>AU LAIT LIE<br>100 à 120 g                         | SAUCE<br>ABRICOT<br>30 à 50 g                 | FRUITS pochés<br>50 g<br>FRUITS confits<br>(angélique, bigarreaux)<br>5 g  |            | Mouler le riz au lait lié. Huiler le moule, gamir et refroidir (sans réfrigérer). Démouler, lustrer à la sauce abricot, décorer avec les fruits pochés, lustrer, ajouter les fruits confits. Servir avec la sauce tiède.   |
| <b>Riz à l'Impératrice</b>     |                           | APPAREIL A RIZ<br>AU LAIT<br>80 g<br>APPAREIL A<br>BAVAROIS<br>120 g | COULIS de<br>fruits rouges<br>30 à 50 g       | Gelée de groseilles<br>20 g + Gélatine<br><br>Décor : Angélique,<br>fruits confits   |            | Couler dans le fond du plat la gelée collée à la gélatine et colorée si besoin.<br>Cuire un riz au lait, lier à la crème bavaroise, ajouter les fruits confits. Mouler. Faire prendre au froid. Démouler, décorer avec crème fouettée et/ou fruits confits et angélique. Déposer un cordon de coulis de fruits rouges autour de l'entremets, le reste en saucière. |
| <b>Semoule aux raisins ...</b> |                           | APPAREIL A<br>FECULENT AU<br>LAIT<br>160 g / pers.                   | SAUCE<br>CAMEL<br>10 à 20 g                   | Raisins Corinthe<br>15 g / pers.<br>Rhum   |            | Macérer les raisins dans l'alcool. Ajouter à l'appareil terminé, mouler. Refroidir au frais.   |
| <b>Beignets de semoule</b>     | PATE A<br>BEIGNET<br>50 g | APPAREIL A<br>FECULENT AU<br>LAIT<br>100 à 150 g / pers.             | SAUCE<br>ABRICOT ou<br>groseille<br>30 à 40 g |  |            | Cuire la semoule, et débarrasser sur plaque huilée à 1 cm d'épaisseur. Refroidir. Détailler (emporte pièce rond de 5 cm de diamètre), et évider le centre au vide pomme. Tremper et frire.   |
| <b>Croquettes de ...</b>       | Riz<br>Semoule<br>...     | APPAREIL A<br>FECULENT AU<br>LAIT (épais)<br><br>CREME<br>PATISSIERE |   | Panure à l'anglaise<br>(base Panure :<br>Poudre Amande,<br>Noisette Coco...<br>ou chapelure :<br>Brioche, Pain de mie,...)                       |            | Refroidir sur plaque entre deux feuilles guitare à 1 cm environ d'épaisseur. Refroidir, découper en carré ou rectangle, ou façonner des rouleaux et tronçonner en bouchons. Paner à l'anglaise, et traiter en friture ou sauter au beurre. Servir chaud.   |
| <b>Subrics de ...</b>          | Riz<br>Semoule<br>...     | APPAREIL A<br>FECULENT AU<br>LAIT LIE                                |   | Fruits secs QS<br><br>Panure à l'anglaise (base<br>Panure :<br>Poudre Amande,<br>Noisette Coco...<br>ou chapelure :<br>Brioche, Pain de mie,...) |            | Etaler entre deux feuilles guitare sur 2 cm d'épaisseur. Refroidir. Détailler. Sauter au beurre. ou paner à l'anglaise (farine, anglaise, panure à la chapelure au choix).   |
| <b>Gnocchi sucré</b>           |                           | APPAREIL A<br>GNOCCHI SUCRE  |   | APPAREIL A CROÛTE A<br>L'ANGLAISE  |            | Refroidir sur 1 ou 2 cm d'épaisseur entre deux feuilles guitare. Détailler (5 à 6 cm de diamètre). Disposer sur plat beurré, légèrement chevauché. Paner à l'anglaise puis sauter ou frire.  |
|                                |                           |  |   |  |            |  |
|                                |                           |  |   |  |            |  |

1.6.9 BASE APPAREIL A CREME PRISE

| BASE<br>CREME PRISE   | PATE  | APPAREIL<br>CREME                              | SAUCE  | DIVERS  | Coût<br>total | Commentaires   |
|---|---|--|--|---|---------------|--|
| <b>Crème renversée</b><br><i>Crème française</i>                        |   | APPAREIL A<br>CREME<br>RENVERSEE<br>80 à 120 g | SAUCE<br>CAMEL<br>10 à 20 g                                |   |               | <i>Démouler sur plat réfrigéré.</i>  |
| <i>Crème viennoise</i><br><i>Crème renversée</i><br><i>au caramel</i>   |   |  |  |   |               |  |
| <b>Pot de crème</b>   |   | APPAREIL A POT<br>DE CREME sucré<br>150 g      |  | Vanille ou café ou<br>chocolat ...  |               | <i>Dresser sur papier dentelle.</i>  |
| <b> pudding diplomate « à chaud » dit</b><br><i> Pudding de cabinet</i> | BISCUIT<br>CUILLER<br>ou GENOISE<br>30 g (produit fini) | APPAREIL A<br>CREME<br>RENVERSEE<br>100 g      | SAUCE<br>ANGLAISE<br>30 à 40 g<br><br>SABAYON<br>30 à 40 g | Beurre, sucre semoule<br>(pour chemisage)<br><br>Fruits secs (raisins de<br>Corinthe, de Smyrne)<br>5 g<br>Fruits confits 5 g |               | <i>Réhydrater les raisins, laver.<br/>Macérer les fruits dans la liqueur.<br/>Beurrer les moules et chemiser<br/>de sucre, disposer un disque de<br/>papier sulfurisé beurré au fond du<br/>moule. . Garnir par couche de<br/>biscuits alternés de fruits et de<br/>confiture d'abricots. Verser<br/>progressivement l'appareil à<br/>crème prise au fur et à mesure du<br/>montage. Pocher au bain-marie.<br/>Reposer. Démouler.<br/>Accompagner soit crème<br/>anglaise, soit sabayon.</i> |
| <b> pudding diplomate « à froid »</b>                                   | BISCUIT<br>CUILLER<br>ou GENOISE<br>20 g (produit fini) | CREME<br>BAVAROISE<br>100 à 120 g              | SAUCE<br>ABRICOT   | CONFITURE d'abricot<br>10 g<br>Fruits secs (raisins de<br>Corinthe, de Smyrne)<br>5 g<br>Fruits confits 5 g<br>Kirsch         |               | <i>Huiler légèrement le moule.<br/>Mélanger l'appareil aux fruits et<br/>liqueur. Garnir par couche de<br/>biscuits alternés de confiture et<br/>d'appareil. Prendre au froid,<br/>démouler.</i>   |
|   |   |  |  |   |               |  |
|   |   |  |  |   |               |  |
|   |   |  |  |   |               |  |
|   |   |  |  |   |               |  |
|   |   |  |  |   |               |  |
|   |   |  |  |   |               |  |
|   |   |  |  |   |               |  |

1.6.10 BASE PATE A BOMBE

| BASE<br>PATE A<br>BOMBE                       | PATE | APPAREIL<br>CREME   | SAUCE | DIVERS      | Coût<br>total | Commentaires  |
|---|------|---|-------|-------------|---------------|---|
| <b>Soufflé glacé</b><br>(fruits, alcool, ...) |      | APPAREIL A<br>SOUFFLÉ GLACÉ<br>100 à 120 g  |       | Sucre glace |               | <i>Nettoyer les moules, disposer des cercles au dessus de même diamètre et de 5 cm de hauteur (ou à défaut une bande rhodoïd). Remplir, lisser en surface et sangler au grand froid. Passer une flamme quelques secondes et ôter le moule ou la bande. Saupoudrer de sucre glace.</i> |
| <b>Parfait glacé</b>                          |      | APPAREIL A<br>PARFAIT GLACÉ<br>100 à 120 g<br><br>CREME<br>CHANTILLY<br>10 à 20 g |       |             |               | <i>Remplir les moules, lisser, sangler au grand froid. Démouler (flamme, ou bain-marie). Décorer de crème Chantilly.</i>  |
|   |      |   |       |             |               |   |
|   |      |   |       |             |               |   |
|   |      |   |       |             |               |   |

## 1.6.11 BASE CREME BAVAROISE

| BASE CREME BAVAROISE                | PATE                            | APPAREIL CREME   | SAUCE  | DIVERS  | Coût total | Commentaires  |
|-------------------------------------|---------------------------------|--|--|---|------------|---|
| <i>Bavarois rubané ou moscovite</i> |                                 | CREME BAVAROISE<br>100 à 120 g<br><br>CREME CHANTILLY<br>10 à 20 g |  | Extrait de café<br>Vanille<br>Cacao ou couverture |            | <i>Partager la crème anglaise en 3 (prévoir une quantité d'appareil chocolat légèrement plus importante pour tenir compte du volume à la base du moule), ajouter les arômes. Incorporer la crème fouettée mousseuse dans les appareils. Huiler le moule, verser l'appareil café, faire prendre, puis vanille puis chocolat. Refroidir entièrement. Décorer à la Chantilly.</i>  |
| <i>Charlotte aux fruits</i>         | BISCUIT<br>CUILLER<br>40 à 50 g | CREME BAVAROISE aux fruits<br>100 à 120 g                          | COULIS de fruit<br>(en rapport avec la crème bavaroise)<br>30 à 40 g | SIROP pour puncher<br>10 à 20 g                   |            | <i>Coucher le biscuit en bandes légèrement espacées les unes des autres et de la hauteur du moule à charlotte (il est également possible de coucher en marguerite pour le dessus de la charlotte), Cuire. Assembler l'entremets : masquer avec les biscuits, puncher si besoin, garnir avec la crème bavaroise, lisser et réserver au froid. Démouler. Décorer selon le cas (marguerite en biscuit ou fruits ou crème chantilly).</i> |
|                                     |                                 |  |  |   |            |   |
|                                     |                                 |  |  |   |            |   |

## 1.6.12 BASE APPAREIL A SOUFFLE CHAUD

| BASE APPAREIL A SOUFFLE   | PATE | APPAREIL CREME                         | SAUCE | DIVERS   | Coût total | Commentaires   |
|---------------------------|------|--|-------|--|------------|--|
| <b>Soufflé liqueur</b>    |      | APPAREIL A SOUFFLE sucré<br>80 à 120 g |       | Biscuit à la cuiller 5 g<br>Liqueur<br><br>Beurre<br>Sucre semoule<br><br>Sucre glace  |            | <i>Beurrer le moule, réserver au froid. Beurre une deuxième fois, saupoudrer de sucre. Enlever l'excédent.<br/>Imbiber les biscuits à la liqueur.<br/>Garnir au tiers du moule, disposer les biscuits, compléter à hauteur, lisser. Décoller les bords avec le pouce. Glacer au sucre glace, cuire (160 – 180°C).</i>  |
| <b>Soufflé Arlequin</b>   |      | APPAREIL A SOUFFLE sucré<br>80 à 120 g |       | Cacao poudre   |            | <i>Diviser la crème en deux parties égales, aromatiser une crème avec le cacao. Terminer l'appareil à soufflé. Garnir à la poche (sans douille) en intercalant les appareils vanille et chocolat.</i>  |
| <b>Soufflé Rothschild</b> |      | APPAREIL A SOUFFLE sucré<br>80 à 120 g |       | Liqueur<br>(eau de vie de Dantzig)<br><br>Fruits confits 10 à 20 g<br><br>Beurre<br>Sucre semoule<br><br>Fraise 2 pces<br>Sucre QS |            | <i>Chemiser le moule comme ci-dessus, réserver au froid<br/>Mariner les fruits confits dans la liqueur.<br/>Mélanger l'appareil à soufflé sucré aux fruits confits, mouler, lisser. Décoller les bords avec le pouce. Glacer au sucre glace et cuire (160 – 180°C). Retirer le soufflé 5 mn avant la fin de la cuisson, et disposer en couronne les fraises préalablement mélangées avec du sucre.<br/>Terminer la cuisson et le glaçage des fruits. Servir sans attendre.</i> |
|                           |      |  |       |  |            |  |
|                           |      |  |       |  |            |  |
|                           |      |  |       |  |            |  |
|                           |      |  |       |  |            |  |
|                           |      |  |       |  |            |  |
|                           |      |  |       |  |            |  |

1.6.13 BASE GLACE OU SORBET

| BASE GLACES<br>ou SORBETS       | PATE  | APPAREIL<br>CREME                           | SAUCE                    | DIVERS      | Coût<br>total | Commentaires   |
|---------------------------------|---|---|--------------------------|-------------|---------------|--|
| <b>Omelette<br/>norvégienne</b> | GÉNOISE ou<br>BISCUIT<br>40 à 50 g<br><br>MERINGUE<br>ITALIENNE ou<br>spécial<br>norvégienne<br>40 à 50 g | GLACE(S) ou<br>SORBET(S)<br><br>150 à 200 g | SIROP PUNCH<br>30 à 40 g | Sucre glace |               | <i>Détailler en fonction du moule, un fond – 2 côtés – un dessus et deux extrémités. Si utilisation de deux parfums, réserver un biscuit de la même dimension que le fond. Chemiser le moule, puncher, garnir avec la ou les glaces ou sorbets, lisser, recouvrir avec le dernier biscuit, puncher. Sangler au grand froid. Démouler, masquer – décorer avec la meringue, saupoudrer de sucre glace et placer dans un four très chaud jusqu'à coloration homogène. .</i> |
|                                 |   |   |                          |             |               |  |
|                                 |   |   |                          |             |               |  |
|                                 |   |   |                          |             |               |  |
|                                 |   |   |                          |             |               |  |

## 1.6.14 BASE FRUITS

| BASE FRUITS                       | PATE                      | APPAREIL CREME  | SAUCE   | DIVERS   | Coût total | Commentaires  |
|-----------------------------------|---------------------------|---|---|--|------------|---|
| <b>Fruits pochés</b>              |                           |   | SIROP à 15%B<br>100 à 200 g                   | Fruit<br>Exemple poire<br>0,150<br><br>Vanille<br>Citron             |            | <i>Peler soigneusement les poires sans enlever la queue. Creuser légèrement la base pour extraire partie boisée et pépins. Frotter au citron. Pocher au sirop à légers frémissements. Laisser refroidir dans le sirop.</i>  |
| <b>Fruits Melba</b>               |                           | GLACE vanille<br>80 à 100 g   | COULIS DE<br>FRAMBOISE<br>30 à 40 g           | FRUIT POCHE<br>150 g (poire, pêche ...)                              |            | <i>Dresser séparément ou dans une coupe prévue à cet effet.</i>   |
| <b>Poire Belle - Hélène</b>       |                           | GLACE vanille<br>80 à 100 g   | SAUCE<br>CHOCOLAT<br>30 à 40 g                | POIRE POCHEE<br>150 g (poire)  |            | <i>Dresser séparément ou dans une coupe prévue à cet effet.</i>   |
| <b>Beignets de ...<br/>pommes</b> | PATE A<br>BEIGNET<br>50 g |   | SAUCE<br>ABRICOT ou<br>groseille<br>30 à 40 g | FRUIT pomme<br>100 à 150 g   |            | <i>Tailler en tranches de 3 à 4 mm d'épaisseur, macérer avec sucre et alcool (rhum, ...). Tremper dans la pâte à beignet, frire en retournant les pièces. Egoutter sur grille, saupoudrer de sucre glace et glacer à la salamandre.</i>   |
| <b>Gratin de fruits</b>           | (BISCUIT<br>10 à 20 g)    | SABAYON pour<br>gratin<br>80 à 120 g<br><br>(CREME<br>D'AMANDES<br>10 à 20 g) |   | FRUITS<br>Pomme, poire ...150 g<br>Fraise, fruits rouges ...<br>100g |            | <i>Pour les fruits type pomme, poire, ... possibilité soit de les pocher au préalable et/ou de les sauter et flamber. Pour les fruits rouges, tailler et macérer dans sucre et spiritueux.<br/>Disposer dans un plat à gratin un biscuit imbibé d'un sirop eau de vie (ou un fond de crème d'amande). Disposer les fruits frais. Recouvrir de l'appareil à gratin. Gratiner au four ou à la salamandre.</i> |
|                                   |                           |   |   |  |            |   |
|                                   |                           |   |   |  |            |   |
|                                   |                           |   |   |  |            |   |
|                                   |                           |   |   |  |            |   |
|                                   |                           |   |   |  |            |   |

| TABLEAU RECAPITULATIF           |                     |         |                     |          |         |         |                                  |                           |   |
|---------------------------------|---------------------|---------|---------------------|----------|---------|---------|----------------------------------|---------------------------|---|
|                                 | POIDS BRUT          |         |                     |          |         |         |                                  | POIDS NET                 | Commentaires  |
|                                 | PATE                | BISCUIT | APPAREIL            | CREME    | MOUSSE  | INSERT  | DIVERS                           | Poids fini en gramme      |   |
| <b>ENTREMETS</b>                |                     | 20 à 40 |                     | 80 à 100 |         | 20 à 30 | Punch 30 à 40<br>Fruits<br>Décor | <b>120 à 150</b>          | Charlotte,  |
|                                 |                     | 30 à 50 |                     | 50 à 70  |         | 20 à 30 |                                  |                           |   |
|                                 |                     | 30 à 50 |                     |          | 60 à 80 |         |                                  |                           |   |
|                                 |                     |         | meringué<br>30 à 50 | 40 à 60  |         |         | Décor                            | Dacquoise, Succès,<br>... |   |
|                                 | Meringue<br>30 à 40 |         |                     |          | 60 à 80 |         | Décor                            | <b>90 à 120</b>           |   |
| <b>PETITS GATEAUX entremets</b> |                     | 20 à 40 |                     | 30 à 50  |         |         | Punch 20 à 30<br>Décor           | <b>70 à 100</b>           | Millefeuille 100 g<br>min                             |
|                                 |                     | 20 à 40 |                     | 20 à 40  |         |         |                                  |                           | Montage en cadre<br>(opéra, ...)                      |
| <b>TARTE aux fruits</b>         | 30 à 50             | 10 à 20 |                     |          |         |         | Fruits 60 à 100<br>Décor         | <b>100 à 140</b>          | Poids fonction de<br>l'état du fruit (cru ou<br>cuit) |
| <b>PETITS GATEAUX tarte</b>     | 30 à 50             |         |                     |          |         |         | Fruits 30 à 50                   |                           | Tartelette  |
| <b>PETITS FOURS FRAIS</b>       |                     |         |                     |          |         |         |                                  |                           | En fonction, gateau<br>de soirée ou<br>mignardises    |
| <b>PETITS FOURS SECS</b>        |                     |         |                     |          |         |         |                                  |                           |   |
| <b>PETITS FOURS MOELLEUX</b>    |                     |         |                     |          |         |         |                                  |                           | Idem  |
| <b>GLACE</b>                    |                     |         | 80 à 100            |          |         |         |                                  |                           |   |
| <b>PREPARATIONS GLACEES</b>     |                     |         |                     |          |         |         |                                  |                           |   |
| <b>DESSERT ASSIETTE</b>         |                     |         |                     |          |         |         |                                  | <b>150 à 200g</b>         | Penser aux<br>éléments du décor<br>en supplément      |
|                                 |                     |         |                     |          |         |         |                                  |                           |   |
|                                 |                     |         |                     |          |         |         |                                  |                           |   |
|                                 |                     |         |                     |          |         |         |                                  |                           |   |

## 2. TECHNIQUES DE BASE

### 2.1 GRAMMAGES & CUISSONS

#### 2.1.1 GRAMMAGES DE BASE

| VIANDE AVEC OS pour rôtir, griller, sauter et poêler | POIDS BRUT estimatif | Coût total | Commentaires                        |
|--|----------------------|------------|-------------------------------------|
| Train de côtes de bœuf (5 côtes)                     | 300 à 400 g          |            |                                     |
| Carré de veau (5 côtes premières, 3 côtes secondes), | 200 à 300 g          |            |                                     |
| Carré d'agneau (raccourci 8 côtes)                   | 200 à 250 g          |            |                                     |
| Carré de porc  |                      |            |                                     |
| Longe de veau (avec os)                              |                      |            |                                     |
| Gigot d'agneau                                       |                      |            |                                     |
| Selle d'agneau                                       |                      |            | pour Lamb / Mutons chop, noisettes, |
| Côtes taillées (porc, agneau, veau)                  |                      |            |                                     |
|  |                      |            |                                     |

| VIANDE SANS OS pour rôtir, griller, sauter et poêler | POIDS BRUT estimatif | Coût total | Commentaires                                |
|--|----------------------|------------|---|
| Filet de bœuf (cœur)                                 | 180 à 200 g          |            | pour Châteaubriand, Tournedos               |
| Entrecôte, contrefilet                               |                      |            | pour entrecôte, contrefilet, steak, ...     |
| Filet de bœuf (tête, queue)                          | 150 à 180 g          |            | pour Stroganoff, ...                        |
| Noix de veau, sous-noix, noix pâtissière (veau)      |                      |            | pour escalope, médaillon, piccata, paillard |
| Filet mignon (veau, porc)                            | 150 à 180 g          |            |   |
| Noix de veau, sous-noix, noix pâtissière (veau)      | 130 à 160 g          |            | pour escalope panée                         |
|  |                      |            |   |

| VIANDE AVEC OS pour pocher, ragoût, braiser               | POIDS BRUT estimatif | Coût total | Commentaires                              |
|---|----------------------|------------|---|
| Plat de côtes, macreuse, gîte – gîte, aiguillette (bœuf)  | 250 à 300 g          |            | pour Pot-au-feu, viande à la ficelle, ... |
| Collier, poitrine (agneau)                                |                      |            | pour navarin, curry, ...                  |
| Palette (porc)  |                      |            | pour curry, civet, ...                    |
| Jarret avec os (veau)                                     | 250 g                |            | pour Osso-buco,                           |
| Aiguillette de rumsteck ou baronne, paleron (bœuf)        | 200 à 250 g          |            |   |
| Paleron, Jumeau, Gîte à la noix, basses côtes (bœuf)      | 200 g                |            | pour estouffade, daube, ...               |
| Jambon (porc)   |                      |            | pour jambon braisé, ...                   |
| Noix, sous – noix (veau), poitrine (pour tendron de veau) | 150 à 180 g          |            | pour grenadin, fricandeau, ...            |
|   |                      |            |   |

| VIANDE SANS OS pour pocher, ragoût, braiser     | POIDS BRUT estimatif | Coût total | Commentaires             |
|---|----------------------|------------|--------------------------|
| Epaule désossée (veau)                          | 150 à 180 g          |            | pour Marengo ...         |
| Epaule désossée (agneau)                        | 150 à 180 g          |            | pour navarin, curry, ... |
| Noix de veau, sous-noix, noix pâtissière (veau) | 100 à 130 g          |            | pour paupiette de veau,  |
|   |                      |            |                          |

| ABATS           | POIDS BRUT estimatif | Coût total | Commentaires |
|-----------------|----------------------|------------|--------------|
| Ris de veau     | 200 à 250 g          |            |              |
| Rognon d'agneau | 200 g                |            |              |
| Foie (veau)     | 150 à 200 g          |            |              |
| Rognon (veau)   |                      |            |              |
|                 |                      |            |              |

| VOLAILLE                                     | POIDS BRUT estimatif | Coût total | Commentaires |
|--|----------------------|------------|--------------|
| Canard (Nantais, Barbarie)                   | 500 g                |            |              |
| Lièvre (non dépouillé)                       | 450 g                |            |              |
| Caneton                                      | 400 g                |            |              |
| Pigeon                                       | 350 g à 400 g        |            |              |
| Poulet, pintadeau, lapin, lièvre (dépouillé) | 250 à 300 g          |            |              |
| Coquelet                                     | 250 g                |            |              |
| Pigeonneau                                   | 250 à 300 g          |            |              |
| Caille                                       | 150 à 200 g          |            |              |
| Volaille (filet)                             | 150 g                |            |              |

| POISSON, CRUSTACE, MOLLUSQUE                                      | POIDS BRUT estimatif | Coût total | Commentaires                      |
|---|----------------------|------------|-----------------------------------|
| Moule   | 400 g                |            |                                   |
| Baudroie, Turbot, Barbue  | 300 à 400 g          |            |                                   |
| Daurade, raie   | 300 à 350 g          |            |                                   |
| Pièces de poisson « filet » (sole)                                | 250 à 300 g          |            |                                   |
| Pièces de poisson « portion » (sole, truite, merlan, rouget, ...) | 200 à 220 g          |            |                                   |
| Pièces de poisson pour filets (sole, rouget, ...)                 | 200 à 220 g          |            |                                   |
| Gros poisson vidé non étêté (saumon, ...)                         | 180 à 200 g          |            | <i>Dames (tranches de 2,5 cm)</i> |
| Coquille St Jacques   | 200 g                |            |                                   |
| Gros poisson vidé étêté (cabillaud, ...)                          | 160 à 180 g          |            |                                   |
|   |                      |            |                                   |
|   |                      |            |                                   |

| LEGUMES FRAIS  | POIDS BRUT estimatif | Coût total | Commentaires<br><i>Respecter la saisonnalité !!!</i> |
|--|----------------------|------------|--|
| Artichaut  | 300 g                |            |  |
| Asperge  | 400 g                |            |  |
| Brocolis   | 200 g                |            |  |
| Carotte, courgette (pour purée, ...)                                 | 150 g                |            |  |
| Carotte, courgette (pour tourner)                                    | 200 g                |            |  |
| Chou fleur   | 200 g                |            |  |
| Chou blanc, rouge  | 200 g                |            |  |
| Chou de Bruxelles  | 200 g                |            |  |
| Endive   | 250 g                |            |  |
| Epinard feuille  | 300 g                |            |  |
| Fenouil bulbe  | 300 g                |            |  |
| Haricot vert   | 150 g                |            |  |
| Haricot coco (frais, non écosé)                                      | 200 g                |            |  |
| Laitue   | 300 g                |            |  |
| Petits pois (frais)  | 350 g                |            |  |
| Petits pois (écosés)   | 150 g                |            |  |
| Pomme de terre (pour taille calibrée : allumettes, ... noisettes...) | 400 g                |            |  |
| Pomme de terre (pour pomme anglaise, fondante)                       | 300 g                |            |  |
| Pomme de terre (pour pomme cocotte, pomme sautée)                    | 250 g                |            |  |
| Pomme de terre (pour pomme purée)                                    | 250 g                |            |  |
| Pomme de terre (pour appareil à duchesse, croquette)                 | 150 g                |            |  |
|  |                      |            |  |
|  |                      |            |  |
| LEGUMES SECS et FECULENTS  | POIDS BRUT estimatif | Coût total | Commentaires   |
| Haricot, lentille, pois cassés                                       | 60 à 70 g            |            |  |
| Pâte   | 70 à 80 g            |            |  |
| Riz  | 50 à 60 g            |            |  |
|  |                      |            |  |

## 2.1.2 TEMPERATURES DE CUISSON (CUISSON TRADITIONNELLE)

| POINT DE CUISSON | T° A CŒUR max.          | EXEMPLES                                     |
|------------------|-------------------------|--|
| BIEN CUITE       | 66°C (limite max. 68°C) |  |
| CUITE            | 63°C                    | Epaule d'agneau, Terrine lièvre, canard, ... |
| A POINT          | 62°C                    | Blanc pigeon, poularde, ...                  |
| ROSE             | 60 / 62°C               | Foie gras, filet d'agneau, ...               |
| SAIGNANT         | 58 / 60°C               | Viande rouge, ...                            |
| BLEU             | 54 / 58°C               |  |

*NB : en cuisson traditionnelle (non sous – vide), stopper la cuisson environ 4°C avant l'atteinte de la cuisson à cœur, pour tenir compte du phénomène de conduction de la chaleur pendant la phase de repos*

## 2.1.3 TEMPERATURES DE CUISSON (CUISSON SOUS-VIDE) :

**PRINCIPE GENERAL :** réserver de côté le produit conditionné sous-vide 1 à 2 heures avant sa cuisson

| MODE DE CUISSON IMMEDIATE <sup>1</sup>   |  |   |      |
|--|--|---|------|
| PRODUITS                                 | COUPLE<br>T° à cœur / T° de cuisson / temps      | REMARQUES   | VIDE |
| <b>PRODUITS DE LA MER ou d'eau douce</b> |  |   |      |
| <i>Saumon (200g)</i>                     | (38°C, 50°C, 13 mn)                              | Servir sans attendre  |      |
| <i>Filet de morue (200g)</i>             | (38/40°C, 50°C, 12 mn)                           | Servir sans attendre  |      |
| <i>Thon (150 g)</i>                      | (38°C, 50°C, 11 mn)                              | Colorer – sauter, griller, .... (2 mn)                                      |      |
| <i>Bar (200g)</i>                        | (45°C, 50°C, 15 mn)                              | Colorer – sauter, griller, .... (2 mn)                                      |      |
| <i>Lotte (180g)</i>                      | (48°C, 60°C, 12mn)                               | Régénération qq secondes à four très chaud                                  |      |
| <i>Colin (200g)</i>                      | (50°C, 60°C, 12 mn)                              | Servir sans attendre  |      |
| <i>Raie (150g)</i>                       | (50°C, 55°C, 10mn)                               | Servir sans attendre  |      |
| <b>VIANDES</b>                           |  |   |      |
| <i>Filet de veau (200g)</i>              | (50°C, 65°C, 15mn)                               | Colorer – sauter, griller, .... (2 mn)                                      |      |
| <i>Contrefilet (350g)</i>                | (55°C, 65°C, 17mn)                               | Colorer – sauter, griller, .... (2 mn)                                      |      |
| <i>Foie gras (300g)</i>                  | (60°C, 65°C, 20mn)                               | Foie gras de grande qualité, mis sous vide avec 1 dl de vin blanc liquoreux |      |
| <i>Filet d'agneau (200g)</i>             | (60°C, 65°C, 20 mn)                              | Colorer – sauter, griller, .... (2 mn)                                      |      |
| <i>Blanc de poularde</i>                 | (62°C, 65°C, 20 mn)                              | Colorer – sauter, griller, .... (2 mn)                                      |      |
| <b>FRUITS, LEGUMES</b>                   |  |   |      |
| <i>Artichaut (500g)</i>                  | (90°C, 90°C, 45 mn)                              | Servir sans attendre (ou refroidir immédiatement)                           |      |
| <i>Asperge (500g)</i>                    | (95°C, 98°C, 30 mn)                              | Servir sans attendre (ou refroidir immédiatement)                           |      |
| <i>Endive</i>                            | (95°C, 98°C, 20 mn)                              | Servir sans attendre (ou refroidir immédiatement)                           |      |
| <i>Carotte</i>                           | (85°C, 90°C, 45 à 60 mn)                         | Servir sans attendre (ou refroidir immédiatement)                           |      |
| <i>Poire</i>                             | (95°C, 95°C, 15 à 20 mn fonction de la maturité) | Eplucher, couper en deux, citronner, mariner dans un sirop à 30°B parfumé   |      |
| <i>Banane (100g)</i>                     | (65°C, 65°C, 20mn)                               | Servir sans attendre  |      |

<sup>1</sup> « La cuisine sous – vide », de Joan Roca et Salvador Bruguès – Editions Montagud Editores, Septembre 2005, page 90

| MODE DE CUISSON INDIRECTE <sup>2</sup>          |  |   |   |
|---|--|---|---|
| PRODUITS  | COUPLE<br>T° / TEMPS                       | REMARQUES   | VIDE  |
| <b>PRODUITS DE LA MER ou d'eau douce</b>        | <b>60°C &lt; T°C &lt; 70°C</b>             | Crustacés : cardinalisation<br>Coquillages : ouverture par traitement thermique ou manuellement<br>Poisson : Possibilité de mettre à mariner avec : huile d'olive, épices (badiane, ...), ail ... | <b>3 / 4</b><br><br>Terrines de poissons : 8 / 10                 |
| <i>Filet de saumon</i>                          | (62°C, 6 mn)                               |   |   |
| <i>Tronçon turbot</i>                           | (62°C, 8 mn)                               |   |   |
| <i>Sole entière</i>                             | (62°C, 7 mn)                               |   |   |
| <i>Filet julienne</i>                           | (62°C, 8 mn)                               |   |   |
| <i>Palourde</i>                                 | (70°C, 15 mn)                              | Blanchir au préalable (5 secondes), ajouter de l'eau de mer micro filtrée ou jus escabèche  |   |
| <b>VIANDES ROUGES</b>                           | <b>58°C &lt; T°C &lt; 62°C</b>             | Peler à nu<br>- marquer<br>- ficeler, saisir  | <b>6 / 8</b><br><br>Pièces farcies, terrines, ballotines : 8 / 10 |
| <i>Filet</i>                                    | (58°C, 25 mn)                              |   |   |
| <i>Contrefilet</i>                              | (58°C, 2 h)                                |   |   |
| <i>Agneau</i>                                   | (54/55°C, 35 mn)                           |   |   |
| <i>Selle agneau</i>                             | (58°C, 1h15)                               |   |   |
| <i>Foie de veau</i>                             | (70°C, 20 mn)                              | Peler, tailler (150 g)  |   |
| <i>Pigeonneau farci</i>                         | (60°C, 30 mn)                              | Désosser, farcir. Après cuisson, refroidir, remettre en t° (60°C, 10 mn), puis rôti à la broche 10 mn pour rosé (+ 3 mn pour AP)  |   |
| <b>VIANDES : pièces à braiser et à bouillir</b> | <b>62°C &lt; T°C &lt; 70°C</b>             |   | <b>4 / 5</b>  |
| <i>Roti de veau</i>                             | (66°C, 2 h)                                |   |   |
| <i>Veau (sauté, bouilli)</i>                    | (66°C, 18 h)                               |   |   |
| <i>Jarret de veau (arrière)</i>                 | (62°C, 24 h)<br>ou (85°C, 10h)             | Parer à nu, Rissolage en surface, refroidissement, conditionnement avec quartiers carotte, oignon, céleri branche, thym, ail, fond veau   |   |
| <i>Ballottine volaille</i>                      | (75°C, 30mn)                               | Cuisse désossée, farcie avec farce mousseline au vert de blettes + salpicon de pieds de porc pochés, refroidir, sauter  | Terrines et lobes de foie gras : 8 / 10                           |
| <i>Dinde</i>                                    | (62°C, 1 h)                                |   |   |
| <i>Bœuf (braisé, bouilli, sauté)</i>            | (66°C, 72 h)                               |   |   |
| <i>Volaille</i>                                 | (60°C, 8 h)                                |   |   |
| <i>Blanc de volaille</i>                        | (62°C, 30 mn)                              |   |   |
| <i>Ailerons de volaille farcis</i>              | (62°C, 1h30)                               | Farcir (Blette, épinard tombés + ricotta, pignon, lardon, oignon, huile d'olive)  |   |
| <i>Poitrine de porc</i>                         | (80°C, 9h)                                 | Avec fond de veau ; refroidir, tailler en gros cubes, sauter, laquer avec caramel épices  |   |
| <i>Porc</i>                                     | (66°C, 2 h)                                |   |   |
| <i>Porc sauté, bouilli</i>                      | (66°C, 18 à 24 h)                          |   |   |
| <i>Porc (confit)</i>                            | (64°C, 36h)                                |   |   |
| <i>Agneau (épaule)</i>                          | (63°C, 24 h)                               | Mettre sous vide avec huile d'olive et sel ; cuire ; refroidir ; régénérer (60°C, 10 mn) ; désosser ; colorer (four, grill)   |   |
| <b>FRUITS, LEGUMES</b>                          | <b>80°C &lt; T°C &lt; 95°C</b>             | Blanchiment des légumes verts (fixation de la chlorophylle)<br>Réhydratation des légumes secs dans de l'eau   | <b>5 / 6</b>  |
| <i>Fond d'artichaut</i>                         | (95°C, 35 mn)                              |   |   |
| <i>Asperge</i>                                  | (95°C, 15 mn)                              |   |   |
| <i>Endive</i>                                   | (95°C, 20 mn)                              |   |   |
| <i>Carotte</i>                                  | (85°C, 45 à 60 mn)                         |   |   |
| <i>Echalote</i>                                 | (80°C, 12h)                                | Sous-vide avec huile d'olive et thym  |   |
| <i>Poire</i>                                    | (95°C, 15 à 20 mn fonction de la maturité) | Eplucher, couper en deux, citronner, mariner dans un sirop à 30°B parfumé   | 4   |

<sup>2</sup> « La cuisine sous – vide », de Joan Roca et Salvador Bruguès – Editions Montagu Editores, Septembre 2005, page 91

2.1.1 TEMPERATURES DE PRE-CRISTALLISATION DU CHOCOLAT**Chocolat de couverture noire pré-cristallisé**

Fondre à 50°C

Descendre à 27°C

Remonter à 31 – 32°C

**Chocolat de couverture au lait pré-cristallisé**

Fondre à 45°C

Descendre à 26°C

Remonter à 29 - 30°C

**Chocolat de couverture blanche pré-cristallisé**

Fondre à 40°C

Descendre à 25°C

Remonter à 27 - 28°C

## 2.2 TECHNIQUES DE CUISSON DES LEGUMES &amp; DES FRUITS

| POINT DE CUISSON                           | T° A COEUR | EXEMPLES                           |
|--|------------|------------------------------------|
| T° à respecter pour les cuissons sous-vide | 90°C       | Artichauts                         |
|  | > 85°C     | Légumes / Fruits riches en pectine |
|  | > 80°C     | Légumes riches en amidon           |

## 2.3 FAMILLE DES TAILLES ET DES DECOUPES

| <b>TAILLE GROSSIERE</b> |  |
|-------------------------|--|
| HACHER Persil, ail, ... |  |
| TAILLER EN MIREPOIX     | MIREPOIX : Cubes irréguliers de légumes, de section variable |

| <b>TAILLE REGULIERE tous légumes</b>                 |   |
|--|---|
| CISELER<br>Herbes, salades, ... oignon, échalote     | Emincer finement (en une seule fois)  |
| EMINCER<br>Poireau, carotte, oignon, ...             | Tranches régulières d'épaisseur variable (de 1 à 3 mm), légume cannelé ou non, taille perpendiculaire ou de biais (en biseau : sifflet).  |
| TAILLER EN PAYSANNE<br>Carotte, poireau, céleri, ... | <b>PAYSANNE : Bâtonnets d'1 cm de section ou triangulaire, émincés en lamelles fines (1 mm d'épaisseur).</b>  |
| TAILLER EN JULIENNE<br>Poireau, carotte, ...         | <b>JULIENNE : filaments de 5 à 6 cm de longueur sur 1 à 1,5 mm de section</b><br>Tailler les légumes en tronçons réguliers de 5 à 6 cm de longueur.<br>Fendre en deux (dans le cas du poireau), ou tailler à la mandoline (épaisseur 1 à 2 mm).<br>Superposer, et émincer dans le sens de la longueur (1 à 2 mm de section).  |
| TAILLER EN BATONNETS<br>Carotte, navet, ...          | <b>JARDINIERE : bâtonnets de 3 à 4 cm de longueur sur 5 mm de section</b><br>Tailler le légume en tronçons réguliers de 3 à 4 cm, et tailler en batonnets de section 5 mm.<br><b>FLEURISTE : batonnets de 2 cm de longueur sur 2 mm de section</b><br>Tailler le légume en tronçons de 2 cm de longueur, et tailler en bâtonnets de 2 mm de section.  |
| TAILLER EN DES<br>Carotte, courgette, navet, ...     | <b>BRUNOISE: Dés de 1 à 3 mm de section</b><br>Tailler en bâtonnets de 4 cm de longueur, puis en cubes de 3mm de section.<br><b>MACEDOINE : Batonnets de 5 mm de section sur 10 à 15 mm de longueur</b> ou en cubes de 5 mm de section.   |
| LEVER A LA CUILLERE A RACINES                        | <b>Pommes noisettes (cuillère à racine n°22 ou 24)</b> , Pommes parisiennes (cuiller à racine légèrement plus petite – Particularités : pommes parisiennes blanchies, rissolées puis roulées dans la glace de viande avant d'être saupoudrées de persil haché).<br><b>Lever à la cuillère à racine des légumes de type carotte, courgette, navet, ... pour décor (Cuillère à racine n°10 ou 12)</b> |

| <b>TAILLE REGULIERE spécifique pommes de terre</b>     |  |
|--|--|
| PREPARER les éléments de base                          | Eplucher, laver soigneusement, tenir dans l'eau.<br>Parer chaque pomme de terre.<br>Rincer à l'eau claire après chaque taille, SAUF pour les pommes Anna et Maxim's (taillage et montage en simultané), et les pommes nid (frites entre deux paniers à nid).   |
| EMINCER  | Tourner régulièrement autour de la pomme de terre avec la lame d'un couteau de manière à lui donner une forme régulière (ou parer à l'emporte-pièce rond métal)<br>Installer la lame côté tôle lisse, régler l'épaisseur :<br><b>POMMES ANNA : 1 mm d'épaisseur</b><br><b>POMMES MAXIM'S : 1 mm d'épaisseur, 35 mm de diamètre</b><br><b>POMMES CHIPS, POMMES sautées à cru : 2 mm d'épaisseur</b><br>Installer la lame côté tôle ondulée, régler l'épaisseur :<br><b>POMMES GAUFRETTE : 2 mm d'épaisseur</b><br>Tailler en tournant la pomme de terre d'un quart de tour à chaque fois. |
| EMINCER technique réservée aux<br>« Pommes soufflées » | <b>POMMES SOUFFLEES :</b><br>Laver soigneusement les pommes de terre (Variété Agria de préférence, vieilles).<br>Parer de forme régulière et ovale, de 5 cm de diamètre environ dans la partie la plus large (prendre soin de ne pas marquer des facettes sur la pomme de terre, lesquelles empêcheraient la pomme de terre de souffler uniformément).<br>Tailler à la mandoline, lame lisse, des tranches de 3 à 4 mm à 1 cm d'épaisseur dans le sens de la fibre, disposer en une seule couche dans un torchon. Réserver jusqu'au moment de la cuisson.                                |

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <p>TAILLER des bâtonnets</p>        | <p>Calibrer la pomme de terre à 6 à 8 cm de longueur – Insérer la lame côté tôle ondulée, régler l'épaisseur :</p> <p><b>POMMES CHEVEUX : 1mm d'épaisseur</b></p> <p>Tailler à la mandoline – Insérer la lame côté tôle lisse, la lame grille fine et régler l'épaisseur :</p> <p><b>POMMES PAILLE : 2 mm d'épaisseur</b></p> <p>Tailler à la mandoline – Insérer la lame côté tôle lisse (sans grille), régler l'épaisseur :</p> <p><b>POMMES ALLUMETTES : 3 à 5 mm d'épaisseur</b></p> <p><b>POMMES MIGNONNETTES : 6 à 8 mm d'épaisseur</b></p> <p>Tailler à la mandoline – Superposer 2 ou 3 tranches, et émincer au couteau suivant les sections définies</p> |
| <p>TAILLER des pommes Pont-Neuf</p> | <p><b>POMMES PONT-NEUF : Bâtonnets de 6 à 8 cm de longueur sur 1 cm de section</b></p> <p>Calibrer la pomme de terre à 6 à 8 cm de longueur – Parer chaque pomme de terre (forme d'un parallépipède)</p> <p>Emincer au couteau en tranches de 1 cm d'épaisseur, superposer les tranches et émincer en bâtonnets de 1 cm de section.</p> <p>NB : rincer à l'eau claire les pommes taillées (Opération non recommandée pour les pommes Anna et Maxim's (maintenir uniquement les pommes taillées dans un torchon humide si besoin). Egoutter, sécher.</p>   |

| <b>TOURNER spécifique pommes de terre</b>   |   |
|---|---|
| <p>LAVER, EPLUCHER les pommes de terre</p> <p>Réserver dans un récipient d'eau froide</p>                           | <p>Travailler par séquences, et procéder à une phase de nettoyage-désinfection systématique après chaque opération souillée.</p>  |
| <p>METTRE EN PLACE LE POSTE DE TRAVAIL Disposer 3 récipients remplis d'eau et une planche à disposition</p>         | <p>Une planche pour le calibrage des légumes - Un récipient pour réserver les légumes calibrés - Un récipient pour les parures -Un récipient pour réserver les légumes tournés</p>  |
| <p>CALIBRER le légume</p> <p>TAILLER en quartiers suivant la dimension du légume</p>                                | <p>Opération importante pour uniformiser les tailles et limiter la quantité de parure.</p> <p>Adapter la taille du légume tourné en fonction de la dimension et de la forme du légume d'origine.</p>  |
| <p>TOURNER le légume à l'aide du couteau d'office</p> <p>cocotte</p> <p>château</p> <p>anglaise</p> <p>fondante</p> | <p>Saisir le légume entre l'index et le pouce, tenir le couteau à pleines mains en libérant le pouce</p> <p>Positionner la pomme de terre calibrée dans une main, positionner le pouce de l'autre main dessous (pour se servir de support pendant le geste). Former les facettes, tourner</p> <p>NB : Quantité de parures à respecter : 20 à 25%. Face à un quartier, tourner la partie saillante en premier.</p> <p><b>POMME COCOTTE</b> : forme d'une grosse olive oblongue, de 6 cm de hauteur et de 2 cm de diamètre au centre</p> <p><b>POMME CHATEAU</b> : forme d'une grosse noix, de 6 cm de hauteur et de 3,5 cm environ de diamètre au centre</p> <p><b>POMME VAPEUR</b> : forme d'un œuf de poule de 6 à 7 cm de hauteur et de 4 à 4,5 cm de diamètre au centre</p> <p><b>POMME FONDANTE</b> : pomme tournée avec deux faces plates, et trois facettes de chaque côté (poids moyen : 90g environ).</p> |
| <p>Petits légumes tournés (pour garniture bouquetière)</p>  | <p>Eléments de base : carotte, navet, courgette, concombre, céleri-rave, ...</p> <p>Préparations préliminaires : éplucher les légumes (à l'exception de la courgette)</p> <p>Calibrer les légumes (longueur 5 cm)</p> <p><b>Tourner (taille inférieure à la pomme cocotte, 5 cm de hauteur et de 1,5 à 2 cm de diamètre).</b></p> <p>NB : blanchir courgette, concombre avant d'étuvé ; glacer carottes, navet ; cuire à blanc céleri-rave.</p>   |
| <p>Tourner un navet long</p>  | <p>Technique identique (avec la particularité d'éplucher deux fois le légume avant de le tourner).</p>  |
| <p>Tourner un navet rond, un céleri-rave</p>  | <p>Eplucher, calibrer puis tailler en quartiers ; tourner.</p>  |
| <p>Tourner une courgette</p>  | <p>Laver soigneusement (ne pas éplucher), calibrer, tailler en quartiers (de 6 à 8 suivant le diamètre).</p> <p>Tourner en éliminant en premier la partie centrale, et en conservant un maximum de peau.</p>  |
| <p>Tourner un concombre</p>   | <p>Laver, éplucher. Calibrer, tourner.</p>  |
| <p>Tourner une carotte</p>  | <p>Technique identique (avec la particularité d'éliminer au départ la partie centrale, fibreuse de la carotte : le bois).</p>   |

## 2.4 FAMILLE DES MARINADES, SAUMURES ET SIROPS

2.4.1 MARINADE INSTANTANEE

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide               | Acide, alcool            | Légume, fruit   | Epice, aromate                          | Divers                                       | Poids total | Commentaires  |
|--|-----------------------|--------------------------|---|---|--|-------------|---|
| <b>Marinade instantanée</b><br>pour viande grillée               | Huile arachide<br>0,1 |                          |   | Thym, laurier<br>QS                     |  |             | Effeuer thym et laurier, mariner.<br>Possibilité d'ajouter en fonction de la nature de la viande : ail (agneau),  |
| <b>Marinade instantanée</b><br>pour poisson grillé, ...          | Huile olive 0,1       | Citron 0,100             |   | Thym, laurier<br>QS                     |  |             | Peler à vif les citrons, tailler des tranches fines, effeuer Thym et laurier. Mariner (retourner régulièrement). Possibilité d'ajouter épices et/ou aromates (fenouil, safran, badiane, ...)                |
| <b>Marinade instantanée</b><br>pour lard, ....                   |                       | Cognac, Armagnac<br>0,05 | Persil<br>QS  |   | Poivre du moulin<br>QS                       |             | Hacher le persil, tailler le lard en bâtonnets de 7 à 8 mm, mariner. Utiliser pour larder une pièce de viande à braiser.  |
| <b>Marinade instantanée</b><br>pour gibier, cuisson salmis ...   |                       | Cognac, Armagnac<br>0,05 | Echalote<br>0,100   | Thym, laurier<br>pulvérisé              |  |             | Disposer les pièces de volaille dans un récipient avec échalote ciselée très finement, thym et laurier pulvérisé, arroser d'alcool. Couvrir et réserver au chaud pendant la réalisation de la sauce salmis. |
| <b>Marinade pour viande à farce</b><br>Proportion au kg de farce |                       | Vin rouge ou blanc 0,3   | Echalote 0,04<br>Oignon 0,025<br>Carotte 0,075<br>Ail 5 g |   | Sel nitrité<br>20 g<br>Poivre 2 g<br>Muscade |             |   |
| <b>Huile pour macération</b><br>pour sauce, cuisson, ....        | Huile olive<br>QS     |                          |   | Agrumes (zeste),<br>gingembre<br>racine | Carapaces crustacés /<br>Herbes séchées ...  |             | Sécher à l'étuve les herbes, les zestes d'agrumes, le gingembre pelé et émincé. Macérer dans huile d'olive.   |
|  |                       |                          |   |   |  |             |   |
|  |                       |                          |   |   |  |             |   |
|  |                       |                          |   |   |  |             |   |
|  |                       |                          |   |   |  |             |   |
|  |                       |                          |   |   |  |             |   |

2.4.1 MARINADE CRUE

| TECHNIQUE DE BASE   | Liquide  | Acide, alcool   | Légume, fruit   | Epice, aromate  | Divers  | Poids total | Commentaires  |
|---|--|---|---|---|---|-------------|---|
| <b>Marinade crue</b><br>pour viande et gibier (civet, estouffade, daube, ...) | Vin blanc ou rouge<br>0,700                        | Vinaigre<br>0,200<br><br>Cognac<br>0,100  | Carotte 0,100<br>Oignon 0,100<br>Echalote 0,040<br>Céleri branche<br>0,030<br>Ail 0,010 | Poivre noir<br>grains 8<br>Baies de genièvre 6<br>Clou girofle 2      | BG 1 pièce                                      |             | Tailler la garniture, immerger la pièce marinée (dégraissée, lardée selon le cas), mariner (à +4°C).<br>Possibilité d'ajouter : zestes orange, romarin, sauge, serpolet, gingembre, ...   |
| <b>Marinade crue</b><br>pour poisson (matelote, pochouse, ...)                | Vin blanc sec ou Cidre, ...<br>0,5                 |   | Echalote 0,100<br>Oignon 0,100  |   | BG 1 pce  |             | Procédé facultatif  |
| <b>Marinade pour</b><br>cuisine aigre - douce                                 |  | Vinaigre<br>Xérès 0,1<br>Sauce soja<br>0,1<br>Vinaigre cidre 0,02<br>Huile de sésame PM | Ail 4 gousses<br>Carotte 0,150<br>Oignon 0,150  | BG 1 pièce<br>5épices 4 g   | Base pour 1 kg de viande (travers de porc, ...) |             | Mélanger l'ensemble. Mariner 24 h à +4°C. Egoutter sur grille, colorer la viande, suer la GA, rôtir (200°C, 15 mn environ), mouiller avec la marinade et poursuivre la cuisson (150°C5 mn environ).                                   |
| <b>Marinade pour</b><br>viande laquée   | Fond blanc (fond de cuisson de la viande)<br>1,000 |   | Orange 0,400  | Gingembre frais 0,040<br>4épices<br>Cardamome<br>Gingembre poudre 5 g | Miel toutes fleurs 0,040                        |             | Prélever les zestes des oranges, presser le jus. Cuire le miel au caramel blond, déglacer avec le jus d'orange, ajouter les zestes et les épices, la julienne de gingembre. Ajouter le fond blanc de cuisson de la viande. Refroidir. |
| <b>Marinade pour</b><br>poisson, mollusque cru                                | Huile olive 0,1                                    | Jus de citron vert<br>0,05  |   | Epices divers (curry, badiane, ...) ou herbes fraîches                | Sel fin, poivre du moulin QS                    |             | Recouvrir les tranches fines de poisson, mollusque (cru, dessalé ou fumé) de la marinade. Filmer au contact et réserver à +4°C.<br>A consommer en l'état ou trempé dans de la pâte frite et frit.                                     |
| <b>Marinade pour</b><br>tandoori, curry                                       |  |   |   |   |   |             |   |
| <b>Marinade à la</b><br>Chinoise  |  |   |   |   |   |             |   |
| <b>Marinade à la</b><br>Japonaise   |  |   |   |   |   |             |   |
| <b>Marinade à</b><br><b>sec</b> (aux épices ...)                              |  |   |   |   |   |             |   |
|   |  |   |   |   |   |             |   |
|   |  |   |   |   |   |             |   |
|   |  |   |   |   |   |             |   |
|   |  |   |   |   |   |             |   |
|   |  |   |   |   |   |             |   |

2.4.1 MARINADE CUITE

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide                               | Acide, alcool  | Légume, fruit  | Epice, aromate  | Divers                              | Poids total | Commentaires  |
|--|---------------------------------------|--|--|---|-------------------------------------|-------------|---|
| <b>Marinade cuite pour venaison et autres viandes (« en chevreuil »)</b> | Vin blanc ou rouge 0,700<br>Huile 0,1 | Vinaigre 0,200<br>Cognac 0,100   | Carotte 0,100<br>Oignon 0,100<br>Echalote 0,040<br>Céleri branche 0,030<br>Ail 0,010       | Poivre noir grains 8<br>Baies de genièvre 6<br>Clou girofle 2 | BG 1 pièce                          |             | Suer la garniture aromatique à l'huile avec une légère coloration, mouiller au vin et au vinaigre, et ajouter les épices et aromates. Porter à petite ébullition, et maintenir 30 min à légers frémissements.<br>Ajouter l'alcool et refroidir aussitôt en cellule.             |
| <b>Marinade pour poisson type escabèche</b>                              | Huile olive 0,02                      | Citron vert 0,05<br>Vin blanc (Bourgogne) 1,000<br>Vinaigre estragon 0,2 | Oignon 0,1<br>Echalote 0,05<br>Carotte 0,05<br>Ail   | Thym, laurier QS<br>Graines coriandre 10 pces                 | Sel fin, poivre du moulin QS        |             | Porter à ébullition l'ensemble (pendant 10 mn environ), ajouter les graines de coriandre.<br>Utiliser à chaud (verser sur légumes, poissons en filets, ...), mariner.<br>Autre méthode : mariner à froid ensemble 3 à 6 h, porter à frémissement (90°C), refroidir.             |
| <b>Marinade cuite pour Chutney de légumes / fruits</b>                   | Vin blanc (Alsace) 0,5                | Vinaigre de cidre 0,25   | Zestes agrumes (orange, citron) 0,800<br>Fruits secs (abricot, pruneau, figue, noix) 0,200 | Poivre 5 grains concassés                                     | Sucre 0,100<br>Miel de fleurs 0,150 |             | Mélanger vinaigre, le vin blanc, le sucre, le miel de fleurs, poivre et zestes d'agrumes. Porter à ébullition, écumer, réduire de moitié. Ajouter Pomme et fruits secs taillés, cuire qq mn, décanter, disposer dans récipient et verser le jus bouillant de cuisson, réserver. |
| <b>Marinade cuite pour légumes choux</b>                                 | Eau 1 l                               | Vinaigre vin blanc 1 l   |  | Genièvre<br>Sel gros 0,050                                    | Sucre cassonade 0,050               |             | Porter à ébullition eau et vinaigre, ajouter les épices, assaisonner. Verser sur légumes taillés et mariner.  |
|  |                                       |  |  |   |                                     |             |   |
|  |                                       |  |  |   |                                     |             |   |
|  |                                       |  |  |   |                                     |             |   |
|  |                                       |  |  |   |                                     |             |   |
|  |                                       |  |  |   |                                     |             |   |

## 2.4.1 SIROPS, SUCRES CUIITS ET DERIVES

## 2.4.1.1 SIROPS

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide  | Oeuf | Matière grasse | Sucre                  | Divers                                    | Poids total | Commentaires   |
|--|--|------|----------------|------------------------|---|-------------|--|
| <b>Sirop léger pour tremper</b><br><i>Pocher fruits, tremper savarins, ...</i> | Eau 1,000  |      |                | 0,300 à 0,500          |   |             | <i>Réunir eau, sucre, parfums éventuellement. Porter à légers frémissements, écumer.<br/>Régler à 26 – 30% Brix</i>  |
|  | Eau de vie, kirsch, Grand Marnier QS   |      |                |                        | Zestes agrumes, vanille gousse, ...       |             |  |
| <b>Sirop pour puncher</b>  | Eau 1,000  |      |                | 0,600                  | Vanille 3 gousses ...                     |             | <i>Porter à ébullition eau et sucre, vanille, écumer. Régler à 33% Refroidir, ajouter l'alcool selon le cas. Réserver.</i>   |
| <b>Sirop pour pocher fruits</b><br><i>(semi-confit, confit)</i>                |  |      |                |                        |   |             |  |
|  |  |      |                |                        |   |             |  |
|  |  |      |                |                        |   |             |  |
| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide  | Oeuf | Matière grasse | Sucre                  | Divers                                    | Poids total | Commentaires   |
| <b>Sirop pour granité</b><br><i>Granité Tequila citron</i>                     | Eau 0,700<br>Jus de citron   |      |                | 0,200                  | Tequila 0,100                             |             | <i>Bouillir ensemble eau et sucre, refroidir. Ajouter l'alcool et le jus de citron, verser sous faible épaisseur. Bloquer et remuer au fouet ou à la fourchette régulièrement.</i>                 |
| <b>Granité calvados cidre</b>  | Eau 0,090<br>Cidre 0,700   |      |                | 0,150                  | Calvados 0,01                             |             | <i>Méthode identique</i>   |
| <b>Granité Vodka orange</b>  | Eau 0,600<br>Jus d'orange 0,200  |      |                | 0,200                  | Vodka 0,100                               |             | <i>Méthode identique</i>   |
| <b>Granité à l'infusion de ...</b>   | Eau 0,900<br>Jus de citron 0,100   |      |                | 0,200                  | Citronnelle, menthe, thé, ..., épices ... |             | <i>Porter à ébullition l'eau, faire infuser les aromates / les épices. Ajouter le sucre, le jus de citron. Régler (de 17 à 23°B). Bloquer et remuer au fouet ou à la fourchette régulièrement.</i> |
|  |  |      |                |                        |   |             |  |
|  |  |      |                |                        |   |             |  |
| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide  | Oeuf | Matière grasse | Sucre                  | Divers                                    | Poids total | Commentaires   |
| <b>Mix sorbet</b>  | <i>Sorbet : poids minimal au litre est de 450 g<br/>Sorbet plein fruits : poids minimal par litre 650 g<br/>Sorbet à « nom de l'alcool » « préparation aromatisante » : poids minimal par litre 450 g<br/>Glace aux fruits à « nom du fruit » : poids minimal par litre 450g</i> |      |                |                        |   |             |  |
| <b>Sorbet fruits rouges</b>  | Purée de fruit 0,750<br>Eau pure   |      |                | Sucre 0,150<br>Glucose | Stabilisateur 4 g                         | 1,000       | <i>Mélanger tous les éléments secs entre eux (sucre, glucose, stabilisateur, ...).<br/>Chauffer l'eau à 40 – 50°C,</i>   |

**MEMO CUISINE & PATISSERIE – DOCUMENT DE TRAVAIL (VERSION 29 AOUT 2011)**

|  |   |  |  |  |  |       |   |
|--|---|--|--|--|--|-------|---|
|  | 0,060   |  |  | atomisé<br>0,050                           | Jus de citron<br>0,010   |       | ajouter en pluie les éléments secs en mixant l'ensemble. Monter à 85°C, refroidir rapidement à +20°C. Ajouter la purée de fruits, mixer. Maturer de 2 à 4 h à +4°C. Régler entre 28 et 33°Brix, turbiner. |
| <b>Sorbet fruits du verger</b>                       | Purée abricot<br>0,600<br>Eau pure 0,200                          |  |  | Sucre<br>0,140<br>Glucose atomisé<br>0,060 | Stabilisateur<br>4 g   | 1,000 | Méthode de base   |
| <b>Sorbet fruits exotiques</b>                       | Purée ananas<br>0,600<br>Eau pure 0,200                           |  |  | Sucre<br>0,150<br>Glucose atomisé<br>0,050 | Stabilisateur<br>4 g   | 1,000 | Méthode de base   |
| <b>Sorbet fruits agrumes</b>                         | Jus de citron<br>0,300<br>Eau pure 0,400                          |  |  | Sucre<br>0,200<br>Glucose atomisé<br>0,080 | Stabilisateur<br>4 g<br><br>Poudre de lait<br>0% MG<br>0,020                           | 1,000 | Méthode de base   |
| <b>Sorbet à « nom de l'alcool »</b><br><br>Champagne | Champagne<br>0,600<br>Eau pure<br>0,180<br>Jus de citron<br>0,010 |  |  | Sucre<br>0,160<br>Glucose atomisé<br>0,050 | Stabilisateur<br>5 g<br>Poudre de lait<br>0% MG<br>0,020<br>Zestes agrumes,<br>vanille | 1,000 | Méthode de base   |
| Vodka,<br>Cognac, Izarra,<br>Calvados...             | Vodka<br>0,140<br>Eau pure<br>0,600<br>Jus de citron<br>0,010     |  |  | Sucre<br>0,200<br>Glucose atomisé<br>0,050 | Stabilisateur<br>5 g   | 1,000 | Méthode de base   |
| Banyuls,<br>frontignan,<br>porto                     | Vin<br>0,400<br>Eau pure<br>0,400<br>Jus de citron<br>0,010       |  |  | Sucre<br>0,140<br>Glucose atomisé<br>0,050 | Stabilisateur<br>5 g   | 1,000 | Méthode de base   |
|  |   |  |  |  |  |       |   |
|  |   |  |  |  |  |       |   |
|  |   |  |  |  |  |       |   |
|  |   |  |  |  |  |       |   |

## 2.4.1.1 SUCRES CUITS

| TECHNIQUE DE BASE   | Liquide              | Oeuf | Matière grasse | Sucre | Divers                                 | Poids total | Commentaires   |
|---|----------------------|------|----------------|-------|--|-------------|--|
| <b>Base de sucre cuit</b> (pour confiseries, glaçage croquembouche, pâte à bombe, meringue italienne, crème au beurre, ...) | Eau<br>0,350         |      |                | 1,000 | Facultatif<br>glucose 0,050<br>à 0,250 |             | <p>Verser l'eau, ajouter le sucre, porter à ébullition, ajouter le glucose. Ecumer, nettoyer au pinceau. Mener la cuisson au thermomètre.</p> <p>103 – 105°C : la nappe (pour gelées, confitures)</p> <p>106 – 111°C : le lissé (pour pâtes de fruits, pâte à croustillants, ...)</p> <p>112-116°C : le petit boulé (pour sabler une préparation, confiseries)</p> <p>118-120°C : le moyen boulé (pour meringue italienne, caramels mous,.)</p> <p>121 – 127°C : le grand boulé (pour meringue italienne, crème au beurre, pâte à bombe ...)</p> <p>128 – 142°C : le petit cassé (pour nougat blanc, guimauve, ...)</p> <p>143 – 154°C : le grand cassé (pour sucre filet, sucre soufflé, sucre bullé, ...)</p> <p>155-160°C : le caramel au petit jaune (pour sucre tiré, sucre coulé, ...)</p> <p>160 – 175°C : le caramel au grand jaune (pour croquembouche, nougatine, ...)</p> <p>176 – 190°C : le caramel (pour essence de café)</p> <p>190 – 200°C : le sucre charbon.</p> |
| ou pour sucres décor : dressage au cornet, à la fourchette, façonné à la main ...   | Eau<br>0,350         |      |                | 1,000 | Glucose<br>0,050 à 0,250               |             | <p>Cuire le sucre à 165°C (caramel au grand jaune), débuller, utiliser.</p> <p>Mise en place : feuille cuisson, mousse en polyéthylène enveloppé de papier film, chablons divers, cornet – fourchette, papier sulfurisé, gants à sucre (pour sucre façonné à la main : fils, boucle, ...)</p>  |
| <b>Sucre filet</b>  | Eau<br>0,350         |      |                | 1,000 | Facultatif<br>glucose 0,050<br>à 0,250 |             | <p>Cuire le sucre à 150-160°C, débuller. Filer le sucre.</p>   |
| <b>Sucre bullé</b>  | Eau<br>0,350 à 0,400 |      |                | 1,000 | Glucose<br>0,150 à 0,300               |             | <p>Cuire le sucre à 158°C (pour un sucre bullé coloré, cuire à 140°C et colorer séparément avant de porter à 158°C).</p> <p>Verser à la cuillère en fils entrecroisés sur feuille anti-adhérente, recouvrir d'une deuxième feuille anti-adhérente, cuire au four. Etaler</p>   |

|  |                       |                |  |                      |                 |  |   |
|--|-----------------------|----------------|--|----------------------|-----------------|--|---|
|  |                       |                |  |                      |                 |  | <p>au rouleau et poursuivre la cuisson au four, refroidir à plat ou modeler.</p> <p>Possibilité de réaliser le sucre bullé à l'isomalt (en saupoudrant directement l'isomalt sur la feuille anti-adhérente et en suivant la méthode de base).</p> |
| <b>Glace royale</b>                          | Vinaigre<br>5 gouttes | Blanc<br>0,015 |  | Sucre glace<br>0,100 |                 |  | <p>Tamiser le sucre glace.</p> <p>Disposer le blanc d'œuf et le vinaigre dans le fond de la cuve et ajouter progressivement le sucre glace. Monter sans trop au batteur. Rectifier la consistance. Utiliser.</p>                                  |
| <b>Glace royale<br/>(séchage<br/>rapide)</b> | Vinaigre<br>0,015     |                |  | Sucre glace<br>0,100 | Gélatine<br>2 g |  | <p>Tremper la gélatine 30 mn ou dans 5 fois son poids en eau, égoutter, fondre dans le vinaigre chauffé à 70°C, ajouter le sucre glace. Méthode de base</p>   |
|  |                       |                |  |                      |                 |  |   |
|  |                       |                |  |                      |                 |  |   |
|  |                       |                |  |                      |                 |  |   |
|  |                       |                |  |                      |                 |  |   |
|  |                       |                |  |                      |                 |  |   |
|  |                       |                |  |                      |                 |  |   |

## 2.4.1.1 GLAÇAGES

| TECHNIQUE DE BASE                 | Liquide                                | Oeuf | Matière grasse                             | Sucre  | Divers  | Poids total | Commentaires  |
|-----------------------------------|--|------|--|--|---|-------------|---|
| <b>Glaçage ou gelée de cacao</b>  | Crème liquide<br>0.500<br>Eau<br>0.600 |      |  | 0.800  | Cacao en poudre<br>0.250<br>Gélatine<br>0.040<br>Colorant rouge<br>QS                   | 2,200       | Bouillir l'eau, le sucre et la crème. Ajouter le cacao poudre, porter de nouveau à ébullition pendant quelques minutes. Ajouter la gélatine trempée pendant 30 mn ou dans 5 fois son poids en eau puis égouttée, colorer, passer au chinois. Vanner, glacer à 35 – 40°C.            |
| <b>Glaçage chocolat noir</b>      | Crème liquide<br>0.500                 |      |  | Glucose<br>0.100<br><br>Sirop à 60%brix<br>0.400 | Pâte à glacer brune<br>1.000<br>Couverture mi amère<br>0.200<br>Gélatine<br>0.012       | 2,200       | Bouillir la crème liquide le glucose. Ajouter la gélatine trempée et égouttée. Incorporer la couverture mi amère et la pâte à glacer. Lisser. En dernier le sirop à 60%brix. Glacer à 30 - 40°C.  |
| <b>Pâte à glacer brune (noir)</b> |  |      | Huile de maïs<br>0.150                     |  | Couverture mi amère<br>0.400<br>Pâte à glacer brune<br>1.000                            | 1,550       | Fondre la couverture mi amère et la pâte à glacer brune. Ajouter l'huile de maïs. Glacer à 37°C environ   |
| <b>Appareil à pulvériser noir</b> |  |      | Beurre de cacao ou mycryo<br>0,400 à 0,750 |  | Chocolat de couverture noire<br>1,000<br>Pâte de cacao<br>0,250<br>Colorant rouge<br>QS |             | Fondre l'ensemble à 50°C, mélanger, passer au chinois étamine, verser dans le bol du pistolet.<br>Pour un effet brillant, pulvériser l'appareil pré-cristallisé à 34°C<br>Pour un effet velours, pulvériser à 50°C sur pièce congelée.<br>Cristalliser un minimum de 17 à 24heures. |
|                                   |  |      |  |  |   |             |   |
|                                   |  |      |  |  |   |             |   |
|                                   |  |      |  |  |   |             |   |

## 2.4.1 SAUMURE, SALAGE A SEC

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide | Oeuf | Matière grasse | Sucre              | Divers                                    | Poids total | Commentaires   |
|--|---------|------|----------------|--------------------|---|-------------|--|
| <b>Saumure pour poisson (gravlax)</b>                    |         |      | Huile 2 cl     | Sucre semoule 15 g | Aneth<br>Poivre blanc<br>Gros Sel<br>15 g |             | Préparer la marinade mélanger de façon homogène le sucre, le sel, l'huile et le poivre blanc Verser sur le filet de saumon parsemer d'aneth haché et réserver au frais 48h .<br>Eponger le filet trancher finement |
| <b>Saumure sèche</b>                                     |         |      |                | Sucre semoule 15 g | Aneth<br>Poivre blanc<br>Gros Sel<br>15 g |             | Saumure sèche (pour saumon mariné, saumon fumé, foie gras, jambon, pièce de poisson mi sel)  |
| <b>Saumure liquide (citron confit au sel, chou, ...)</b> |         |      |                |                    |   |             |  |
|  |         |      |                |                    |   |             |  |
| <b>Macération au sucre</b>                               |         |      |                |                    |   |             |  |
| <b>Macération à l'alcool</b>                             |         |      |                |                    |   |             | Attention au temps de macération (assez rapide)<br>Ex : pomme pour beignet   |
|  |         |      |                |                    |   |             |  |
|  |         |      |                |                    |   |             |  |
|  |         |      |                |                    |   |             |  |

## 2.5 FAMILLE DES FONDS, FUMETS, GLACES ET ESSENCES

## 2.5.1 FONDS BLANC

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide  | Acide, alcool      | Légume, fruit   | Epice, aromate                                | Divers  | Poids total | Commentaires   |
|--|--|--------------------|---|---|---|-------------|--|
| <b>Fonds blanc ... de veau</b> pour mouillement sauce, potage, cuisson (viande, volaille : ragoût, ..., légumes et féculents, ...) | Eau tempérée<br>1,5 l (volaille)<br>à 2 l (veau) |                    | Carotte 0,100<br>Oignon 0,100<br>Blanc poireau 0,2<br>Céleri branche 0,08                     | BG 1<br>Poivre en grains QS<br>Clou girofle 1 | Os, parures...<br>0,500 kg<br>Pied de veau<br>1 pce<br>Sel gros PM  | 1 l (fini)  | Dégraissier les parures. Blanchir le pied de veau, écumer, rafraichir, égoutter. Disposer l'élément de base dans le récipient de cuisson, mouiller, porter à légers frémissements. Ecumer, poursuivre la cuisson environ 30 mn. Ajouter la GA (Oignon piqué, carotte fendue en deux, BG avec poireau et céleri) et cuire min. 3 à 4 h. |
| <b>Fonds blanc ... de volaille</b>   |  |                    |   |   | Carcasse<br>0,500 kg<br>Pattes QS   |             | Méthode ci-dessus (cuisson limitée à 2h min.).   |
| <b>Bouillon de poule, de volaille</b>  |  |                    |   |   |   |             |  |
| <b>Marmite de viande</b> (ou consommé blanc simple) pour mouillement potage, velouté, consommé, légumes et féculents, ...)         | Eau tempérée<br>1,5                              |                    | Carotte 0,150<br>Oignon 0,150<br>Poireau 0,150<br>Céleri branche 0,08<br>Ail 0,05             | BG 1<br>Poivre en grains QS<br>Clou girofle 2 | Viande 3 <sup>ème</sup> catégorie et issue (jumeau, gîte-gîte, plat de côtes, os à moelle, ...)<br>1,000<br>Sel gros PM |             | Méthode ci-dessus (brûler au préalable les demi-oignons).  |
| <b>Bouillon de légumes</b> pour mouillement cuisson, sauce, ...  | Eau<br>1,5                                       |                    | Tous légumes<br>0,5 à 0,6   |   | Sel gros PM   |             | Tailler les légumes, disposer dans le récipient de cuisson, mouiller, porter à légers frémissements durant 45 mn environ, écumer fréquemment.  |
| <b>Fonds blanc de poisson, de crustacé</b> pour mouillement consommé, cuisson légumes et féculents, ...                            | Eau tempérée<br>1,000 l                          | Vin blanc<br>0,150 | Echalote 0,05<br>Blanc de poireau 0,05<br>Céleri 0,05   | BG 1  | Arêtes de poisson,<br>carapaces crustacés<br>0,8<br>Sel fin PM  |             | Méthode ci-dessus. Ajouter la garniture taillée finement après 5 mn de légers frémissements du bouillon, cuisson mitée à 30 mn à légers frémissements).  |
| <b>Fonds de crustacés</b> pour mouillement sauce, cuisson ...  | Eau et/ou fumet poisson<br>1,5 l                 | Vin blanc<br>0,1   | Oignon 0,08<br>Carotte 0,050<br>Echalote 0,030<br>Ail 0,01<br>Tomate 0,100 ou concentré 0,010 | BG 1<br>Parures champignon                    | Crustacé (étrille, ...) ou parures<br>0,600   |             | Méthode ci-dessus  |
|  |  |                    |   |   |   |             |  |
|  |  |                    |   |   |   |             |  |
|  |  |                    |   |   |   |             |  |

## 2.5.1 FONDS BRUN CLAIR

| TECHNIQUE DE BASE   | Liquide   | Acide, alcool                              | Légume, fruit   | Epice, aromate  | Divers   | Poids total | Commentaires   |
|---|---|--|---|---|--|-------------|--|
| <b>Fonds brun clair de ...</b><br>veau, volaille, agneau pour mouillage de cuisson, de sauce, ... | Eau ou fonds blanc 2 l<br><br>ou<br>eau 1,9         | <br><br>et<br>vin blanc<br>ou rouge<br>0,1 | Carotte 0,100<br>Oignon 0,100<br>Ail 0,010<br>Tomate 0,200<br>ou concentré 0,020                                      | BG 1<br>Parures champignon<br><br>Sauge, genièvre (gibier), cardamome (pigeon), ... | Os, issues, parures maigres 0,500<br><br>Sel gros PM   | 1 l (fini)  | Tailler la GA (mirepoix). Rissoler les parures taillées finement, dégraisser si besoin, ajouter la GA et le concentré, suer, déglacer à l'eau (ou vin blanc ou rouge), réduire et mouiller. Ajouter ail, BG, parures champignons, tomate fraîche. Porter à légers frémissements, cuire 20 mn (poisson), 2 h min (parures veau, volaille) à 5 h (os). Chinoiser, refroidir rapidement ou utiliser aussitôt. |
| <b>Fumet brun de poisson au vin rouge</b> pour mouillage sauce, cuisson                           |   | Vin rouge 1,5 l                            | Oignon 0,08<br>Carotte 0,050<br>Echalote 0,030<br>Ail 0,01<br>Peau tomate PM  | BG riche en tiges de persil<br>Parures champignon                                   | Arêtes poisson (saumon ou sole, turbot, ...)<br>Beurre 0,02<br>Tomate concentrée 0,01<br>Sel gros, poivre grains |             | Méthode fond brun de veau (mouiller au vin rouge (une partie), réduire, mouiller avec le reste de vin, le fonds, et ajouter BG, ail, parures et peaux de tomate). Porter à légers frémissements 25 à 30 mn, écumer régulièrement. Infuser le poivre en fin de cuisson.   |
| <b>Fumet de gibier</b>  | 4 l d'eau Ou 2 l de vin rouge marinade et 2 l d'eau |  | Oignon 0,15<br>Carotte 0,15<br>Céleri branche 0,75<br>T concentrée 0,02 ou Fraiche 0.200<br>Ail 1 tête<br>Peau tomate | Baies de genièvre 10 p<br>B garni 1   | Os, bas morceaux et parures maigres de gibier (chevreuil, cerf, lièvre..) 1 kg                                   |             | Pincer les os au four<br>Tailler la GA en grosse mirepoix<br>Dégraisser, ajouter GA + Tomate pincer, mouiller, ajouter la GA complémentaire cuire lentement de 2 à 5 h en écumant et en dépouillant régulièrement. .<br>Filter au chinois étamine<br>Passer en cellule dégraisser totalement le fonds froid.   |
|   |   |  |   |   |  |             |  |
|   |   |  |   |   |  |             |  |
|   |   |  |   |   |  |             |  |
|   |   |  |   |   |  |             |  |
|   |   |  |   |   |  |             |  |

## 2.5.1 FONDS BRUN LIÉ

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide              | Acide, alcool                           | Légume, fruit | Epice, aromate               | Divers   | Poids total | Commentaires   |
|--|----------------------|---|---------------|------------------------------|--|-------------|--|
| <b>Fonds brun lié de ... veau, volaille, agneau pour mouillement sauce (poêler, ...)</b> | Fonds brun clair 1 l | Madère ou Porto (pour la féculé de PDT) |               |                              | Beurre 0,070<br>Farine 0,070<br>ou Féculé de PDT 0,020 |             | <i>Marquer le roux brun, refroidir. Porter à ébullition le fond, écumer. Lier, cuire 15 mn min. Chinoiser.</i>   |
| <b>Fonds brun lié de gibier</b>  |                      |   |               |                              |  |             |  |
| <b>Demi-glace de veau pour mouillement sauce courte (sauter – déglacer, ...)</b>         | Fonds brun lié 1 l   | Madère ou Porto 0,05                    |               | Parures de champignons 0,100 | Beurre 0,010   |             | <i>Suer les parures de champignons, déglacer à l'alcool, réduire, mouiller au fond brun. Porter à légers frémissements, dépouiller régulièrement, réduire des ¾.</i> |
|  |                      |   |               |                              |  |             |  |
|  |                      |   |               |                              |  |             |  |
|  |                      |   |               |                              |  |             |  |
|  |                      |   |               |                              |  |             |  |

## 2.5.1 FUMETS

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide                          | Acide, alcool                         | Légume, fruit   | Epice, aromate   | Divers  | Poids total | Commentaires  |
|--|----------------------------------|---------------------------------------|---|--|---|-------------|---|
| <b>Fumet de poisson</b> pour mouillement sauce poisson, cuisson (pocher à court-mouillement, ..) | Eau tempérée<br>1 l              | Vin blanc<br>0,1 l                    | Oignon 0,08<br>Echalote 0,030<br>Parures champignon QS  | BG 1<br><br>Eventuellement badiane, fenouil, poudre algues, .. | Arêtes, parures poisson 0,5<br><br>Beurre 0,04<br><br>Sel fin PM          |             | Concasser, dégorger si besoin. Tailler finement la GA. Suer au beurre la GA, ajouter les arêtes, suer. Mouiller au vin blanc, réduire. Mouiller à l'eau, ajouter le BG, les parures de champignon, cuire à petits frémissements en écumant environ 20 mn. Chinoiser délicatement. |
| <b>Fumet de crustacés</b> pour mouillement sauce, cuisson ...                                    | Eau et/ou fumet poisson<br>1,5 l | Vin blanc<br>0,1                      | Oignon 0,08<br>Carotte 0,050<br>Echalote 0,030<br>Ail 0,01<br>Tomate 0,100 ou concentré 0,010           | BG 1<br>Parures champignon                                     | Crustacé (étrille, ...) ou parures 0,600<br><br>Huile olive 0,05          |             | Procédé identique à la technique de la bisque de crustacés (sans liaison).  |
| <b>Fumet de poissons</b> pour bouillabaisse  | Eau tempérée<br>1,5 l            | Vin blanc<br>0,1 l<br><br>Pastis 5 cl | Echalote, oignon<br>Poireau (blanc)<br>Céleri branche<br>Fenouil bulbe 0,200 total<br>Tomate 0,1<br>Ail | BG 1<br><br>Badiane, fenouil, safran, écorce d'orange, ..      | Arêtes, poisson de roche 0,5<br>Concentré tomate PM<br>Huile d'olive 0,05 |             | Suer la GA à l'huile d'olive, ajouter les arêtes et/ou poissons de roche, mouiller vin blanc et eau. Ajouter la garniture, les épices et aromates. Cuire à légers frémissements (1h environ), passer au moulin à légumes (dans le cas de poissons de roche), chinoiser.           |
|  |                                  |                                       |   |  |   |             |   |
|  |                                  |                                       |   |  |   |             |   |
|  |                                  |                                       |   |  |   |             |   |
|  |                                  |                                       |   |  |   |             |   |

## 2.5.1 GLACES ET ESSENCES

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide                                   | Acide, alcool   | Légume, fruit             | Epice, aromate        | Divers       | Poids total | Commentaires   |
|--|---|-----------------|---------------------------|-----------------------|--------------|-------------|--|
| <b>Glace de ...</b><br><i>pour corser sauce, farce, ... (pour 0,1 l de produit fini)</i>                     | Fonds blanc, brun clair, fumet ...<br>1 l |                 |                           |                       |              |             | <i>Porter à légers frémissements, vanner et écumer régulièrement et réduire lentement en transvasant et chinoisant au fur et à mesure dans des récipients adaptés.</i>   |
| <b>Réduction aromatique</b><br><i>(miroir, ...)</i>  | Vin ou jus de légumes ou vinaigre, soja   |                 |                           |                       |              |             |  |
| <b>Essence de ...légumes pour enrichir sauces et veloutés</b><br><i>(proportion pour 0,1 l produit fini)</i> | Eau<br>0,05 l                             | Citron<br>0,100 | Champignon Paris<br>0,200 |                       | Sel fin PM   |             | <i>Emincer finement les champignons. Porter à ébullition eau, jus de citron et sel. Ajouter les champignons, couvrir avec papier sulfurisé, cuire à frémissement 10 mn environ. Chinoiser en pressant.</i>   |
| <b>Glaçage à blanc</b> pour légumes (carotte, navet, courgette, ...)   | Eau QS                                    |                 | Légumes 1,600             | Sucre 0,040<br>Sel QS | Beurre 0,080 |             | <i>Tourner, lever à la cuillère à racine, ... les légumes. Disposer dans le récipient de cuisson sur une seule épaisseur, couvrir plus ou moins d'eau en fonction du légume, ajouter le beurre en parcelles, le sucre et le sel. Porter à ébullition et couvrir d'un papier sulfurisé. Cuire jusqu'à évaporation complète du bouillon de cuisson et cuisson du légume. Oter le papier et rouler les légumes dans le sirop, ne pas colorer.<br/>NB : possibilité de blanchir les légumes verts avant cuisson.</i> |
| <b>Glaçage à brun</b> pour légumes (petits oignons, carotte, navet, ...)                                     | Eau QS                                    |                 | Petits oignons<br>0,250   | Sucre 0,010<br>Sel QS | Beurre 0,020 |             | <i>Poursuivre la cuisson jusqu'à caramélisation du bouillon de cuisson.</i>  |
|  |   |                 |                           |                       |              |             |  |
|  |   |                 |                           |                       |              |             |  |
|  |   |                 |                           |                       |              |             |  |
|  |   |                 |                           |                       |              |             |  |
|  |   |                 |                           |                       |              |             |  |

## 2.5.1 COURT-BOUILLON, NAGE

| TECHNIQUE DE BASE   | Liquide                                    | Acide, alcool                             | Légume, fruit   | Epice, aromate   | Divers                   | Poids total | Commentaires  |
|---|--|---|---|--|--------------------------|-------------|---|
| <b>Court-bouillon simple</b> pour poisson blanc à chair fragile                     | Eau QS                                     | Citron 0,1                                |   | Algue (nori, ...)                                      | Sel gros (15 g/l)        |             | Disposer le poisson dans le récipient plat, couvrir d'eau (à 2 cm au dessus), saler, ajouter les tranches de citron pelé à vif, pocher à légers frémissements.  |
| <b>Court-bouillon au vin blanc</b> pour poisson eau douce (matelote, pochouse, ...) | Eau 1                                      | Vin blanc sec (Chablis, ...) de 0,5 à 1 l | Oignon 0,060<br>Echalote 0,060<br>(ou selon le cas tout oignon) | BG 1   | Beurre 0,02              |             | Pour utilisation comme liquide et base de sauce.<br>Possibilité de suer au préalable la GA.<br><u>NB</u> : en technique classique, mouillement uniquement au vin.   |
| <b>Court-bouillon au vin rouge</b> pour matelote, ...                               | Eau 1                                      | Vin rouge (Bourgogne, ...) de 0,5 à 1 l   | Carotte 0,150<br>Oignon 0,100<br>Echalote 0,03                  | BG 1   |                          |             | Méthode ci-dessus.  |
| <b>Court-bouillon</b> pour crustacés (langouste, homard, ...)                       | Eau QS                                     |   |   | Zestes agrume<br>Fenouil tige<br>Badiane               | Sel gros (30 g/l)        |             | Pocher départ à chaud.  |
| <b>Court-bouillon pour nage</b> (écrevisses, ...)                                   | Eau 1<br>(ou eau 0,5 et fumet poisson 0,5) | Vin blanc 0,1                             | Carotte 0,2<br>Oignon 0,125<br>Echalote 0,05                    | Laurier, thym<br>Poivre en grains 4                    | Sel gros 0,015           |             | Canneler, émincer les carottes ; émincer en bracelets les oignons. Porter à ébullition l'eau, le fumet, le vin blanc, le BG et les carottes, et cuire 15 mn environ. Ajouter les oignons, poursuivre la cuisson quelques minutes. Infuser le poivre 10mn. |
| <b>Court-bouillon</b> pour coquillages  | Eau QS                                     |   |   | Poivre noir en grains<br>Thym, laurier<br>Fenouil tige | Sel gros (15 g/l)        |             | Porter à ébullition l'ensemble, ajouter coquillages (bulots, bigorneaux, ...), et maintenir une légère ébullition. Ecumer. Egoutter, refroidir rapidement.  |
| <b>Court-bouillon au lait</b> pour poisson à chair blanche et ferme, poisson fumé   | Eau 1<br>Lait 0,1                          | Citron pelé à vif<br>1 tranche            |   | BG 1   | Sel gros 0,015           |             | Porter à ébullition l'eau, le gros sel, le citron pelé à vif et tranché. Ajouter le lait, disposer le poisson et pocher à 80-85°C.  |
| <b>Court-bouillon au vinaigre</b> pour poisson au bleu, ...                         | Eau 1                                      | Vinaigre de 0,1 à 0, 2 l                  | Carotte 0,2<br>Oignon 0,200                                     | BG<br>Poivre en grains 4                               | Sel gros 0,015           |             | Porter à légers frémissements à couvert pendant 1 heure. Ecumer. Infuser le poivre en fin de cuisson (10mn). Chinoiser. Refroidir rapidement (pour une cuisson de pièces entières), ou utiliser aussitôt (pour petites pièces ou nage).                   |
| <b>Court-bouillon au vin blanc</b> pour poisson gras                                | Eau 1                                      | Vin blanc de 0,5 à 1 l                    | Carotte 0,100<br>Oignon 0,060<br>(ou selon le cas tout oignon)  | BG 1<br>Poivre en grains 4                             | (Sel gros 0,020 à 0,030) |             | Possibilité de suer au préalable la GA. Porter à légers frémissements à couvert pendant 45 mn. Infuser le poivre en fin de cuisson (10mn). Chinoiser, refroidir rapidement.   |
| <b>Fonds de cuisson marinière</b> pour coquillage, ...                              |  | Vin blanc 0,2                             | Echalote 0,050 kg<br>Persil QS                                  | Poivre moulin  | Beurre 0,050             |             | Pour cuisson mollusques, coquillages.   |
| <b>Court-bouillon</b> pour cervelle, ...  | Eau 1 l                                    | Vinaigre vin blanc 0,1                    |   | BG 1   | Sel gros (15 g/l)        |             | Limoner la cervelle. Disposer la cervelle dans le récipient de cuisson, mouiller à hauteur avec eau, ajouter le vinaigre, le sel et le BG. Porter à légers frémissements 10 mn environ, écumer. Refroidir dans le bouillon de cuisson.                    |
|   |  |   |   |  |                          |             |   |

## 2.5.1 COURT-MOUILLEMENT

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide                          | Acide, alcool              | Légume, fruit  | Epice, aromate | Divers       | Poids total | Commentaires   |
|--|----------------------------------|----------------------------|--|----------------|--------------|-------------|--|
| <b>Court-mouillement blanc</b> pour pocher à court-mouillement poisson portion, filet, ... | Fumet vin blanc 0,500            | Vin blanc 0,250            | Echalote 0,050 kg  |                | Beurre 0,050 |             | Beurrer le récipient plat de cuisson, disposer les échalotes ciselées. Plaquer (poisson, ...). Mouiller, porter à légers frémissements (technique : Pocher à court-mouillement).                         |
| <b>Court-mouillement rouge</b>   | Fumet vin rouge 0,500            | Vin rouge 0,250            | Echalote 0,050 kg  |                | Beurre 0,050 |             | Méthode ci-dessus.   |
| <b>Fonds de braisage</b> (poisson entier)  | Fumet vin (blanc ou rouge) 0,500 | Vin blanc (ou rouge) 0,500 | Oignon 0,150<br>Carotte 0,150<br>Céleri 1 branche<br>Ail | BG             |              |             | Disposer le fonds de braisage sur le fond du récipient de cuisson, le poisson dessus (tête à gauche, ventre vers soi), mouiller à 1 à 2 cm au dessus), porter à légers frémissements, braiser à couvert. |
|  |                                  |                            |  |                |              |             |  |
|  |                                  |                            |  |                |              |             |  |
|  |                                  |                            |  |                |              |             |  |
|  |                                  |                            |  |                |              |             |  |
|  |                                  |                            |  |                |              |             |  |

2.5.1 BLANCS DE CUISSON

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide                | Acide, alcool | Légume, fruit  | Epice, aromate | Divers       | Poids total | Commentaires   |
|--|------------------------|---------------|--|----------------|--------------|-------------|--|
| <b>Blancs de cuisson pour légumes</b><br>(Fonds d'artichaut, côtes de blettes, cardons, salsifis, fenouil ...) | Eau 2 l<br>Huile 0,080 |               | Artichaut (8 pces de 0,350 kg)<br>Citron 0,100<br>Citron 0,200 | Sel gros QS    | Farine 0,030 |             | <i>Tourner les fonds d'artichauts. Citronner au fur et à mesure.<br/>1<sup>ère</sup> méthode : délayer la farine dans une partie de l'eau froide, porter à ébullition l'eau et ajouter la farine délayée, le jus de citron, le sel. Mélanger. Disposer les fonds d'artichauts Verser l'huile et couvrir avec un disque de papier sulfurisé. Cuire de 20 à 30 mn.<br/>Débarasser, et refroidir dans le blanc de cuisson.<br/>2<sup>ème</sup> méthode : Idem sans la farine.</i> |
|  | Eau 2 l<br>Huile 0,080 |               | Citron 0,200   | Sel gros QS    |              |             |  |
| <b>Blancs de cuisson pour abats</b>  |                        |               |  |                |              |             |  |
| <b>Cuisson à blanc d'un légume</b><br>(champignon, ...)  | Eau 0,1                |               | Champignon de Paris 0,250<br>Citron 0,050                      | Sel fin QS     | Beurre 0,020 |             | <i>Porter à ébullition le bouillon. Ajouter les champignons tournés ou escalopés, couvrir avec un disque de papier sulfurisé et cuire durant 5 mn environ. Débarasser et réserver dans le bouillon de cuisson.</i>   |
|  |                        |               |  |                |              |             |  |
|  |                        |               |  |                |              |             |  |
|  |                        |               |  |                |              |             |  |
|  |                        |               |  |                |              |             |  |
|  |                        |               |  |                |              |             |  |

## 2.6 FAMILLE DES LIAISONS

| TECHNIQUE DE BASE                                     | Liquide | Acide, alcool | Légume, fruit | Epice, aromate | Divers | Poids total | Commentaires   |
|---|---------|---------------|---------------|----------------|--------|-------------|--|
| <b>Lier à l'amidon</b>                                |         |               |               |                |        |             | <i>Délayer toujours l'amidon préalablement dans un liquide froid</i>                       |
| <b>Lier aux protéines</b>                             |         |               |               |                |        |             | <i>Après liaison éviter une ébullition forte et prolongée</i>                              |
| <b>Lier aux matières grasses (par émulsion)</b>       |         |               |               |                |        |             | <i>Matière grasse très froide en petits morceaux<br/>Eviter l'ébullition après liaison</i> |
| <b>Lier aux additifs (épaississants – gélifiants)</b> |         |               |               |                |        |             | <i>Respecter les proportions</i>   |
| <b>Lier « double »</b>                                |         |               |               |                |        |             |  |
| à l'amidon et aux œufs                                |         |               |               |                |        |             |  |
| à l'amidon et corps gras                              |         |               |               |                |        |             |  |
| à l'amidon et œufs et corps gras                      |         |               |               |                |        |             |  |
|   |         |               |               |                |        |             |  |
|   |         |               |               |                |        |             |  |
|   |         |               |               |                |        |             |  |
|   |         |               |               |                |        |             |  |

## 2.7 FAMILLE DES SAUCES DE BASE, JUS ET COULIS

## 2.7.1 SAUCES EMULSIONNEES FROIDES

| TECHNIQUE DE BASE   | Liquide  | Acide, alcool         | Légume, fruit                          | Epice, aromate   | Divers               | Poids total | Commentaires   |
|---|--|-----------------------|--|--|----------------------|-------------|--|
| <b>Sauce émulsionnée froide</b><br><i>Sauce vinaigrette pour salades, ...</i>                       | Huile arachide, tournesol ou colza<br>1 l  | Vinaigre Xérès<br>0,3 |  | Sel fin<br>30 g / l<br>Poivre du moulin 6 g / l          |                      |             | <i>Dissoudre l'assaisonnement dans le vinaigre et au fouet. Monter à l'huile.</i>  |
| <b>Sauce vinaigrette liée</b><br><i>(à la moutarde)</i>   | Huile arachide, tournesol ou colza<br>1 l  | Vinaigre Xérès<br>0,3 |  | Sel fin<br>30 g / l<br>Poivre du moulin 6 g / l          | Moutarde<br>0,04     |             | <i>Cuire les œufs mollets. Récupérer le jaune, ajouter la moutarde, le vinaigre ; assaisonner. Monter à l'huile, ajouter les échalotes ciselées, la ciboulette ciselée.</i>          |
| <b>Sauce vinaigrette liée</b><br><i>(au jaune d'œuf) pour accompagnement entrée, crustacé, ....</i> | Huile d'olive<br>1 l   | Jus de fruits<br>0,3  | Basilic<br>¼ botte                     | Sel fin<br>30 g / l<br>Poivre blanc du moulin<br>6 g / l | Œuf<br>0,150         |             | <i>Cuire les œufs mollets. Récupérer le jaune, ajouter le jus de fruits et fouetter ; assaisonner. Monter à l'huile, ajouter le basilic ciselé..</i>                                 |
| <b>Sauce vinaigrette montée au sabayon</b>  | Huile pépins de raisin<br>1 l  | Vinaigre Xérès<br>0,3 | Echalote 0,05<br>Ciboulette<br>¼ botte | Sel fin<br>30 g / l<br>Poivre du moulin 6 g / l          | Jaune d'œuf<br>0,100 |             | <i>Monter en sabayon les jaunes avec le vinaigre et les échalotes sur le coin du feu, assaisonner. Ajouter hors du feu l'huile de pépins de raisins, puis la ciboulette ciselée.</i> |
| <b>Sauce vinaigrette à ...</b>  | <u>Liquide</u> : fumet, bisque, glace de viande, ...<br><u>Acide, alcool</u> : vinaigre balsamique, alcool, de framboises, ... jus de fruits (agrumes), vin blanc sec, ...<br><u>Légume</u> : Echalote, ail, légumes confits, ... estragon, cerfeuil, ...<br><u>Epices, aromate</u> : safran, curry, badiane, piment, ...<br><u>Corps gras</u> : huile macérée, amandes, pistache, ... yaourt, crème, ...<br><u>Moutarde</u> : de Dijon, de Meaux, aux condiments, ... |                       |  |  |                      |             |  |
|   |  |                       |  |  |                      |             |  |
|   |  |                       |  |  |                      |             |  |
|   |  |                       |  |  |                      |             |  |
|   |  |                       |  |  |                      |             |  |
|   |  |                       |  |  |                      |             |  |

| TECHNIQUE DE BASE       | Liquide                | Acide, alcool           | Légume, fruit   | Epice, aromate                                  | Divers  | Poids total | Commentaires   |
|-------------------------|------------------------|-------------------------|---|---|---|-------------|--|
| <b>Sauce mayonnaise</b> | Huile de tournesol 1 l | Vinaigre d'alcool 0,005 |   | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne | Jaune d'œuf 0,080 à 0,120<br>Moutarde 0,020         | 1,100 kg    | Mélanger jaune d'œuf, la moutarde, le vinaigre et l'assaisonnement. Monter à l'huile. Serrer. Filmer au contact. Réserver à +4°C. Utiliser rapidement  |
| <i>Sauce tartare</i>    |                        |                         | Persil 0,05<br>Cerfeuil ½ botte<br>Estragon ½ botte<br>Ciboulette ½ botte |   | Câpres 0,120<br>Cornichon 0,120                     |             | Ajouter au moment la garniture.  |
| <b>Sauce pistou</b>     | Huile d'olive 0,2      |                         | Ail 0,010   | Basilic ½ botte                                 | Pignon 0,100<br>Parmesan 0,1                        | 0,400       |  |
| <b>Sauce rouille</b>    | Huile d'olive 0,4      |                         | Pulpe de PDT cuite anglaise 0,100<br><br>Ail 0,100                        | Safran  | Jaune d'œuf 0,050<br>(Glace de bouillon de cuisson) | 0,650       |  |
| <b>Sauce anchoïade</b>  | Huile d'olive 0,1      |                         | Ail 0,010<br>Basilic<br>20 feuilles                                       | Poivre du moulin                                | Anchois au sel<br>20 filets                         |             | Dessaler complètement les filets d'anchois sous un filet d'eau, égoutter, éponger soigneusement. Peler et dégermer l'ail. Rassembler anchois, ail, basilic dans la cuve, hacher le tout finement pour obtenir une pâte homogène. Poivrer et monter à l'huile d'olive |
|                         |                        |                         |   |   |   |             |  |
|                         |                        |                         |   |   |   |             |  |
|                         |                        |                         |   |   |   |             |  |
|                         |                        |                         |   |   |   |             |  |
|                         |                        |                         |   |   |   |             |  |
|                         |                        |                         |   |   |   |             |  |
|                         |                        |                         |   |   |   |             |  |
|                         |                        |                         |   |   |   |             |  |

## 2.7.2 SAUCES EMULSIONNEES CHAUDES

| TECHNIQUE DE BASE   | Liquide  | Acide, alcool                                     | Légume, fruit                | Epice, aromate                                  | Divers                                      | Poids total | Commentaires   |
|---|--|---|------------------------------|---|---|-------------|--|
| <b>Sauce émulsionnée chaude</b><br><i>Beurre fondu</i>  | Eau 0,1  | Jus de citron 0,1                                 |                              | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne | Beurre<br>1,000                             |             | <i>Tailler le beurre, réserver au froid. Porter à ébullition le beurre et le jus de citron, ajouter le beurre en fouettant. Rectifier l'assaisonnement et l'acidité. Réserver au chaud.</i>  |
| <b>Beurre blanc</b><br><i>Beurre Nantais</i>  |  | Vin blanc sec 0,2<br>Vinaigre<br>vin blanc<br>0,1 | Echalote (grise)<br>0,150    | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne | Beurre<br>1,000                             |             | <i>Méthode ci-dessus (remplacer l'eau par la réduction de vin blanc, vinaigre et d'échalotes ciselées).</i>  |
| <b>Beurre rouge ou sauce à ...</b><br><i>(appellation du vin) pour accompagnement poisson, crustacé, mollusque, ...</i> |  | Vin rouge 1 l<br><hr/> Vin rouge 1 l              | Echalote 0,07<br>Ail 0,010   | Thym<br>Sel fin<br>Poivre noir                  | Beurre<br>1,000<br>Concentré<br>tomate 0,01 |             | <i>Réduire à consistance sirupeuse le vin avec échalote ciselée, ail, thym et concentré. Ajouter le beurre en parcelles et froid par un mouvement de va-et-vient du récipient de cuisson. Assaisonner. Chinoiser sur tout ou partie du miroir de vin rouge</i> |
| <b>Beurre aux agrumes</b> pour accompagnement poisson neutre  | Fumet de poisson<br>0,4                                    | Jus d'agrumes<br>0,1<br><hr/> Zeste agrume        |                              | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne | Beurre<br>1,000                             |             | <i>Méthode ci-dessus. Infuser ou ajouter les zestes.</i>   |
| <b>Beurre au jus de légumes</b> pour accompagnement poisson sauté, ...  | Jus de légumes (pipérade, ratatouille, ...) réduit à glace |   |                              | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne | Beurre<br>1,000                             |             | <i>Méthode ci-dessus.</i>  |
| <b>Beurre meunière</b> pour poisson sauté meunière  |  | Citron<br>0,600                                   | Persil en branche<br>1 botte |   | Beurre<br>1,000                             |             | <i>Cuire le beurre noisette, déglacer au jus de citron, faire mousser. Ajouter une partie de persil haché à chaud.</i>   |
| <b>Beurre poisson</b> pour poisson sauté (sauce oseille, ...)   | Fumet de poisson (réduit à glace)                          | Noilly<br>0,250<br>Vin blanc<br>0,250             | Echalote 0,250               | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne | Crème 0,5<br>Beurre 1,000                   |             | <i>Suer au beurre les échalotes ciselées. Déglacer avec le Noilly et le vin blanc, réduire, ajouter la crème et la glace de poisson. Réduire à consistance nappante. Monter au beurre.</i>   |
|   |  |   |                              |   |   |             |  |
|   |  |   |                              |   |   |             |  |
|   |  |   |                              |   |   |             |  |
|   |  |   |                              |   |   |             |  |

| TECHNIQUE DE BASE                                    | Liquide    | Acide, alcool   | Légume, fruit | Epice, aromate                                  | Divers  | Poids total | Commentaires   |
|--|------------|-----------------|---------------|---|---|-------------|--|
| <b>Sauce émulsionnée chaude</b><br>Sauce hollandaise | Eau<br>0,1 | Citron<br>0,150 |               | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne | Beurre<br>1,000<br>Jaune d'œuf<br>0,320               |             | Clairifier le beurre. Monter le sabayon (jaune + eau + jus de citron) sur le coin du feu, assaisonner, ajouter en fouettant le beurre clarifié. Rectifier l'assaisonnement. Réserver au chaud. |
| Sauce mousseline                                     | Eau<br>0,1 | Citron<br>0,150 |               | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne | Beurre<br>1,000<br>Jaune d'œuf<br>0,340<br>Crème 0,05 |             | Tenir une sauce plus ferme. Ajouter délicatement la crème fouettée.  |
| <b>Sauce sabayon</b>                                 |            |                 |               |   |   |             |  |
| <b>Sauce montée à l'huile</b>                        |            |                 |               |   |   |             |  |
|  |            |                 |               |   |   |             |  |
|  |            |                 |               |   |   |             |  |
|  |            |                 |               |   |   |             |  |

| TECHNIQUE DE BASE      | Liquide | Acide, alcool                                | Légume, fruit   | Epice, aromate              | Divers                                  | Poids total | Commentaires  |
|------------------------|---------|--|---|-----------------------------|---|-------------|---|
| <b>Sauce béarnaise</b> |         | Vin blanc<br>0,15<br>Vinaigre<br>alcool 0,15 | Echalote<br>0,150<br>Estragon 1 botte<br>Cerfeuil ½ botte | Poivre<br>concassé<br>0,015 | Beurre<br>1,000<br>Jaune d'œuf<br>0,320 |             | Méthode ci-dessus (en remplaçant l'eau par une réduction de vin blanc, vinaigre d'alcool, poivre concassé, échalote ciselée et une partie de l'estragon et cerfeuil). Chinoiser, ajouter en finition estragon et cerfeuil hachés. |
|                        |         |  |   |                             |   |             |   |
|                        |         |  |   |                             |   |             |   |
|                        |         |  |   |                             |   |             |   |
|                        |         |  |   |                             |   |             |   |
|                        |         |  |   |                             |   |             |   |

## 2.7.3 SAUCES BLANCHES

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide                                    | Acide, alcool | Légume, fruit  | Epice, aromate   | Divers  | Poids total | Commentaires   |
|--|--|---------------|----------------|--|---|-------------|--|
| <b>Sauce béchamel</b><br><i>sauce liée au roux (pour napper gnocchi, gratin de pâtes, ...)</i> | Lait<br>1,000                              |               | Oignon 0,05    | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne<br>Muscade | Beurre<br>0,060<br>Farine<br>0,060  |             | Porter à ébullition le lait avec les oignons, l'assaisonnement et la muscade. Infuser à couvert. Marquer le roux blanc en cuisson. Refroidir. Porter à ébullition le lait, assaisonner. Lier aux roux, cuire 5 mn environ, chinoiser. Filmer au contact. Quantité de roux variable de 0,08 kg (pour napper...) à 0,240 kg (appareil à fondus). |
| <b>Sauce béchamel fine</b>   | Sauce béchamel<br>1,000                    |               | (Oignon 0,100) | (Clou de girofle)  | Beurre<br>0,100   |             | Possibilité d'infuser un oignon piqué d'un clou de girofle. Monter au beurre la sauce béchamel.  |
| <b>Sauce crème</b><br><i>pour napper des préparations</i>                                      | Lait (ou tout ou partie de crème)<br>1,000 |               |                | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne<br>Muscade | Beurre<br>0,04 à 0,07<br>Farine<br>0,04 à 0,07<br>Crème 0,2                   |             | Procédé identique à la technique de base. Lier à la crème en finition.   |
| <b>Sauce béchamel liée</b>   | Lait<br>0,500<br>Crème<br>0,500            |               |                | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne<br>Muscade | Beurre 0,12<br>Farine 0,12<br>Jaune d'œuf<br>0,160                            |             | Procédé identique à la technique de base. Lier aux jaunes, hors du feu.  |
| <b>Sauce mornay nappante</b> ( <i>pour napper et gratiner des HO chauds, légumes ...</i> )     | Lait<br>1,000<br>(Crème<br>0,150)          |               |                | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne<br>Muscade | Beurre 0,075<br>Farine 0,075<br>Jaune d'œuf<br>0,060<br>Gruyère râpé<br>0,080 |             | Procédé identique à la technique de base. Lier aux jaunes d'œufs, cuire sur le feu. Ajouter en finition le gruyère râpé et tamisé.   |
| <b>Sauce mornay épaisse</b> <i>pour HO chauds (allumettes, talmouses, fondus, ...)</i>         | Lait<br>1,000                              |               |                | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne<br>Muscade | Beurre 0,150<br>Farine 0,150<br>Jaune d'œuf<br>0,160<br>Gruyère râpé<br>0,400 | 1,860       | Méthode ci-dessus. Pour l'appareil à fondus, augmenter la quantité de fromage à 0,500 kg. Pour l'appareil à soufflé au fromage, technique identique (mais diminuer le roux à 0,200, le gruyère à 0,3 et compter 1,000 l de blancs d'œufs (voir appareil à soufflé).  |
|  |  |               |                |  |   |             |  |
|  |  |               |                |  |   |             |  |
|  |  |               |                |  |   |             |  |
|  |  |               |                |  |   |             |  |
|  |  |               |                |  |   |             |  |
|  |  |               |                |  |   |             |  |

| TECHNIQUE DE BASE   | Liquide  | Acide, alcool | Légume, fruit  | Epice, aromate  | Divers  | Poids total | Commentaires   |
|---|--|---------------|--|---|---|-------------|--|
| <b>Velouté de ...</b><br>veau, volaille, poisson pour mouillement potages, sauces, ...            | Fonds blanc (veau, volaille ou fumet poisson) 1,000            |               | Poireau 0,1<br>Carotte 0,05<br>Oignon 0,05<br>Céleri branche | BG<br>Clou de girofle<br>Sel fin<br>Poivre blanc ou piment<br>Cayenne<br>Muscade          | Beurre 0,04 à 0,07<br>Farine 0,04 à 0,07          |             | Procédé identique à la technique de base.  |
| <b>Sauce suprême</b><br>pour sauce volaille pochée, ...   | Velouté de volaille (roux à 60) 1,000                          |               |  | Sel fin<br>Poivre blanc ou piment<br>Cayenne<br>Muscade                                   | Crème 0,2<br>Beurre 0,05<br>Citron 0,05           |             | Procédé identique à la sauce crème (remplacer le lait par un fonds blanc de volaille enrichi en garniture). Fonds de cuisson avant liaison utilisé pour pocher volaille ...  |
| <b>Sauce pour blanquette</b><br>pour cuisson pocher (blanquette)                                  | Velouté de veau, volaille (roux à 60) 1,000                    |               | Citron 0,05  | Sel fin<br>Poivre blanc ou piment<br>Cayenne<br>Muscade                                   | Jaune d'œuf 0,06<br>Crème 0,2<br>Citron 0,05      |             | Procédé identique à la technique de base (base fonds de veau, volaille enrichi en garniture) – fonds de cuisson avant liaison utilisé pour pocher viande, volaille ? Mélanger les jaunes d'œufs et le jus de citron. Verser une partie du velouté, mélanger et verser le tout dans le velouté. Porter à légers frémissements, cuire à consistance. |
| <b>Sauce pour fricassée</b><br>pour fricassée (ragoût)  | Velouté de veau, volaille (roux à 60) 1,000                    |               | Oignon 0,150   | Sel fin<br>Poivre blanc ou piment<br>Cayenne<br>Muscade                                   | Jaune d'œuf 0,06<br>Crème 0,2 (Citron 0,05)       |             | Suer au beurre l'oignon ciselé, ajouter la farine, singer. Mouiller, cuire à petits frémissements 20 à 25 mn. Rectifier l'assaisonnement, éliminer le BG. Au moment, lier aux jaunes d'œufs et crème.  |
| <b>Sauce Parisienne ou Allemande</b> pour accompagnement vol-au-vent, ...                         | Fonds blanc de veau corsé 0,9<br>Jus de cuisson champignon 0,1 |               | Citron 0,05  | Sel fin<br>Poivre blanc ou piment<br>Cayenne<br>Muscade                                   | Beurre 0,06<br>Farine 0,06<br>Jaune d'œuf 0,100   |             | Procédé identique à la technique de base. Mélanger les jaunes d'œufs et le jus de citron. Verser une partie du velouté, mélanger et verser le tout dans le velouté. Porter à légers frémissements, cuire à consistance.  |
| <b>Sauce Villeroy</b><br>Sauce dérivée de la sauce Parisienne                                     | Fonds blanc de veau corsé 0,9<br>Jus de cuisson champignon 0,1 |               | Citron 0,05  | Sel fin<br>Poivre blanc ou piment<br>Cayenne<br>Muscade<br>(Jus - pelures de truffe, ...) | Beurre 0,120<br>Farine 0,120<br>Jaune d'œuf 0,140 |             | Méthode ci-dessus.   |
| <b>Sauce Villeroy pour atteraux</b><br>« à la villeroy », huître / œuf ... « à la villeroy », ... | Sauce Villeroy base 1 l de fonds                               |               |  |   | Gélatine 0,025                                    |             | Méthode ci-dessus. Ajouter la gélatine réhydratée et égouttée. Utiliser après refroidissement (napper, refroidir, paner à l'anglaise, frire). Pour une sauce Villeroy pour mollusque (huître, moule...), réduire le jus de cuisson et ajouter à la base de mouillement.  |
| <b>Sauce soubise</b><br>(pour selle de veau Orloff, ...)  | Fond blanc de volaille 0,250                                   |               | Oignon 0,600   |   | Beurre 0,060<br>Riz 0,120                         |             | Suer au beurre les oignons ciselés. Ajouter le riz et le fond blanc, porter à ébullition, couvrir et cuire au four (180°C, 45 mn), jusqu'à absorption totale du bouillon. Passer au moulin à légume, mixer, passer au tamis si besoin.   |

**MEMO CUISINE & PATISserie – DOCUMENT DE TRAVAIL (VERSION 29 AOUT 2011)**

|   |   |  |             |   |                               |  |   |
|---|---|--|-------------|---|-------------------------------|--|---|
| <b>Sauce chaude – froid blanche</b><br><i>pour napper pièces froides (volaille, poisson, ...)</i> | Fonds blanc de volaille, poisson 0,9<br>Jus de cuisson champignon 0,1 |  |             | Sel fin<br>Poivre blanc ou piment<br>Cayenne<br>Muscade | Beurre 0,06<br>Farine 0,06    |  | <i>Procédé identique à la technique de base. Lier à la crème et jus de citron. Ajouter la gélatine réhydratée et égouttée. Utiliser à consistance nappante.</i> |
|   |   |  | Citron 0,05 |   | Crème 1,000<br>Gélatine 0,040 |  |   |
|   |   |  |             |   |                               |  |   |
|   |   |  |             |   |                               |  |   |
|   |   |  |             |   |                               |  |   |

| <b>TECHNIQUE DE BASE</b>   | <b>Liquide</b>                                | <b>Acide, alcool</b> | <b>Légume, fruit</b> | <b>Epice, aromate</b> | <b>Divers</b>                             | <b>Poids total</b> | <b>Commentaires</b>   |
|--|---|----------------------|----------------------|-----------------------|---|--------------------|---|
| <b>Sauce vin blanc liée au roux</b><br><i>pour sauce poisson, crustacé et mollusque (pilaf de fruits de mer, bouchée, ...)</i> | Fumet de poisson et bouillon de cuisson 1,000 |                      |                      |                       | Beurre 0,04<br>Farine 0,04                |                    | <i>Procédé identique à la technique de base. Lier à la crème, porter de nouveau à ébullition. Monter au beurre. Possibilité d'ajouter à la liaison 0,060 de jaune d'œuf pour stabiliser la sauce.</i> |
|  |   |                      |                      |                       | Crème 0,2<br>Beurre 0,150                 |                    |   |
| <b>Sauce vin blanc par réduction</b><br><i>pour sauce fine (accompagnement de poisson)</i>                                     | Fumet de poisson et bouillon de cuisson 1,000 |                      |                      |                       | Crème 0,4 à 0,5<br>Beurre 0,150           |                    | <i>Réduire le liquide en ajoutant progressivement la crème. Monter au beurre. Possibilité d'ajouter 0,2 l de velouté de poisson pur stabiliser la sauce.</i>  |
| <b>Sauce vin blanc à glacer</b><br><i>pour sauce à napper et gratiner (sole Bonnefemme, ...)</i>                               | Sauce vin blanc par réduction 1,000           | Noilly Prat 0,05     |                      |                       | Jaune d'œuf 0,080<br>Crème fouettée 0,300 |                    | <i>Monter un sabayon, ajouter progressivement et hors du feu la sauce tiède. Ajouter en finition la crème fouettée (mousseuse) délicatement. Napper. Gratiner sous salamandre.</i>                    |
|  |   |                      |                      |                       |   |                    |   |
|  |   |                      |                      |                       |   |                    |   |
|  |   |                      |                      |                       |   |                    |   |

## 2.7.4 SAUCES BRUNES

| SAUCE<br>BRUNE pour<br>sauter -déglacer            | Liquide   | Acide,<br>alcool  | Légume,<br>fruit   | Epice,<br>aromate   | Divers  | Poids<br>total | Commentaires   |
|--|---|---|--|---------------------|---|----------------|--|
| <i>Madère<br/>Porto</i>                            | Demi-glace de<br>veau<br>0,4                                | Madère<br>ou Porto<br>0,1                               |  |                     | Beurre 0,010  |                | <i>Ajouter l'alcool suivant l'appellation.<br/>Monter au beurre</i>  |
| <i>Au poivre ...</i>                               | Demi glace ou<br>fonds de veau<br>lié 0,4                   | Vin blanc<br>0,1<br>Cognac<br>0,05                      |  | Poivre en<br>grains | Beurre 0,050<br><br>Crème 0,1   |                | <i>Déglacer au cognac, puis au vin<br/>blanc, réduire, mouiller au fonds ou<br/>demi-glace. Réduire (possible de<br/>mouiller à la crème et de réduire).<br/>Monter au beurre.</i>   |
| <i>Bercy</i>                                       | Demi glace ou<br>fonds de veau<br>lié 0,4                   | Vin blanc<br>0,1  | Echalote 0,05<br>Persil haché  |                     | Beurre 0,050  |                | <i>Idem en remplaçant le Madère par le<br/>vin blanc</i>   |
| <i>Bourguignonne</i>                               | Demi glace ou<br>fonds de veau<br>lié 0,4                   | Vin rouge<br>0,1  | Echalote 0,05<br>Ail<br>Persil haché                                       |                     | Beurre 0,050  |                | <i>Idem (base vin rouge).<br/>Accompagnement : garniture<br/>Bourguignonne</i>   |
| <i>Charcutière</i>                                 | Demi glace ou<br>fonds de veau<br>lié 0,4                   | Vin blanc<br>0,2<br>Vinaigre<br>alcool<br>coloré<br>0,1 | Oignon 0,100   |                     | Beurre 0,050<br>Moutarde<br>0,020<br>Cornichons 0,1   |                | <i>Etuver les oignons ciselés, mouiller<br/>au vin blanc et vinaigre, réduire,<br/>mouiller au fonds. Assaisonner,<br/>réduire lentement. Chinoiser, ajouter<br/>la moutarde hors du feu, puis les<br/>cornichons taillés en julienne.</i> |
| <i>Chasseur</i>                                    | Demi glace ou<br>fonds de veau<br>lié 0,4<br>(tomaté)       | Cognac<br>0,05<br>Vin blanc<br>0,2                      | Echalote 0,080<br>Champignon<br>0,300<br><br>Persil, cerfeuil,<br>estragon |                     | Beurre 0,050  |                | <i>Méthode ci-dessus</i>   |
| <i>Crème</i>                                       | Demi glace ou<br>fonds de veau<br>lié 0,05<br><br>Crème 0,5 | Porto<br>0,1  | Champignon<br>0,300  |                     | Beurre 0,05   |                | <i>Méthode ci-dessus</i>   |
| <i>Milanaise (pour<br/>escalope<br/>Milanaise)</i> | Fonds brun de<br>veau lié 0,3<br>Sauce tomate<br>légère 0,4 | Madère<br>0,05  |  |                     | Beurre 0,05<br>Garniture :<br>Champignon<br>0,1 + Jambon<br>Paris 0,1 +<br>Langue 0,1 +<br>Truffes 0,05 |                | <i>Etuver au beurre la julienne de<br/>champignon, ajouter le jambon, la<br/>langue et la truffe. Etuver l'ensemble,<br/>déglacer au Madère, réduire, ajouter<br/>le fonds brun, la sauce tomate.</i>                                      |
| <i>Périgourdine</i>                                | Demi-glace de<br>veau<br>0,4                                | Madère<br>0,1   | Truffe 0,030   |                     | Jus de truffe<br>5 cl<br>Foie gras<br>0,080<br>Beurre 0,010   |                | <i>Chinoiser, ajouter les truffes taillées<br/>en fine brunoise et le foie en petits<br/>dés. Monter au beurre.</i>  |
| <i>pour Strogonoff</i>                             | Demi glace ou<br>fonds de veau<br>lié 0,4                   | Vin blanc<br>0,1  | Oignon 0,250<br><br>Persil haché   | Paprika 0,02        | Beurre 0,050<br>Crème 0,100   |                | <i>Méthode ci-dessus</i>   |
| <i>Madère et<br/>champignons</i>                   | Demi glace ou<br>fonds de veau<br>lié 0,4                   | Madère<br>0,1   | Echalote 0,05<br>Persil haché  |                     | Beurre 0,050  |                | <i>Suer les échalotes dans le récipient<br/>de cuisson, déglacer au vin blanc,<br/>réduire, mouiller fonds ou demi<br/>glace. Réduire, monter au beurre</i>  |
| <i>Zingara</i>                                     | Fond de<br>braisage<br>(grenadins)<br>0,4                   | Madère<br>0,05  |  |                     |   |                | <i>Méthode ci-dessus en prenant<br/>comme liquide de mouillement le<br/>fonds de braisage de la viande.</i>  |
|  |   |   |  |                     |   |                |  |

| <b>SAUCE BRUNE pour rôtir ...</b>   | <b>Liquide</b>                              | <b>Acide, alcool</b>      | <b>Légume, fruit</b>  | <b>Epice, aromate</b> | <b>Divers</b>                                  | <b>Poids total</b> | <b>Commentaires</b>  |
|---|---|---------------------------|---|-----------------------|--|--------------------|--|
| Sauce de base   | Fonds de veau lié ou demi-glace de veau 1 l | Vin blanc 0,1             | Carotte 0,1<br>Oignon 0,1<br>Céleri branche 0,05<br>Ail 0,020     | BG                    | Concentré de tomate<br><br>Beurre 0,05         |                    | <i>Pincer les sucs, dégraisser partiellement, suer la GA, pincer le concentré, déglacer à l'alcool, réduire, mouiller au fonds, ajouter ail et BG et cuire l'ensemble quelques minutes. Rectifier l'assaisonnement, chinoiser, monter au beurre.</i> |
| Sauce brune volaille ou gibier pour cuisson courte type <b>salmis</b> , ... | Demi-glace 1 l                              | Marinade ou vin rouge 1 l | Carotte 0,100<br>Oignon 0,100<br>Céleri branche 0,05<br>Ail 0,020 | BG (riche en persil)  | Os et carcasses concassés 1,000<br>Beurre 0,05 |                    | <i>Procédé à l'identique à la sauce brune gibier, à l'exception de la cuisson limitée à 15 à 20 mn (pendant la marinade à couvert des chairs avec Armagnac ou Cognac, thym, laurier, échalote ciselée).</i>  |
|   |   |                           |   |                       |  |                    |  |

| <b>SAUCE BRUNE pour accompagnement griller, sauter ...</b>   | <b>Liquide</b>  | <b>Acide, alcool</b>                     | <b>Légume, fruit</b>                       | <b>Epice, aromate</b>                                | <b>Divers</b>   | <b>Poids total</b> | <b>Commentaires</b>  |
|--|---|--|--|--|---|--------------------|--|
| <b>Sauce brune viande</b><br>Sauce Bordelaise pour accompagnement viande grillée, ...              | Sauce Espagnole (ou à défaut fonds brun lié) 1,000<br>-----<br>Glace de viande PM | Vin rouge 1,000                          | Echalote 0,15<br><br>Persil haché          | Thym, laurier, queues de persil<br>Poivre mignonette | Beurre 0,050<br><br>Moelle de bœuf dégorgée et pochée   |                    | <i>Etuver les échalotes ciselées, mouiller au vin, ajouter thym, laurier et persil haché, le poivre et réduire des 9/10. Mouiller à la sauce Espagnole, réduire à la nappe. Mettre au point avec de la glace de viande. Monter au beurre.</i>    |
| <b>Sauce brune aigre</b> pour accompagnement volaille, viande panée et grillée                     | Demi-glace 0,5  | Vin blanc 0,15<br>Vinaigre d'alcool 0,05 | Echalote 0,050<br><br>(Estragon, cerfeuil) | Poivre mignonette                                    | Beurre 0,025  |                    | <i>Réduire à consistance sirupeuse vin blanc, vinaigre, échalote ciselée, poivre mignonette. Mouiller à la demi glace, réduire légèrement, dépouiller. Monter légèrement au beurre, finition éventuellement avec cerfeuil et estragon haché.</i> |
| <b>Sauce Espagnole maigre</b> pour sauce poisson maigre (sole, turbot, ...)                        | Fonds brun de veau lié 1,5 l  | Vin rouge tannique 1,000                 | Carotte 0,1<br>Oignon 0,1<br>Ail 0,010     | BG 1<br><br>Parures champignon                       | Arêtes poisson maigre 1,000<br>Beurre 0,050<br>Concentré tomate 0,020   |                    | <i>Procédé identique à la sauce mère Espagnole (cuisson limitée à 30 mn à légers frémissements, passer sans fouler).</i>   |
| <b>Sauce brune de poisson</b><br>Sauce Genevoise pour accompagnement poisson (saumon, truite, ...) | Fonds brun de veau lié 1,5 l  | Vin rouge tannique 1,000                 | Carotte 0,1<br>Oignon 0,1<br>Ail 0,010     | BG<br>Poivre mignonette                              | Arêtes et têtes saumon, truite 1,000<br>Beurre 0,050<br>Concentré tomate 0,020<br>-----<br>Beurre 0,100<br>Anchois filet ou crème 0,025 |                    | <i>Méthode ci-dessus. Monter au beurre d'anchois en finition.</i>  |
|  |   |  |  |  |   |                    |  |
|  |   |  |  |  |   |                    |  |

| SAUCE<br>BRUNE pour<br>ragoût                              | Liquide   | Acide,<br>alcool             | Légume,<br>fruit  | Epice,<br>aromate   | Divers  | Poids<br>total | Commentaires   |
|--|---|------------------------------|---|---|---|----------------|--|
| <b>Sauce brune viande</b><br>Type Estouffade bourguignonne | Fonds brun de veau<br>2,000                     | Vin rouge<br>0,750           | Oignon 0,150<br>Ail 0,015   |   |   |                | <i>Suer les oignons ciselés, ajouter selon le cas la tomate concentrée, singer – torrifier, mouiller au vin, réduire, mouiller avec le fonds. Ajouter BG et ail, et selon le cas la tomate concassée. (Pour cuisson viande en sauce).</i><br><br><i>NB : singer – torrifier ou utiliser un fonds de veau lié</i> |
| Type Estouffade provençale                                 |   | Vin blanc<br>0,750           | Oignon 0,150<br>Ail 0,015   |   |   |                |  |
| Type Marengo   | Fonds brun de veau<br>1,500                     | Vin blanc<br>0,250           | Tomate fraîche<br>0,500 (ou concentré 0,05)                       | BG  | Beurre 0,05<br>(Farine 0,06)                              |                |  |
| Type Navarin   | Eau<br>2 à 2,5 l                                |                              |   |   |   |                |  |
| Type Osso-bucco  | Fonds brun de veau<br>1,500                     | Vin blanc<br>0,250           | Oignon 0,150<br>Tomate fraîche<br>1,000                           |   |   |                |  |
| Type Curry   | Fonds blanc de veau, lait de coco ou eau<br>2 l |                              | Oignon 0,200<br>Ail 0,015<br>Tomate 0,500                         | BG<br>Curry<br>0,02 à 0,03                                | Saindoux 0,05<br>(Farine 0,05)<br><br>Crème 0,100         |                | <i>Ajouter la crème en finition de la sauce.</i>   |
| <b>Sauce brune volaille</b><br>type Coq au vin             | Fonds brun de volaille lié<br>2,5 l             | Marinade ou vin rouge<br>1 l | Carotte 0,15<br>Oignon 0,15<br>Céleri branche<br>0,1<br>Ail 0,050 | BG (riche en persil)<br>Baies de genièvre 10<br>Gingembre | Carcasse<br>1,000<br>Sang 0,1 (+ Armagnac ou Cognac 5 cl) |                | <i>Procédé identique à la sauce brune gibier.</i>  |
| type Lapin aux champignons                                 | Fonds brun de veau<br>1,500                     | Vin blanc<br>0,25            | Echalote<br>0,100   | BG  | Beurre 0,05   |                | <i>Procédé identique à la sauce brune viande</i>   |
|  |   |                              |   |   |   |                |  |
|  |   |                              |   |   |   |                |  |

| SAUCE<br>BRUNE pour<br>poêler   | Liquide   | Acide,<br>alcool   | Légume,<br>fruit   | Epice,<br>aromate | Divers   | Poids<br>total | Commentaires   |
|---|---|--|--|-------------------|--|----------------|--|
| Sauce de base   | Fonds brun de veau 0,5 à 0,8                    | Vin blanc<br>0,1   | Carotte 0,150<br>Oignon 0,150<br>Tomate fraîche<br>0,150 | BG                | Beurre 0,100   |                | <i>Base pour fonds de poêlage</i>  |
| Sauce brune aigre douce pour volaille (à chair brune), gibier (à poils et à plume), viande (porc), ... sautée, poêlée | Fonds brun lié<br>1,000<br>ou demi-glace<br>0,5 | Vinaigre de vin<br>0,05<br>Jus fruit (orange, ananas ...) 0,05<br>Rhum,<br>Curacao<br>0,05 | Citron<br>Parures de fruits (ananas, agrumes, ...)       |                   | Sucre (canne)<br>0,05<br><br>Fécule de PDT<br>0,03<br>Beurre 0,050 |                | <i>Caraméliser (avec citron) le sucre, déglacer au vinaigre, réduire. Mouiller au jus de fruits, réduire. Mouiller avec le fonds, ajouter les parures et cuire à légers frémissements 10 à 15 mn. Lier si besoin à la fécule. Corser avec l'alcool. Chinoiser.</i> |
|   |   |  |  |                   |  |                |  |
|   |   |  |  |                   |  |                |  |

| <b>SAUCE<br/>BRUNE pour<br/>braiser</b>  | <b>Liquide</b>  | <b>Acide,<br/>alcool</b>                          | <b>Légume,<br/>fruit</b>  | <b>Epice,<br/>aromate</b>  | <b>Divers</b>  | <b>Poids<br/>total</b>  | <b>Commentaires</b>  |
|--|---|---|---|--|--|---|--|
| <b>Sauce base<br/>pour braiser</b>   | Fonds brun lié<br>tomaté 1 l  | Vin blanc<br>0,1 l                                | Carotte<br>0,150<br>Oignon 0,150<br>Ail 0,010                                       | BG 1   |  |   | <i>Suer la GA, déglacer à l'alcool,<br/>mouiller au fonds, ajouter BG et ail.<br/>Porter à légers frémissements.</i>   |
| <b>Sauce mère<br/>Espagnole</b><br><i>Sauce mère pour<br/>mouillement<br/>sauce viande,<br/>gibier, ...</i>      | Fonds brun<br>clair 1,5 l   |   | Carotte 0,050<br>Oignon 0,050<br>Tomate 0,300<br>Ail 0,010                          | BG 1<br><br>Parures<br>champignon  | Poitrine porc<br>0,05<br>Concentré<br>tomate 0,040<br><br>Beurre 0,060<br>Farine 0,060 |   | <i>Tailler en dés la poitrine, blanchir.<br/>Tailler en mirepoix la GA, suer<br/>poitrine et légume, ajouter la farine et<br/>torréfier. Ajouter le concentré, suer.<br/>Refroidir, ajouter le fonds brun<br/>chaud, mélanger, puis l'ail, la tomate<br/>concassée, le BG. Porter à légers<br/>frémissements 1h30 min.</i>   |
| <b>Sauce brune<br/>viande</b><br><br><i>pour aiguillette de<br/>bœuf braisée ...</i>                             | Fonds brun<br>de veau clair<br>1,5 l<br>Fonds brun de<br>veau lié ou<br>demi glace 1 l' | Marinade<br>ou<br>vin rouge<br>/ blanc<br>1 l     | Carotte 0,15<br>Oignon 0,15<br>Céleri branche<br>0,1<br>Ail 0,050                   | BG (riche en<br>persil)  | Os et parures<br>1,000<br><br>Couenne de<br>porc 0,200                                 |   | <i>Blanchir la couenne de porc,<br/>rafraîchir.<br/>Procédé identique à la technique de<br/>base (mouiller au vin ou à la<br/>marinade, réduire de moitié et ajouter<br/>le fonds. Cuire en écumant à légers<br/>frémissements.</i>  |
| <b>Sauce brune<br/>gibier</b><br><br><i>Sauce poivrade,<br/>pour<br/>accompagnement<br/>gibiers à poils, ...</i> | Fonds brun<br>de veau lié<br>2,5 l  | Marinade<br>ou<br>vin rouge<br>1 l                | Carotte 0,15<br>Oignon 0,15<br>Céleri branche<br>0,1<br>Ail 0,050<br>(Zeste agrume) | BG (riche en<br>persil)<br><br>Baies de<br>genièvre 10<br>Gingembre<br><br>Poivre<br>mignonette QS | Os et parures<br>1,000   |   | <i>Procédé identique à la technique de<br/>base (mouiller au vin ou à la<br/>marinade, réduire de moitié et ajouter<br/>le fonds. Cuire en écumant à légers<br/>frémissements min 3 h. Infuser le<br/>poivre mignonette en fin de cuisson).<br/>Possibilité de lier avec une gastrique<br/>(20 g de sucre et 5 cl de vinaigre,<br/>réduit et ajouté à 1 l de sauce).</i> |
| <i>Sauce Diane</i>   |   |   |   |  | Sauce poivrade 1,000   | Crème 0,1   | <i>Lier à la crème en finition.</i>  |
| <b>Sauce brune<br/>gibier liée au<br/>sang pour civet</b><br><i>Sauce Grand-<br/>Veneur</i>                      |   |   |   |  | Sauce poivrade<br>1,000  | Gelée de<br>groseille 0,05<br>Sang 0,1 (+<br>cœur et foie<br>haché) | <i>Lier au sang (détendre le sang avec<br/>un peu de sauce tiède et verser le<br/>tout, cuire à consistance sans<br/>bouillir). Ajouter la gelée, chinoiser.</i>   |
| <b>Sauce brune<br/>abats</b><br><br><i>type ris de veau</i>  | Fonds brun<br>de veau lié<br>0,8 l  | Vin blanc<br>0,1 l<br><br>Porto<br>0,05 +<br>0,05 | Carotte 0,15<br>Oignon 0,15<br>Céleri branche<br>0,1                                | BG   |  |   | <i>Après avoir doré ou coloré au beurre<br/>la pièce d'abat, suer la GA, déglacer<br/>aux alcools, réduire. Mouiller. Cuire.<br/>Chinoiser au terme de la cuisson,<br/>ajouter le Porto, monter au beurre.</i>   |
|  |   |   |   |  |  |   |  |
|  |   |   |   |  |  |   |  |
|  |   |   |   |  |  |   |  |

| SAUCE<br>BRUNE pour<br>chaud – froid  | Liquide  | Acide,<br>alcool  | Légume,<br>fruit | Epice,<br>aromate | Divers  | Poids<br>total | Commentaires   |
|---|--|---|------------------|-------------------|---|----------------|--|
| <b>Sauce brune</b><br>pour napper<br>pièces froides<br>(volaille, viande,<br>...) | Fonds brun lié<br>ou Demi-glace<br>de veau,<br>volaille, gibier<br>1,000 | Porto (ou<br>jus de<br>truffe)<br>0,05                          |                  | Arôme patrelle    | Fécule de PDT<br>0,015<br><br>Gélatine<br>0,020 |                | Dégraissier le fonds, porter à<br>ébullition et réduire si besoin en<br>écumant. Lier à la féculé de PDT.<br>Ajouter la gélatine réhydratée et<br>égouttée. Rectifier l'assaisonnement<br>et la couleur. Chinoiser, vanner,<br>utiliser à consistance.<br><u>Rendement</u> : 1 l produit fini pour<br>deux grosses volailles ou 12 petites<br>volailles. |
|   |  | Vinaigre<br>de vin<br>0,05<br>Cointreau<br>Jus de<br>fruits 0,1 |                  |                   | Sucre (canne)<br>ou miel<br>0,02                |                | Possibilité de corser la base avec<br>une gastrique, déglacée au<br>Cointreau, détendue au jus de fruits<br>(orange par exemple) et réduite.   |
|   |  |   |                  |                   |   |                |  |
|   |  |   |                  |                   |   |                |  |
|   |  |   |                  |                   |   |                |  |
|   |  |   |                  |                   |   |                |  |

## 2.7.5 SAUCES ROUGES

| TECHNIQUE DE BASE   | Liquide                    | Acide, alcool | Légume, fruit  | Epice, aromate                         | Divers   | Poids total | Commentaires   |
|---|----------------------------|---------------|--|--|--|-------------|--|
| <b>Sauce tomate</b>   | Fonds blanc (ou eau) 1,5 l |               | Oignon 0,150<br>Carotte 0,150<br>Ail 0,015<br>Tomate 2 kg (ou concentré 0,2) | BG<br>Sel fin<br>Poivre blanc<br>Sucre | Poitrine salée 0,1<br><br>Farine 0,05<br>Beurre 0,05 |             | <i>Suer la GA taillée en mirepoix. Ajouter le concentré, cuire. Singer, torrifier. Mouiller, ajouter ail, BG. Assaisonner. Mélanger soigneusement, couvrir et cuire au four (160°C, 1h30 environ) en surveillant la cuisson. Chinoiser, porter de nouveau à ébullition, écumer, rectifier liaison et assaisonnement.</i> |
| <b>Sauce Bolognaise (pour filet)</b>  | Fonds de veau lié 1 l      |               | Tomate fraîche 0,500<br>Oignon 0,100<br>Ail 0,010                            | BG                                     | Queue de filet de bœuf parée 0,500<br>Huile 0,050    |             | <i>Suer avec légère coloration les oignons ciselés, ajouter les tomates concassées, l'ail écrasé, le BG. Mouiller avec le fonds, assaisonner, porter à ébullition.<br/>Détailler la viande (dès de 1 cm de côté), rissoler, égoutter. Ajouter dans la sauce, couvrir et braiser 1h30 environ.</i>                        |
| <b>Sauce tomate dérivée</b><br>Safran,<br>bretonne,<br>portugaise,<br>provençale, ... |                            |               |  |  |  |             |  |
| <b>Version moderne coulis cuit</b>  |                            |               |  |  |  |             |  |
| <b>Sauce forte (au piment)</b>  |                            |               |  |  |  |             |  |
| <b>Sauce aux légumes (herbes aromatiques)</b>   |                            |               |  |  |  |             |  |
|   |                            |               |  |  |  |             |  |
|   |                            |               |  |  |  |             |  |
|   |                            |               |  |  |  |             |  |
|   |                            |               |  |  |  |             |  |
|   |                            |               |  |  |  |             |  |
|   |                            |               |  |  |  |             |  |

| TECHNIQUE DE BASE   | Liquide  | Acide, alcool                                   | Légume, fruit  | Epice, aromate                   | Divers  | Poids total | Commentaires  |
|---|--|---|--|----------------------------------|---|-------------|---|
| <b>Sauce de crustacés</b><br><i>Etrille</i><br><i>(Américaine)</i><br><i>Ecrevisse</i><br><i>(Nantua)</i>   | Fumet de poisson ou de crustacé<br>1,5 l                     | Vin blanc<br>0,2<br>Cognac,<br>Armagnac<br>0,05 | Oignon 0,1<br>Carotte 0,1<br>Tomate 0,400<br>Ail 0,015<br>(Estragon) | Sel gros<br>Piment de<br>Cayenne | Crustacé 1,000<br>Concentré<br>tomate 0,05      |             | <i>Procédé identique à la bisque de crustacés, à l'exception de la liaison (lier éventuellement au beurre manié ou réduire la sauce, monter au beurre).</i> |
|   |  |   | (Cerfeuil,<br>estragon)  |                                  |   |             |   |
| <b>Sauce crème ou coulis de crustacés</b><br><i>(carapaces de homard, langoustine, crevette grise, ...)</i> | Fumet poisson ou crustacé<br>0,250<br>Crème liquide<br>1,5 l | Idem  |  |                                  |   |             | <i>Méthode ci-dessus en mouillant exclusivement avec de la crème et un peu de fumet. Monter au beurre en finition.</i>                                      |
| <b>Sauce de crustacés à glacer</b>  | Sauce Nantua<br>1,000  | Noilly Prat<br>0,05                             |  |                                  | Jaune d'œuf<br>0,080<br>Crème fouettée<br>0,300 |             | <i>Procédé identique à la sauce vin blanc à glacer. Possibilité de mélanger avec : crustacés (écrevisse), champignon sauvage.</i>                           |
|   |  |   |  |                                  |   |             |   |
|   |  |   |  |                                  |   |             |   |
|   |  |   |  |                                  |   |             |   |
|   |  |   |  |                                  |   |             |   |
|   |  |   |  |                                  |   |             |   |
|   |  |   |  |                                  |   |             |   |
|   |  |   |  |                                  |   |             |   |
|   |  |   |  |                                  |   |             |   |

## 2.7.6 GELEES

| TECHNIQUE DE BASE                         | Liquide            | Acide, alcool | Légume, fruit                                      | Epice, aromate                                | Divers               | Poids total | Commentaires  |
|---|--------------------|---------------|--|---|----------------------|-------------|---|
| <b>Gelée aux fruits</b> (tous les fruits) |                    |               | Pulpe de fruits<br>0,500<br>Jus de citron<br>0,010 | Sucre si besoin                               | Gélatine<br>6 à 10 g |             | Chauffer 100 g de pulpe de mangue ajouter la gélatine hydratée le jus de citron et le reste de la pulpe de mangue. Réserver au froid                        |
| <b>Gelée base infusion</b>                | Eau<br>0,250       |               | Pulpe pomme verte<br>0,100<br>Pulpe pêche<br>0,080 | Sucre<br>0,100<br>Thym<br>½ botte             | Gélatine 5 g         |             | Bouillir l'eau et le sucre, ajouter le thym, infuser 30 mn. Incorporer les pulpes de fruits. Ajouter la gélatine hydratée et fondue au micro-ondes.         |
| <b>Gelée au vin</b>                       | Vin blanc<br>0,500 |               | Zeste d'orange<br>½ pièce                          | Sucre<br>0,050<br>Gousse de vanille<br>1pièce | Gélatine 6 g         |             | Chauffer la moitié du vin blanc. Infuser la gousse de vanille et zeste d'orange. Ajouter la gélatine hydratées et fondue au micro-ondes. Réserver au froid. |
|   |                    |               |  |   |                      |             |   |
|   |                    |               |  |   |                      |             |   |
|   |                    |               |  |   |                      |             |   |
|   |                    |               |  |   |                      |             |   |
|   |                    |               |  |   |                      |             |   |
|   |                    |               |  |   |                      |             |   |
|   |                    |               |  |   |                      |             |   |

## 2.7.7 Jus

| TECHNIQUE DE BASE  | Liquide   | Acide, alcool | Légume, fruit | Epice, aromate | Divers                            | Poids total | Commentaires   |
|--|-----------|---------------|---------------|----------------|-----------------------------------|-------------|--|
| <b>Jus de ...veau, volaille, ... pour mouillement sauce courte</b> | Eau 1 l   |               | Oignon 0,150  |                | Parures, ... 1 kg<br>Beurre 0,100 |             | Tailler finement les parures, colorer avec une partie du beurre, ajouter les oignons émincés, caraméliser. Ajouter le restant du beurre, faire mousser et déglacer à l'eau. Cuire à couvert et à légers frémissements. Chinoisier. |
| <b>Jus de rôti pour accompagnement pièces rôties</b>               | Eau 1 l   |               | (Ail 0,005)   | (BG)           |                                   |             | Méthode ci-dessus (recette classique sans garniture aromatique). Compter 3 à 4 cl par personne (produit fini).   |
| <b>Jus émulsionné</b>  |           |               |               |                |                                   |             | NB : Possibilité de servir le jus « tranché »  |
| <b>Jus parfumé, concentré</b>                                      |           |               |               |                |                                   |             | Réduire à glace doucement  |
| <b>Jus de crustacés</b>  |           |               |               |                |                                   |             | Réduire au maximum pour concentrer la saveur   |
| <b>Jus de presse</b>   |           |               |               |                |                                   |             |  |
| <b>Sucs de légumes, d'herbes</b>                                   |           |               |               |                |                                   |             | Attention à la chlorophylle  |
|  |           |               |               |                |                                   |             |  |
|  |           |               |               |                |                                   |             |  |
|  |           |               |               |                |                                   |             |  |
|  |           |               |               |                |                                   |             |  |
| <b>PATISSERIE</b>  |           |               |               |                |                                   |             |  |
| <b>Jus à ... la menthe</b>   | Eau 0,400 |               | Menthe 0,100  | Sucre 0,030    | Poivre Maïzena 5 g                |             | Bouillir l'eau et le sucre ajouter la maïzena réduire, infuser la menthe, passer ajouter de la menthe ciselée et une pincée de poivre.   |
|  |           |               |               |                |                                   |             |  |
|  |           |               |               |                |                                   |             |  |
|  |           |               |               |                |                                   |             |  |
|  |           |               |               |                |                                   |             |  |

## 2.7.8 COULIS

| TECHNIQUE DE BASE   | Liquide                         | Acide, alcool            | Légume, fruit  | Epice, aromate   | Divers                                       | Poids total | Commentaires  |
|---|---------------------------------|--------------------------|--|--|--|-------------|---|
| <b>Coulis cru de légumes</b> pour entrée froide, sauce froide, ...                              |                                 | Vinaigre balsamique 0,05 | Tomate mûre 1 kg<br>Basilic, estragon, ...                                     | Sel fin, poivre moulin QS                                    | Huile olive 0,2 l                            |             | Monder, concasser sans épépiner les tomates. Assaisonner, mixer. ajouter le vinaigre. Monter à l'huile d'olive. Utiliser aussitôt. Possibilité de corser avec du concentré de tomates en fonction de la saison.     |
| <b>Coulis cuit de légumes</b> pour sauce chaude ou froide<br>Proportion pour 0,5 l produit fini |                                 |                          | Tomate mûre 1 kg<br>Ail 0,01   | BG<br>Sel fin, poivre moulin QS                              | Concentré de tomate 0,02<br>Huile olive 0,05 |             | Monder, épépiner, concasser. Assaisonner. Cuire au four à couvert avec huile d'olive, ail et BG en remuant régulièrement. Mixer, passer au chinois étamine. Rectifier l'assaisonnement.                             |
| <b>Coulis amélioré de légumes</b> pour tomate   | Bouillon de légumes 1 l         |                          | Tomate mûre 1,5<br>Ail 0,015<br>Poireau 0,06<br>Oignon 0,06<br>Champignon 0,06 | BG<br>Sel fin, poivre moulin QS                              | Concentré tomate 0,05<br>Huile olive 0,05    |             | Monder, épépiner, concasser. Cuire le concentré dans le bouillon. Suer la GA, ajouter les tomates puis le bouillon, BG et ail. Porter à légers frémissements 30mn, ôter le BG et mixer. Rectifier l'assaisonnement. |
| <b>Coulis de fruits</b>   |                                 |                          |  |  |  |             |   |
| <b>Coulis d'herbes fraîches</b>   |                                 |                          |  |  |  |             |   |
| <b>Pesto, raifort</b>   |                                 |                          |  |  |  |             |   |
| <b>Guacamole</b>  |                                 |                          |  |  |  |             |   |
| <b>Tapenade</b>   | Huile olive (selon consistance) |                          | Olive verte ou olive noire 200 g   | Anchois à l'huile 40 g<br>Câpres 50 g<br>Thon à l'huile 50 g |  |             | Mixer l'ensemble  |
| <b>Rougail</b>  |                                 |                          |  |  |  |             |   |
| <b>Salsa verde</b>  |                                 |                          |  |  |  |             |   |
|   |                                 |                          |  |  |  |             |   |
|   |                                 |                          |  |  |  |             |   |
|   |                                 |                          |  |  |  |             |   |
|   |                                 |                          |  |  |  |             |   |

| TECHNIQUE DE BASE       | Liquide  | Acide, alcool | Légume, fruit | Epice, aromate         | Divers                               | Poids total | Commentaires   |
|-------------------------|--|---------------|---------------|------------------------|--------------------------------------|-------------|--|
| <i>Coulis de fruits</i> |  |               |               |                        |                                      |             |  |
| <b>Coulis de fruits</b> | Purée ou jus de fruits<br>1,000<br>Jus de citron<br>QS |               |               | Sucre<br>0,300         |                                      |             | Mélanger la purée de fruits, le sucre. Mixer. Passer au chinois étamine. Réserver au froid   |
| <i>Sur base caramel</i> |  |               |               | Sucre<br>0,200 à 0,800 | Eau de vie<br>0,350<br>(Crème 0,200) |             | Cuire au caramel le sucre (ajouter le sucre progressivement), décuire avec la pulpe de fruits et citron chaud. Réduire si besoin, ou rectifier la consistance avec de l'eau. Possibilité d'aromatiser avec : épices, plantes, ...Ajouter éventuellement la crème liquide bouillie. |
|                         |  |               |               |                        |                                      |             |  |
|                         |  |               |               |                        |                                      |             |  |
|                         |  |               |               |                        |                                      |             |  |
|                         |  |               |               |                        |                                      |             |  |

## 2.7.9 SAUCE CARAMEL, SAUCE GASTRIQUE

| TECHNIQUE DE BASE    | Liquide                             | Acide, alcool | Légume, fruit | Epice, aromate            | Divers | Poids total | Commentaires   |
|----------------------|-------------------------------------|---------------|---------------|---------------------------|--------|-------------|--|
| <b>Sauce caramel</b> | Eau 0,100<br>Crème liquide<br>1,000 |               |               | Sucre<br>1,000<br>Sel 5 g |        |             | Cuire au caramel le sucre, décuire avec l'eau salée chaude, ajouter la crème chaude. Réduire |
|                      |                                     |               |               |                           |        |             |  |
|                      |                                     |               |               |                           |        |             |  |
|                      |                                     |               |               |                           |        |             |  |
|                      |                                     |               |               |                           |        |             |  |
|                      |                                     |               |               |                           |        |             |  |
|                      |                                     |               |               |                           |        |             |  |

## 2.7.10 SAUCE AU CHOCOLAT

| TECHNIQUE DE BASE        | Liquide                   | Acide, alcool | Légume, fruit | Epice, aromate | Divers  | Poids total | Commentaires  |
|--------------------------|---------------------------|---------------|---------------|----------------|---|-------------|---|
| <b>Sauce au chocolat</b> | Lait 0,600<br>Crème 0,400 |               |               | Sucre<br>0,200 | Beurre 0,100<br>Chocolat 50%<br>0,800<br>Parfum |             | <i>Bouillir lait, crème et sucre. Verser le chocolat haché, bouillir 3 mn en remuant. Monter au beurre. Rectifier la consistance avec de l'eau tiède si besoin. Possibilité d'utiliser un sirop (25°B°)</i> |
|                          |                           |               |               |                |   |             |   |
|                          |                           |               |               |                |   |             |   |
|                          |                           |               |               |                |   |             |   |

## 2.7.11 AUTRES SAUCES

| TECHNIQUE DE BASE                | Liquide   | Oeuf                         | Matière grasse | Sucre         | Divers  | Poids total | Commentaires   |
|----------------------------------|---|------------------------------|----------------|---------------|---|-------------|--|
| <b>Sauce anglaise</b>            | Lait et/ou crème<br>1,000   | Jaune d'œuf<br>0,160 à 0,300 |                | 0,100 à 0,200 | Vanille 2 gousses   |             | <i>Méthode identique à la crème anglaise.</i>  |
| <i>Sauce anglaise aux fruits</i> | Purée ou jus de fruits<br>0,300 à 0,800<br>Crème liquide<br>0,700 à 0,200 | Jaune d'œuf<br>0,250         |                | 0,100 à 0,200 | Vanille<br>1 gousse   |             | <i>Infuser la vanille fendue et grattée dans la pulpe et la crème liquide. Blanchir les jaunes d'œufs et sucre, verser dans le liquide bouillant, cuire à 85°C. Refroidir.</i>   |
| <b>Sauce sabayon</b>             | Vin ou infusion<br>0,250 à 0,400  | Jaune d'œuf<br>0,150 à 0,200 |                | 0,200         | Zeste de citron ou d'orange<br>½ pièce<br>Alcools divers<br>...                             |             | <i>Mélanger vin, jaune d'œuf et sucre dans une russe. Chauffer au BM (porter à une t° de 69°C) en fouettant pour alléger la préparation. Aromatiser, utiliser aussitôt.</i>  |
| <b>Sauce au vin</b>              | Vin 0,500<br>Nappage neutre 0,100   |                              |                | 0,050         | zeste d'orange, citron ou pomelo<br>badiane, ou cannelle, vanille ou safran, ou 4 épices... |             | <i>Réduire de moitié le vin, le sucre et les épices. Incorporer le nappage neutre. Possibilité de remplacer le nappage par un mélange de fécule et d'eau (5g de chaque).</i>   |
| <b>Sauce montée au beurre</b>    | Jus d'orange<br>0,500   | Beurre<br>0,300              |                | 0,400         | Zestes de fruits  |             | <i>Cuire le sucre à sec au caramel, décuire avec le jus d'orange, réduire à consistance, monter au beurre. Mixer.</i>  |
| <i>Sauce Suzette</i>             | Jus d'orange<br>0,500<br>Jus citron<br>0,050                              | Beurre<br>0,300              |                | 0,300         | Grand-marnier<br>0,150<br>Zestes agrumes<br>Julienne orange blanchie                        |             | <i>Cuire à sec le sucre au caramel, décuire avec 0,100 de beurre. Ajouter le jus de citron et d'orange. Réduire du 1/3, verser l'alcool, réduire quelques minutes. Monter avec le restant de beurre, ajouter la julienne. Réserver au chaud.</i> |
|                                  |   |                              |                |               |   |             |  |
|                                  |   |                              |                |               |   |             |  |
|                                  |   |                              |                |               |   |             |  |
|                                  |   |                              |                |               |   |             |  |
|                                  |   |                              |                |               |   |             |  |
|                                  |   |                              |                |               |   |             |  |
|                                  |   |                              |                |               |   |             |  |

## 2.8 FAMILLE DES PREPARATIONS DE BASE (FARCES, PUREES, BEURRES, APPAREILS ET CREMES)

## 2.8.1 FARCES

## 2.8.1.1 FARCE MAIGRE

| TECHNIQUE DE BASE  |     |   |                 |                          |  |             |   |
|--|-----|---|-----------------|--------------------------|--|-------------|---|
|  | DOA | DOV   | Produit laitier | Epice, aromate           | Divers   | Poids total | Commentaires  |
| <i>Farce maigre base produits crus (tartare)</i>                             |     |   |                 |                          |  |             |   |
| <i>Farce maigre base produits cuits (Duxelles sèche)</i><br>...              |     | Champignon de Paris 1,000<br>Echalote 0,07<br>Oignon 0,07 | Beurre 0,100    | Sel fin,<br>poivre blanc |  |             | <i>Ciseler les échalotes, suer au beurre. Hacher les champignons, ajouter les champignons et le jus de citron, suer environ 10 mn. Réserver à +4°C ou :</i>   |
| <i>Farce maigre pour garniture, base de farce (Duxelles à farcir maigre)</i> |     | Champignon de Paris 1,000<br>Echalote 0,07<br>Oignon 0,07 | Beurre 0,100    | Sel fin,<br>poivre blanc |  |             | <i>Réaliser la duxelles de champignons. Mouiller au vin blanc, réduire. Mouiller à la demi glace, réduire de moitié et lier à la mie de pain, ajouter ail et persil haché.<br/>Possibilité d'ajouter : ail, persillade, concassée de tomates, ...</i> |
|  |     | Ail 5 g<br>Persil 0,01                                    |                 |                          | Vin blanc 0,2<br>Demi-glace 0,4<br>Mie de pain fraîche 0,200 |             |   |
| <i>Hachis de légumes</i>   |     |   |                 |                          |  |             | <i>Selon le légume, blanchir avant (pour éviter l'exudat d'eau après cuisson)</i>   |
| <i>Caviar de légumes</i>   |     |   |                 |                          |  |             |   |
|  |     |   |                 |                          |  |             |   |
|  |     |   |                 |                          |  |             |   |

## 2.8.1.2 FARCE GRASSE

| FARCE GRASSE  | Rendement : 0.030 kg par jambonnette, 0.040 kg par caille, 0.300 kg par selle d'agneau farcie<br>0.080 à 0.100 kg /pers pour une terrine, ,100 kg / pers pour une tourte, chausson, 0.120 kg / pers pour un pâté en croûte |  |                                       |  |   |                    |  |
|---|--|--|---------------------------------------|--|---|--------------------|--|
|   | DOA  | DOV  | Produit laitier                       | Epice, aromate   | Divers  | Poids total        | Commentaires   |
| <b>Farce grasse de ... porc (pour terrine, pâté, ...)</b><br><br>Règle 1/3 viande appellation + 1/3 maigre de porc + 1/3 gras | Maigre de porc 0,7<br>Gorge ou lard 0,3<br>Barde lard 0,2<br>Crépine de porc 0,1   | Ail 5 g au kg<br>Echalote 20 g au kg                                     | Beurre 0,01                           | Sel fin 20 g /kg<br>Poivre noir 1,5 à 2 g /kg<br>4 épices 1 g / kg<br>Sel rose 1 g /kg<br>Fleur de thym<br>Muscade | Cognac 0,05<br>Gelée poudre (10g) ou œuf entier 0,100 | Poids total : 1 kg | Disposer la crépine et la barde dans la terrine. Parer si besoin la viande, découper en lanières. Ciseler, suer, refroidir l'échalote. Hacher viande, le lard, la GA. Assaisonner + gelée. Garnir, cuire au four mixte (150°C, 45 à 60 mn / kg de farce, 65°C à cœur). Refroidir rapidement. Utiliser rapidement ou conserver sous-vide. |
| <b>Farce grasse de ... porc (recette plus grasse)</b>   | Gorge de porc 1 kg<br>Maigre de porc 1 kg<br>Œuf entier 0,07   |  | Crème 0,3                             |  | Pistache 0,1<br><br>Cognac, Armagnac 0,03             |                    | Méthode ci-dessus (assaisonner comme la recette de base). Apport de moelleux caractéristique par la crème.   |
| <b>Farce grasse enrichie</b>  | Foie gras réduit en purée 0,1  |  |                                       |  | Base farce grasse 1 kg                                |                    | Mélanger le foie gras à la farce grasse.   |
| <b>Farce grasse de ... lapin</b>  | Lapin brut 1,7 kg (net 1,000)<br>Gorge porc 1,000<br>Œuf entier 0,1  | Echalote 0,050<br>Ail 0,010  | Crème liquide 0,150                   | Sarriette, genièvre, ...   | Vin rouge 1l<br>Pruneaux 0,200                        |                    | Désosser, mettre à mariner 2 à 3 jours dans le vin rouge et les épices. Egoutter, hacher avec la GA et la gorge. Réhydrater les pruneaux (au fumet de lapin par ex), tailler. Mélanger le tout (assaisonner comme la recette de base).   |
| <b>Farce grasse de ... canard</b>   | Canard brut 3 kg (net 1 kg)<br>Gorge de porc 1 kg<br>Foie canard   | Zeste orange 0,04  |                                       | Cardamome, gingembre   | Grand Marnier 0,03<br>Jus orange 0,1                  |                    | Méthode ci-dessus. Possibilité de remplacer le foie par une farce à gratin (base foie de canard). Assaisonner comme la recette de base).   |
| <b>Farce grasse pour ballotine, tourte, ... de ... volaille, porc, ...</b>  | Gorge de porc 1 kg<br>Foie volaille 0,3 + 0,3<br>Œuf entier 0,2  | Echalote 0,100<br>Champignon de Paris 0,500<br>Marron entier boîte 0,500 |                                       | Assaisonnement de base farce   | Armagnac 0,03   |                    | Hacher la moitié des foies avec la gorge.. Réaliser une farce à gratin aux champignons, refroidir. Mélanger le tout. Assaisonner comme la recette de base Ajouter les marrons.   |
| <b>Farce grasse pour tourte de légumes (aubergine, bette, ...)</b>  | Gorge de porc 1,25<br>Œuf entier 0,4   | Aubergine 1 kg   | Parmesan 0,350<br>Crème liquide 0,250 |  |   |                    | Blanchir fortement les blettes ou cuire au four les aubergines. Prélever la chair, mixer, refroidir. Préparer la farce grasse, mélanger le tout. Assaisonner comme la recette de base.   |
| <b>Farce pour pâté en croûte</b>  | Porc maigre 1 kg<br>Veau 0,3 kg  | Carotte 0,100<br>Echalote 0,05<br>Oignon 0,03<br>Ail 5 g                 |                                       | BG<br>Sel fin 25 g<br>Poivre 3 g<br>Muscade PM   | Vin blanc 0,5   |                    | Tailler des lèches dans la viande maigre. Mariner 24h. Egoutter, porter à ébullition la marinade + bouillon de porc (1l), pocher les lèches et égoutter, refroidir.<br><br>Hacher la farce grasse, assaisonner.  |

**MEMO CUISINE & PATISSERIE – DOCUMENT DE TRAVAIL (VERSION 29 AOUT 2011)**

|   |   |   |             |  |   |  |   |
|---|---|---|-------------|--|---|--|---|
| <b>Farce base viande cuite</b><br><i>pour légumes farcis ...</i>    | Viande cuite hachée 0,400               | Oignon haché 0,400<br>Ail, persil QS                        | Beurre 0,02 |  | Vin blanc 0,1<br>Demi-glace 0,1<br>Tomate concassée 0,2 |  | <i>Suer au beurre les oignons, ajouter la viande hachée finement, la persillade. Déglacer au vin blanc, réduire. Mouiller à la demi-glace, réduire, ajouter la tomate concassée et cuire à couvert. Lier éventuellement à la mie de pain. Refroidir. Utiliser rapidement.</i>   |
| <b>Duxelles à la Bonne Femme</b><br><i>pour farcir légumes, ...</i> | Gorge de porc ou chair à saucisse 1,000 |   |             |  | Duxelles sèche 1,000                                    |  | <i>Hacher la gorge, mélanger à la duxelles froide.</i>  |
| <b>Duxelles améliorée</b> <i>pour farcir légumes, ...</i>           | Farce à gratin 0,100                    |   |             |  | Duxelles sèche 0,200                                    |  | <i>Mélanger farce à gratin froide et la duxelles sèche. Utiliser rapidement.</i>  |
|   |   |   |             |  |   |  |   |
| <b>Rillettes de porc</b>  | Poitrine porc 1,2<br>Panne porc 0,25    | Oignon 0,150<br>Carotte 0,150<br>Poireau 0,2<br>Céleri 0,15 |             | Clou de girofle 2<br>Thym, laurier<br>Sel fin 0,02<br>Poivre blanc 3 g |   |  | <i>Tailler en gros dés poitrine fraîche et panne de porc ; préparer un BG (Carotte, céleri, poireau, persil, thym, laurier) , oignon piqué. Disposer dans marmite et couvrir d'eau. Cuire à petits feux (2 heures environ). Eliminer garnitures, écraser à la fourchette, rectifier assaisonnement, et verser dans terrine quand les rillettes commencent à figer. Couler une couche de saindoux dessus. Réserver au frais.</i> |
|   |   |   |             |  |   |  |   |
|   |   |   |             |  |   |  |   |
|   |   |   |             |  |   |  |   |
|   |   |   |             |  |   |  |   |

## 2.8.1.3 FARCE A GRATIN

|   |  |                                      |  |   |  |  |  |
|---|--|--------------------------------------|--|---|--|--|--|
| <b>Farce à gratin de ... volaille</b><br>pour masquer croûtons,<br>garniture farce,<br>...<br>Environ 30 g par personne | Foie de volaille<br>0,3<br>Lard gras<br>0,100            | Echalote<br>0,03                     |  | Fleur de thym<br>4 épices<br>Sel fin, poivre<br>du moulin | Cognac,<br>Armagnac 0,05   |  | Tailler le lard, parer et escaloper les foies. Fondre le lard, saisir vivement les foies, suer les échalotes ciselées, assaisonner, flamber. Mixer rapidement, tamiser, mélanger sur glace. Utiliser rapidement.   |
| <b>Farce américaine de ...</b><br>pour farce cochon de lait, ...  | Gorge de porc 1 kg<br>Œuf entier<br>0,150                | Ail<br>0,015                         | Mie de pain trempé<br>crème et exprimé 0,3 | Thym, laurier   | Armagnac 0,1   |  | Réaliser : la farce grasse, la farce à gratin. Mélanger le tout.<br>Base 1 kg de farce : ajouter raisins réhydratés, pignons torréfiés ou marrons (0,150 kg), éventuellement 0,1 kg de riz cuit gluant. Assaisonner comme la recette de base.  |
|   | Foie (volaille, porc, ...)<br>0,500                      | Echalote 0,1<br>Champignon Paris 0,2 |  |   | Armagnac 0,05  |  |  |
|   | Gorge de porc<br>0,8<br>Foie volaille<br>0,1<br>Œuf 0,06 | Echalote 0,03                        |  | Sel fin 15 g<br>Poivre 1,5 g<br>Muscade                   | Porto 0,1  |  |  |
| <b>Foie gras (terrine)</b>  | Foie gras 1 kg   |                                      |  |   | Sel fin 20 g au kg<br>Poivre moulin 3 à 4 g au kg<br>Armagnac 0,025<br>Porto 0,025 |  | Tempérer les foies dans l'eau à 37°C ou tempérer les foies, dénervé. Assaisonner, mariner avec alcool 12 h environ (ajouter jus de truffe éventuellement). Tempérer et mouler. Cuire au four en terrine couverte (80°C, bain-marie, T° à cœur 55°C). Egoutter le jus, récupérer une partie de la graisse, mettre sous légère presse. |
| <b>Mousse de foie</b>   |  |                                      |  |   |  |  | Respecter la législation dans l'appellation  |
|   |  |                                      |  |   |  |  |  |

## 2.8.1.4 FARCE MOUSSELINE

| FARCE MOUSSELINE   | 30 g pour une quenelle individuelle, 10 g pour une petite quenelle à consommé<br>40 à 50 g par sole à soufflé ou farcir, 0.030 kg par jambonnette, 0.040 kg par caille, 0.300 kg par selle d'agneau farcie |  |   |   |   |                                       |  |
|--|--|--|---|---|---|---------------------------------------|--|
|  | DOA  | DOV  | Produit laitier   | Epice, aromate  | Divers  | Poids total                           | Commentaires   |
| <b>Farce mousseline à la crème</b> , de ...<br><i>pour farce volaille (suprême, jambonnette), veau (escalope, paupiette), poisson (paupiette, mousse, ...)</i> | Volaille, ou veau ou poisson ou crustacé ou mollusque<br>1,000<br>(poids net)  |  | Crème liquide<br>1,000 max.                                 | Sel fin<br>20 g /kg (froid)<br>18 g /kg (chaud)<br>Poivre blanc ou piment<br>2 à 4 g /kg<br>Muscade | Œuf (blanc)<br>0,06 à 0,120<br>suivant la fraîcheur et la nature de l'élément de base | Poids total :<br>1,1 kg<br><br>Coût : | <i>Parer la base, tenir à +4°C. Détailler en dés, assaisonner, mixer, ajouter les blancs d'œufs. Monter avec la moitié de la crème. Passer au tamis. Monter progressivement et sur lit de glace avec le restant de la crème. Réserver à +4°C, utiliser rapidement.</i> |
| <b>Farce mousseline fine</b> de ...  | Chair (net)<br>1,000   |  | Crème liquide 0,8<br>Beurre 0,100 à 0,150                   | Assaisonnement farce  |   |                                       | <i>Méthode ci-dessus. Ajouter le beurre pomme en finition.</i>   |
| <b>Farce mousseline colorée</b>  |  | Epinard poids net 0,200 pour<br>1 kg de chair poids net                          |   | Curry, safran, paprika, ...   |   |                                       | <i>Ajouter l'épice en finition. Pour la mousseline verte, blanchir et presser l'épinard, mixer, détendre avec un peu de crème. Passer au tamis et ajouter à la farce (ou utiliser un vert végétal détendue à la crème).</i>  |
| <b>Farce mousseline enrichie</b>   | Salpicon crustacés, ...  | Duxelles, ou brunoise légumes  |   |   |   |                                       | <i>Agrémenter la farce avec : de la duxelles, une brunoise de légumes, un salpicon ...</i>   |
| <b>Farce pour terrine</b> pour poisson (turbot, sole, saumon, ...)   | Chair (net)<br>1,000   |  | Crème liquide<br>1 à 1,2 kg                                 | Assaisonnement farce  | Œuf entier<br>0,200   |                                       | <i>Procédé identique à la technique de base. Garnir la terrine Cuire au bain-marie (160°C).</i>  |
| <b>Farce pour terrine</b> pour crustacé (homard, ...), mollusque (Noix St Jacques ...)   | Chair (net)<br>1,000<br>Corail (St Jacques)<br>0,300   |  | Crème liquide<br>0,5 à 0,700<br>Beurre pomme<br>0,1 à 0,200 | Assaisonnement farce  | Œuf entier<br>0,200 à 0,300   |                                       | <i>Méthode ci-dessus. Mélanger une partie de la farce avec le corail haché.</i>  |
| <i>aux petits légumes</i>  |  | Carotte 0,4<br>Haricot vert 0,2<br>Champignon 0,2 (base 1 kg de chair poids net) |   |   |   |                                       | <i>Ajouter les légumes taillés en dés la masse.</i>  |
| <i>au poivre vert</i>  |  |  |   | Poivre vert 50 g (base 1 kg de chair poids net)   |   |                                       | <i>Ajouter le poivre concassé à la masse</i>   |
|  |  |  |   |   |   |                                       |  |

|   |   |  |  |                         |              |  |
|---|---|--|--|-------------------------|--------------|--|
| <b>Farce à la panade</b> pour quenelles, ... de poisson, de veau, de volaille   |   |  | Lait (ou eau)<br>0,500<br>Beurre 0,100 |                         | Farine 0,500 | Réaliser la panade (bouillir lait et beurre, ajouter hors du feu la farine tamisée, mélanger et dessécher sur feu. Etaler sur plaque et refroidir +3°C).<br>Au batteur et à la feuille, mélanger à petite vitesse la chair haché, assaisonner. Incorporer un par un les œufs, puis le beurre pommade. Réserver à +4°C (de préférence 24 heures).   |
|   | Chair (net)<br>1,000<br>Blanc d'œuf<br>0,180<br>Œuf entier<br>1,000 |  | Beurre<br>0,750                        | Assaisonnement<br>farce |              |  |
| <b>Farce à la panade à la crème</b> pour quenelles, ... de poisson, de veau, de volaille                                  |   |  | Lait<br>0,250<br>Beurre 0,100          |                         | Farine 0,125 | Réaliser la panade. Etaler sur plaque et refroidir +3°C).<br>Au batteur et à la feuille, mélanger à petite vitesse la chair hachée et la panade, assaisonner. Incorporer les blancs. Monter avec une partie de la crème, tamiser. Monter avec le restant (éventuellement légèrement fouettée). Réserver à +4°C.  |
|   | Chair (net)<br>1,000<br>Blanc d'œuf<br>0,150                        |  | Crème<br>liquide<br>1,2 à 1,5          | Assaisonnement<br>farce |              |  |
| <b>Farce mousseline au beurre</b> (farce très fine) pour dariole, terrine chaude individuelle, ... cuisson limitée à 75°C | Chair (net)<br>1,000  |  |  | Assaisonnement<br>farce |              | Dans la cuve du cutter, disposer la chair, assaisonner (moitié) et ajouter progressivement une partie des œufs puis une partie du beurre pommade. Mixer par séquences. Renouveler jusqu'à incorporation totale de l'ensemble. Assaisonner et serrer la farce. Réserver rapidement en enceinte réfrigérée, au moins 1h avant utilisation. Selon la teneur en protéine de la chair les blanc d'œufs peuvent être facultatifs |
|   | Œuf entier<br>0,600<br>Jaune d'œuf<br>0,150                         |  | Beurre<br>pommade<br>1,000             |                         |              |  |
|   |   |  |  |                         |              |  |
|   |   |  |  |                         |              |  |

2.8.2 PUREES

| TECHNIQUE DE BASE   | DOA                       | DOV   | Produit laitier                                   | Epice, aromate                                 | Divers  | Poids total | Commentaires   |
|---|---------------------------|---|---|--|---|-------------|--|
| <b>Pommes purée</b>   |                           | Pommes de terre 2,500                       | Beurre 0,100                                      | Sel fin<br>Poivre du moulin<br><br>Muscade     | Lait 0,750  |             | <i>Cuire à l'anglaise les pommes de terre épluchées et taillées en gros quartiers (20 à 25 mn). Egoutter, passer au presse purée et travailler avec beurre. Incorporer progressivement le lait bouillant.</i>  |
| <b>Appareil à gnocchi de PDT</b>                                  | Œuf entier 0,070          | Pommes de terre chair ferme 0,500           |   | Muscade  | Farine 0,150  |             | <i>Cuire en robe des champs. Assembler à chaud, rouler diamètre 1,5 cm, détailler, mouler, façonner.</i>   |
| <b>Base pulpe de pommes de terre</b><br><br><i>Pommes Macaire</i> |                           | Pulpe de pommes de terre 1,000              | Beurre 0,100 à 0,200                              | Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Noix de muscade |   |             | <i>A chaud, incorporer le beurre dans la pulpe et travailler l'ensemble jusqu'à incorporation complète. Coucher en boudin régulier de 5 cm de diamètre, bloquer au froid. Détailler en galette d'1cm de diamètre, fariner éventuellement et sauter au beurre clarifié.</i> |
| <i>Pommes Arlie</i>   |                           | Pommes de terre 2,000<br>Ciboulette 1 botte | Crème 0,100<br>Beurre 0,150<br>Gruyère râpé 0,080 | Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Noix de muscade |   |             | <i>Cuire en robe des champs les pommes de terre (gros calibre). Décalotter, évider et travailler la pulpe avec : crème, beurre et ciboulette ciselée. Garnir et gratiner avec fromage râpé.</i>  |
| <i>Pomme Dauphine</i>   |                           | Pulpe de pommes de terre 0,800              |   |  |   |             | <i>Procéder au mélange entre la pâte à choux (1/3) et la pulpe de pommes de terre (2/3).<br/>Façonner, frire.</i>  |
|   | Œuf 0,100                 |   | Lait 0,080<br>Eau 0,080<br><br>Beurre 0,05        |  | Farine 0,100  |             |  |
|   |                           |   |   |  |   |             |  |
|   |                           |   |   |  |   |             |  |
| <b>Pomme Duchesse</b>   | Jaune d'œuf 0,080 à 0,120 | Pommes de terre 1,500                       | Beurre 0,100                                      | Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Noix de muscade |   |             | <i>Cuire à l'anglaise les pommes de terre épluchées et taillées en gros quartiers. Sécher au four quelques minutes, passer au presse-purée. Ajouter à chaud les jaunes d'œufs, puis le beurre. Assaisonner.</i>  |
| <b>Base pomme Duchesse</b><br><br><i>Pommes Croquettes</i>        | Œuf entier 0,150          |   |   | Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Noix de muscade | Farine 0,100<br>Huile 0,025<br>Pain de mie 0,400                          |             | <i>Façonner l'appareil en rouleau de 2,5 à 3 cm de diamètre. Bloquer au froid. Tailler des bouchons de 5 à 6 cm de longueur, paner à l'anglaise. Façonner à la spatule, frire.<br/>NB : possibilité de les façonner en forme de poire ou d'abricot.</i>                    |
| <i>Pommes Amandine</i>  | Œuf entier 0,150          |   |   | Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Noix de muscade | Amande effilée 0,150<br><br>Farine 0,100<br>Huile 0,025<br>Amande effilée |             | <i>Ajouter à l'appareil à pomme Duchesse les amandes effilées. Coucher (grosueur d'une petite poire), rouler en boule, paner (aux amandes effilées). Façonner en</i>   |

**MEMO CUISINE & PATISserie – DOCUMENT DE TRAVAIL (VERSION 29 AOUT 2011)**

|                                      |  |                                 |  |  |                    |  |   |
|--------------------------------------|--|---------------------------------|--|--|--------------------|--|---|
|                                      |  |                                 |  |  | 0,200              |  | forme de poire, piquer un bout de spaghetti et frire.   |
| <i>Pommes Berny</i>                  | Idem pommes Amandine en remplaçant les amandes dans l'appareil par 0,050 kg de truffe hachée |                                 |  |  |                    |  | <i>Coucher en boule, poids moyen 60g (grosseur d'un abricot), paner (aux amandes effilées). Piquer avec un bout de spaghetti, marquer la fente de l'abricot avec le dos d'un couteau, et frire.</i> |
| <i>Croquettes de pommes Dauphine</i> |  | Appareil à pomme Duchesse 1,000 |  | Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Noix de muscade | Pâte à choux 0,300 |  | <i>Mélanger les deux appareils. Soit coucher, rouler et frire. Façonner en forme de bouchons (poids moyen 50 g), paner à l'anglaise et frire.</i>   |
|                                      |  |                                 |  |  |                    |  |   |
|                                      |  |                                 |  |  |                    |  |   |

|  |  |  |              |  |                     |  |   |
|--|--|--|--------------|--|---------------------|--|---|
| <b>Purée de ... champignons</b><br><i>(pour selle de veau Orloff, ...)</i> |  | Champignons de Paris 0,500<br><br>Citron 0,050 | Beurre 0,050 |  | Crème fraîche 0,250 |  | <i>Eplucher, hacher les champignons, presser au torchon. Suer au beurre jusqu'à évaporation totale de l'eau de constitution, ajouter la crème Réduire, ajouter le jus de citron, le beurre manié et cuire l'ensemble quelques minutes. Mélanger avec sauce soubise.</i> |
|  |  |  |              |  |                     |  |   |
|  |  |  |              |  |                     |  |   |
|  |  |  |              |  |                     |  |   |
|  |  |  |              |  |                     |  |   |
|  |  |  |              |  |                     |  |   |
|  |  |  |              |  |                     |  |   |

## 2.8.3 BEURRES COMPOSES

## 2.8.3.1 BEURRES COMPOSES A FROID / A CHAUD

| TECHNIQUE DE BASE   | 15 g par personne pour un service individuel, 20 g en saucière<br>5 à 10 g par personne pour monter une sauce |   |                                      |                       |   |             |  |
|---|---|---|--------------------------------------|-----------------------|---|-------------|--|
|   | DOA   | DOV   | Produit laitier                      | Epice, aromate        | Divers                                    | Poids total | Commentaires   |
| <b>Beurre composé à froid base produits crus</b><br>... pour poisson ou viande grillée, canapé, finition de sauce,<br><br>... de moutarde<br><br>... de fromage<br><br>... d'escargot |   | Citron 0,050<br>Persil haché 0,020                | Beurre 0,200                         | Sel fin, poivre blanc |   | 0,200       | Beurre Maître d'hôtel : malaxer le beurre en pommade, ajouter les ingrédients. Assaisonner. Rouler en boudin dans papier sulfurisé ou dresser à la poche à douille. Réserver à +4°C.   |
|   |   |   | Beurre 0,200                         | Sel fin, poivre blanc | Moutarde blanche ou à l'ancienne 0,02     |             | Beurre de moutarde   |
|   |   | Noix, noisettes, herbes fraîches ...              | Beurre 0,2<br>Roquefort / Chèvre 0,2 |                       |   |             | Beurre de Roquefort / chèvre   |
|   |   | Echalote 0,030<br>Persil 0,030<br>Ail 0,010       | Beurre 0,200                         | Sel fin, poivre blanc | Mie de pain 0,030                         |             |  |
|   |   |   |                                      |                       |   |             | Nb : toujours travailler le beurre en pommade  |
| <b>base produits cuits</b>  | Anchois au sel 0,150 (ou anchois huile 0,200)   |   | Beurre 0,200                         | Poivre du moulin      |   |             | Beurre d'anchois : méthode ci-dessus (dessaler, ôter les arêtes et la peau argentée). Mixer au préalable.  |
|   | Crustacé 0,1 à 0,2  | Citron 0,050                                      | Beurre 0,200                         |                       |   |             | Beurre de crustacé : méthode ci-dessus   |
|   |   | Estragon 0,100                                    | Beurre 0,200                         |                       |   |             | Beurre d'herbes : blanchir fortement l'herbe. Rafraichir, égoutter, mixer.   |
|   | Moelle de bœuf 0,100 à 0,500  | Citron 0,02<br>Echalote 0,02<br>Persil haché 0,02 | Beurre 0,200                         |                       | Vin blanc 0,2                             |             | Beurre Bercy : Pocher les dés de moelle. Réduire échalote ciselée et vin blanc. Ajouter beurre pommade, persil haché et dés de moelle.   |
|   |   | Citron 0,02<br>Echalote 0,02<br>Persil haché 0,02 | Beurre 0,200                         |                       | Vin rouge 0,25<br>Glace de viande 0,02    |             | Beurre Marchand de vin : méthode ci-dessus (ajouter la glace de viande).   |
|   |   |   |                                      |                       |   |             |  |
| TECHNIQUE DE BASE   | DOA   | DOV   | Produit laitier                      | Epice, aromate        | Divers                                    | Poids total | Commentaires   |
| <b>Beurre composé à chaud de crustacé homard, écrevisse, ...</b>  | Carapaces de crustacé 0,400   | Estragon PM                                       | Beurre 0,200                         |                       |   |             | Beurre de crustacé : Mixer ensemble. Disposer dans une calotte, fondre et infuser au bain-marie. Chinoiser sur un bain d'eau glacée. Fondre éventuellement pour clarifier. Ajouter éventuellement un beurre à froid de corail. |
|   | Carapaces de crustacé 0,400   | Carotte 0,05<br>Estragon PM                       | Beurre 0,200                         |                       | Concentré tomate 0,03<br>Huile olive 0,05 |             | Beurre de crustacé (autre méthode) : cardinaliser à l'huile d'olive, suer la GA, ajouter le concentré. A froid, mixer avec le beurre. Méthode ci-dessus.   |
|   |   |   |                                      |                       |   |             |  |
|   |   |   |                                      |                       |   |             |  |

## 2.8.3.2 APPAREIL A CROUTE

| TECHNIQUE DE BASE  | 30 à 50 g d'appareil à croûte par personne |  |                                    |   |  |             |   |
|--|--|--|------------------------------------|---|--|-------------|---|
|  | DOA  | DOV                                      | Produit laitier                    | Epice, aromate  | Divers   | Poids total | Commentaires  |
| <b>Appareil à croûte à l'anglaise</b> pour pièces de volaille, poisson, viande, ...  | Œuf entier 0,150                           |  |                                    | Sel fin<br>Poivre du moulin                                   | Farine 0,100<br>Eau 0,025<br>Huile 0,025<br><br>Mie de pain fraîche 0,400        |             | Mixer, tamiser la mie de pain (possibilité d'utiliser de la chapelure fine). Battre les œufs, saler, ajouter l'huile et l'eau. Chinoiser. Rouler dans la farine, tapoter puis tremper dans l'anglaise, égoutter et paner dans la mie de pain. |
| <b>Appareil à croûte</b> pour petite friture   |  |  |                                    |   | Farine 0,200   |             | Friture pour éperlans, goujons, civelles, ... Rouler dans beaucoup de farine, tamiser pour enlever l'excédent. Utiliser rapidement.   |
| <b>Appareil à croûte</b> pour friture  |  |  | Lait ou crème ou bière 0,250       | Sel fin<br>Poivre du moulin                                   | Farine 0,150   |             | Pour poisson frit (merlan, sole, ...). Tremper dans le liquide, égoutter et passer dans la farine. Utiliser rapidement.   |
| <b>Appareil à croûte aux légumes</b> pour pièces de poisson, viande, ...   | Œuf entier 0,150                           |  |                                    | Sel fin<br>Poivre du moulin                                   | Farine 0,100<br>Eau 0,025<br>Huile 0,025<br><br>Brunoise de légumes 0,100 (brut) |             | Exemple de brunoise : poivron et carotte (blanchir au préalable), champignon de Paris, courgette.   |
| <b>Appareil pour croûte de chapelure</b> type persillade   |  | Ail 0,100<br>Persil 0,050                |                                    | Sel fin<br>Poivre du moulin                                   | Chapelure 0,100<br><br>Huile PM  |             | Hacher l'ail, le persil. Mélanger l'ensemble.   |
| <b>Appareil à croûte à ...</b>   |  | Herbes fraîches (basilic, cerfeuil, ...) |                                    | Epices (curry, paprika, cumin, gingembre, ...) Herbes séchées | Mie de pain et/ou pain d'épices, poudre noix – noisettes ...                     |             | Pour une panure verte : mixer la mie de pain avec les herbes fraîches jusqu'à coloration homogène de la panure.   |
| <b>Appareil à croûte</b> pour volaille grillée   |  |  |                                    |   | Mie de pain fraîche 0,100<br>Moutarde 0,050                                      |             | Napper de moutarde la pièce grillée, paner.   |
| <b>Appareil à croûte moderne</b> pour gratiner sur : viande rôtie (selle – gigot agneau, ...), volaille (flancs de pigeonneau, ...), ... |  |  | Beurre 1,000<br>Parmesan 0,300     | Sel fin<br>Poivre blanc                                       | Mie de pain 1,000  |             | Mixer, tamiser séparément la mie de pain et le parmesan. Malaxer le beurre en pommade et ajouter les ingrédients. Etaler entre deux feuilles de papier sulfurisé, bloquer au froid. Détailler à la dimension souhaitée.                       |
| <b>Appareil à croûte viennoise</b> pour poisson (sole, ...)  |  |  | Gruyère râpé 0,200<br>Beurre 0,200 | Sel fin<br>Poivre blanc                                       | Mie de pain 0,200  |             | Méthode ci-dessus.  |
|  |  |  |                                    |   |  |             |   |
|  |  |  |                                    |   |  |             |   |

## 2.8.4 APPAREILS A SOUFFLE

| TECHNIQUE DE BASE                                     | de 80 à 100 g / personne (produit fini)                |                       |                            |  |                                   |             | Commentaires   |
|---|--|-----------------------|----------------------------|--|-----------------------------------|-------------|--|
|   | DOA  | DOV                   | Produit laitier            | Epice, aromate   | Divers                            | Poids total |  |
| <b>Appareil à soufflé chaud sur base sauce mornay</b> |  | (Oignon 0,100 clouté) | Lait 1,000<br>Beurre 0,100 | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne<br>Muscade | Farine 0,100                      | 2,000       | <i>Procédé identique à la technique de base. Lier aux jaunes d'œufs, cuire sur le feu. Réserver au chaud. Ajouter les jaunes d'œufs crus, les blancs montés souple, et en finition le gruyère râpé et tamisé. Utiliser aussitôt.</i> |
|   | Jaune d'œuf 0,160                                      |                       |                            |  |                                   |             |  |
|   |  |                       | Gruyère haché 0,2 à 0,300  |  |                                   |             |  |
|   | Blanc d'œuf 1,000 (Blancs séchés 0,050)                |                       |                            |  |                                   |             |  |
| <b>Appareil à soufflé sur base velouté</b>            |  |                       | Beurre 0,100               | Sel fin<br>Poivre blanc<br>ou piment<br>Cayenne            | Fonds corsé 1,000<br>Farine 0,100 | 3,000       | <i>Procédé identique à la sauce mornay pour soufflé</i>  |
|   | Jaune d'œuf 0,160                                      |                       |                            |  |                                   |             |  |
|   | Blanc d'œuf 0,700 à 0,800 (Blancs séchés 0,030 à 0,04) |                       |                            |  |                                   |             |  |
|   |  |                       |                            |  |                                   |             |  |
|   |  |                       |                            |  |                                   |             |  |
|   |  |                       |                            |  |                                   |             |  |
|   |  |                       |                            |  |                                   |             |  |

| TECHNIQUE DE BASE  | de 80 à 100 g / personne (produit fini) |  |                 |   |  |                              |   |
|--|---|--|-----------------|---|--|------------------------------|---|
|  | DOA                                     | DOV  | Produit laitier | Epice, aromate                          | Divers   | Poids total                  | Commentaires  |
| <b>Appareil à soufflé vanille, liqueur, chocolat, agrume ...</b> | Jaune 0,080                             |  | Lait 0,450      | Sucre 0,040                             | Poudre à crème 0,035<br>Vanille 1 gousse                                       | Poids crème 0,600            | <i>Lisser la crème pâtissière, aromatiser. Monter au bec d'oiseau les blancs d'œufs avec les blancs secs ou additifs. Serrer avec le sucre. Mélanger les blancs d'œufs et la crème pâtissière.</i>                        |
|  | Blanc 0,350 à 0,400<br>Blanc sec 0,02   |  |                 | Sucre 0,080 à 0,150                     | <i>ou Liqueur / eau de vie 0,05 à 0,1 ou cacao pâte 0,080 ou zestes fruits</i> | Poids meringue 0,500 environ |   |
| <b>Appareil à soufflé vanille</b>                                | Blanc 0,350 à 0,400<br>Blanc sec 0,02   |  |                 | Sucre 0,080 à 0,150<br>Vanille gousse 1 | Crème pâtissière 0,600   | 1,000                        | <i>Méthode de base.</i>   |
| <b>Appareil à soufflé aux fruits doux base crème</b>             | Jaune 0,080                             | Purée ou jus de fruits 0,450                   | Crème 0,050     | Sucre 0,050                             | Poudre à crème 0,035   | Poids crème : 0,650          | <i>Procéder de manière identique à la technique de base (en remplaçant le lait par la purée de fruits et la crème).</i>   |
|  | Blanc 0,450<br>Blanc séché 0,020        | Zeste selon fruits                             |                 | Sucre 0,100                             |  | Poids meringue 0,550         |   |
| <b>Appareil à soufflé aux fruits acides base crème</b>           | Jaune 0,080                             | Purée ou jus de fruits 0,350                   | Crème 0,150     | Sucre 0,075                             | Poudre à crème 0,035   | Poids crème : 0,700          | <i>Méthode ci-dessus</i>  |
|  | Blanc 0,450<br>Blanc séché 0,020        | Zeste selon fruits                             |                 | Sucre 0,100                             |  | Poids meringue 0,550         |   |
| <b>Appareil à soufflé aux fruits base jus (framboise, ...)</b>   | (Jaune 0,100)<br>Blanc 0,500            | Jus de Citron 1 pièce<br>Purée de fruits 0,600 |                 | Sucre 0,250                             |  | 1,400                        | <i>Méthode ci-dessus</i>  |
| <b>Appareil à soufflé aux fruits autre recette</b>               | Blanc 0,400                             | Purée de fruits 0,600<br>Jus de Citron 1 pièce |                 | Sucre 0,200                             | Poudre à crème ou maïzena 0,040<br>Eau de vie de fruit 0,100                   |                              | <i>Mélanger la purée de fruit, la poudre à crème, le jus de citron. Bouillir en remuant au fouet. Réserver. Ajouter l'eau de vie de fruit. Monter et incorporer les blancs d'œufs serrés avec le sucre. Mouler, cuire</i> |
|  |   |  |                 |   |  |                              |   |
|  |   |  |                 |   |  |                              |   |
|  |   |  |                 |   |  |                              |   |
|  |   |  |                 |   |  |                              |   |

## 2.8.5 APPAREILS LIES

## 2.8.5.1 APPAREILS LIES AUX PROTEINES (ŒUFS)

| TECHNIQUE DE BASE à froid   | CUIsINE : de 80 à 120 g par personne  |   |  |  |                      |                     |   |
|---|---------------------------------------|---|--|--|----------------------|---------------------|---|
|   | DOA                                   | DOV   | Produit laitier  | Epice, aromate                           | Divers               | Poids total         | Commentaires  |
| <b>Appareil à crème prise (sans amidon)</b><br><i>pour tarte, quiche, ... (départ pâte cuite à blanc)</i> | Œuf entier 0,400<br>Jaune d'œuf 0,080 |   | Lait 0,500<br><br>Crème 0,500  | Sel fin<br>Poivre blanc<br>Muscade       |                      | Poids total : 1,500 | Mélanger les œufs ensemble, assaisonner. Ajouter le lait et la crème. Chinoiser. Possibilité de remplacer tout ou partie du liquide par : tout lait, tout crème ; renforcer en œuf entier et/ou en jaune.   |
| <b>Appareil à crème prise enrichie</b>  | Œuf entier 0,400<br>Jaune d'œuf 0,080 |   | Lait 0,500<br>Crème ou tout ou partie de : velouté, sauce vin blanc réduite, ... 0,500 | Sel fin<br>Poivre blanc<br>Muscade       |                      | 2,200               | Méthode ci-dessus<br>Possibilité d'infuser dans la crème : épices, aromates, ... ou d'ajouter dans l'appareil : herbes ciselées, garnitures diverses (salpicon, ...).   |
| <b>Appareil à crème prise (avec amidon)</b><br><i>pour tarte, quiche ... (départ pâte crue)</i>           | Œuf entier 0,400<br>Jaune d'œuf 0,080 |   | Lait ou tout ou partie de crème 1,000  | Sel fin<br>Poivre blanc<br>Muscade       | Maïzena 0,080        | 1,700               | Ajouter la farine dans les œufs, puis le lait. Recette adaptée pour des cuissons avec garniture départ pâte crue.   |
| <b>Appareil à flan de légume</b><br><br><i>Base pour flan de légumes (type carotte, navet, ...)</i>       | Œuf entier 0,060<br>Jaune d'œuf 0,040 | Purée de légume desséchée 0,300             | Crème 0,1  | Sel fin<br>Poivre blanc<br>Muscade       |                      | 0,500               | Cuire à l'anglaise le légume (artichaut, carotte, céleri-rave, navet, ...) ou dans le cas des champignons, marquer une duxelles. Dessécher la purée. Refroidir. Mélanger (méthode de base). Gamir, cuire four mixte 140°C, couvrir avec papier sulfurisé. |
| <i>Base pour flan de légumes verts (type courgette, épinard, ...)</i>                                     | Œuf entier 0,060<br>Jaune d'œuf 0,040 | Purée de légume desséchée 0,300             | Crème 0,100  | Sel fin<br>Poivre blanc<br>Muscade       |                      | 0,500               | Blanchir fortement le légume, rafraîchir, égoutter. Cuire dans une partie du lait et/ou de la crème. Mixer. Chinoiser. Refroidir partiellement. Mélanger (méthode de base).   |
| <i>Base pour flan de légumes acides (type tomate, ..)</i>   | Œuf entier 0,060<br>Jaune d'œuf 0,060 | Tomate 0,800<br>Echalote 0,050<br>Ail 0,020 | Crème 0,100  | BG<br>Sel fin<br>Poivre blanc<br>Muscade | Tomate concentrée QS |                     | Marquer une fondue de tomate en cuisson, mixer, tamiser. Mélanger. Assaisonner. Cuire comme ci-dessus.  |
| <b>Appareil à mousse de légumes</b><br><br><i>Base pour mousses de légumes chaudes</i>                    | Blanc d'œuf 0,300                     | Purée de légume desséchée 0,800             | Crème 0,200  | Sel fin<br>Poivre blanc<br>Muscade       |                      | 1,300               | Méthode ci-dessus   |
| <b>Appareil à bavarois de légumes</b><br><br><i>Base pour</i>   |                                       | Purée de légumes desséchée 0,200            | Crème 0,200  | Sel fin<br>Poivre blanc<br>Muscade       | Gélatine 4 g environ | 0,400               | Cas de l'avocat : prélever la chair, mixer avec citron et assaisonnement. Ajouter la gélatine trempée dans une grande quantité d'eau pendant 30 mn, ou dans 5 fois son poids en eau, égouttée et fondue. Ajouter  |

|  |  |                  |                   |   |   |       |  |
|--|--|------------------|-------------------|---|---|-------|--|
| bavaroises ou mousses de légumes froides   |  |                  |                   |   |   |       | la crème fouettée. Réserver au frais.<br>Cas de légumes à cuire (artichaut, ..) : cuire dans un blanc, refroidir dans le blanc. Egoutter, mixer, tamiser. Peser pour adapter la quantité de crème et de gélatine. Procéder comme ci-dessus.  |
| <b>Appareil à royale</b> pour garniture consommé, mise en bouche, ...              | Œuf entier 0,250<br>Jaune d'œuf 0,300  | Cerfeuil ¼ botte |                   | Sel fin<br>Poivre blanc<br>Muscade          | Consommé de bœuf, volaille ...<br>1,000 | 1,550 | Tièdir le consommé, infuser le cerfeuil. Mélanger les œufs, ajouter le consommé tiède progressivement. Assaisonner. Chinoiser. Verser dans moules beurrés, pocher au bain-marie. Refroidir complètement avant de démouler et détailler.  |
| <b>Appareil à royale de foie gras</b> pour mise en bouche, entrée, ...en récipient | Foie gras 0,6 ou foie gras 0,3 et foie de volaille 0,3<br><br>Œuf entier 0,250 |                  | Crème liquide 0,8 | Sel fin<br>Poivre blanc<br><br>Badiane, ... | Madère 0,05                             | 1,700 | Fondre le foie gras dans la crème tiède (infuser si besoin). Refroidir et ajouter les œufs battus, l'alcool, assaisonner.<br>Ou passer au cutter les foies de volaille avec le foie gras tempéré Ajouter la crème liquide tempéré, lier avec les œufs, ajouter l'alcool, assaisonner.<br>Mouler et cuire (80°C, 15minutes) |
|  |  |                  |                   |   |   |       |  |
|  |  |                  |                   |   |   |       |  |
|  |  |                  |                   |   |   |       |  |

| TECHNIQUE DE BASE à froid  | PATISserie : de 80 à 120 g par personne |                                    |  |                |  |             |   |
|--|---|------------------------------------|--|----------------|--|-------------|---|
|  | DOA                                     | DOV                                | Produit laitier                          | Epice, aromate | Divers   | Poids total | Commentaires  |
| <b>Appareil à crème prise (sans amidon) pour fonds de tarte cuit à blanc</b> | Œuf entier 0,400                        |                                    | Lait 0,500<br>Crème 0,500                | Sucre 0,250    | Vanille liquide                                    | 1,650       | Mélanger l'ensemble à froid. Chinoiser.   |
| <b>Appareil à crème prise (avec amidon) pour fonds de tarte cru</b>          | Œuf entier 0.400                        |                                    | Lait 1,000 ou moitié lait / moitié crème | Sucre 0.250    | Poudre à crème ou maïzena 0.080<br>Vanille liquide | 1,700       | Mélanger le sucre, la poudre à crème. Blanchir avec les œufs. Ajouter le lait bouillant, chinoiser directement sur le fonds de tarte.   |
| <b>Crème brûlée vanille (gélifié)</b>  | Jaune 0.250                             |                                    | Lait 0.500<br>Crème 0.500                | Sucre 0.150    | Vanille gousse 2                                   | 1,400       | Blanchir les jaunes avec le sucre, ajouter le liquide froid, aromatiser, passer au chinois. Ajouter la vanille grattée. Couler en moule souple anti-adhérent, en assiette... Pocher au four 100°C Refroidir. Caraméliser. |
| <b>Crème brûlée à ... orange</b>   | Jaune 0.250                             | Jus orange 0,200<br>Zeste orange 2 | Crème 0.800                              | Sucre 0.200    |  | 1,400       | Infuser au préalable les zestes dans la crème chaude. Refroidir. Méthode de base.   |
| <b>Crème Latte Cotto (citron, orange, badiane, anis...)</b>                  | Blanc 0,280                             | Zestes Citron 4 pièces             | Lait 0,700<br>Crème 0,300                | Sucre 0,200    |  | 1,500       | Bouillir la crème, le lait, les zestes de citrons. Refroidir. Passer au chinois. Mélanger avec les blancs d'œufs et le sucre. Remplir les moules. Pocher au bain-marie (sans coloration).                                 |
|  |   |                                    |  |                |  |             |   |
|  |   |                                    |  |                |  |             |   |
|  |   |                                    |  |                |  |             |   |
|  |   |                                    |  |                |  |             |   |

| TECHNIQUE DE BASE à chaud  | PATISserie : de 80 à 120 g par personne     |     |  |                                  |  |             |  |
|--|---|-----|--|----------------------------------|--|-------------|--|
|  | DOA   | DOV | Produit laitier                                      | Epice, aromate                   | Divers   | Poids total | Commentaires   |
| <b>Crème renversée</b><br>ou crème française   | Œuf entier<br>0.300<br>à<br>0.400           |     | Lait<br>1.000<br>(ou moitié<br>lait moitié<br>crème) | Sucre<br>0.130                   | Vanille gousse<br>1<br><br>Crème Chantilly<br>(décor QS) | 1,500       | Bouillir le lait avec une partie du sucre, infuser la vanille. Blanchir les œufs avec le sucre, verser progressivement le lait, chinoiser, remplir les moules. Pocher au bain-marie 150 – 160°C. Refroidir. Démouler à froid. Décorer avec la crème Chantilly. |
| <b>Crème renversée au caramel</b>  | Œuf entier<br>0.300<br>à<br>0.400           |     | Lait<br>1.000<br>(ou moitié<br>lait moitié<br>crème) | Sucre<br>0.130<br>Sucre<br>0,200 | Vanille gousse<br>1                                      | 1,500       | Chemiser le fond des moules de sucre cuit au caramel et décuît avec un peu d'eau. Remplir les moules et pocher au bain-marie.  |
| <b>Crème viennoise</b><br>(crème renversée au lait caramélisé)   | Œuf entier<br>0.200<br>Jaune d'œuf<br>0,100 |     | Lait<br>1.000<br>(ou moitié<br>lait moitié<br>crème) | Sucre<br>0,200                   | Vanille gousse<br>2                                      | 1,500       | Cuire le sucre au caramel, décuître avec le lait. Procédé identique à la technique de base   |
| <b>Pots de crème</b><br>(Vanille,<br>Pistache,<br>Noisette,<br>Chocolat, Café,<br>Orange, Citron,<br>Badiane, ...) | Jaune<br>0.250                              |     | Lait<br>1.000  | Sucre<br>0.150                   | Gousse Vanille<br>2                                      | 1,400       | Procédé identique à la technique de base.<br>Servir dans les pots  |
| <b>Crème brûlée vanille</b> (gélifié)<br>pour insert<br>entremets,<br>desserts<br>assiette...                      | Jaune<br>0.250                              |     | Lait 0.300<br>Crème 0.700                            | Sucre<br>0.180                   | Vanille gousse<br>2<br><br>Gélatine 0,015                | 1,450       | Bouillir le lait et la crème, infuser la vanille. Blanchir les jaunes et le sucre, mélanger. Pocher au four à 160°C dans un plat à gratin. Mixer, incorporer la gélatine réhydratée / égouttée et fondue. Couler en cercle et congeler.                        |
|  |   |     |  |                                  |  |             |  |
|  |   |     |  |                                  |  |             |  |
|  |   |     |  |                                  |  |             |  |

## 2.8.5.1 APPAREILS LIES A L'AMIDON

| TECHNIQUE DE BASE                           | de 80 à 120g/personne |     |   |   |  |             | Commentaires   |
|---|-----------------------|-----|---|---|--|-------------|--|
|   | DOA                   | DOV | Produit laitier   | Epice, aromate  | Divers   | Poids total |  |
| <b>Appareil à gnocchi salé</b>              | Jaune<br>0,080        |     | Lait<br>1,000<br>Beurre<br>0,080<br>Gruyère râpé<br>0.080 | Sel<br>Poivre<br>Muscade<br>QS                          | Semoule de blé dur<br>0,150 à 0,200                          | 1,4 kg      | <i>Bouillir le lait avec sel, muscade, poivre et beurre. Verser la semoule, cuire au four 15 à 20 minutes environ<br/>Ou Cuire sur le feu sans cesser de remuer à la spatule durant de 10 à 15 mn. . Lier avec les jaunes d'œufs.<br/>Ajouter le gruyère râpé.</i> |
| <b>Appareil à croquettes pour HO chauds</b> |                       |     | Beurre 0,120  | Sel fin<br>Poivre blanc ou piment<br>Cayenne<br>Muscade | Farine 0,120   |             | <i>Procédé identique à la technique de base (utiliser un fonds réduit et corsé). Lier aux jaunes d'œufs, cuire sur le feu. Ajouter le salpicon. Utiliser aussitôt (se reporter au tableau combinatoire HO chauds).</i>   |
|   | Jaune d'œuf<br>0,160  |     |   |   | Salpicon<br>1 à 1,250  |             |  |
|   |                       |     |   |   | Fonds blanc corsé (veau, volaille ou fumet poisson)<br>1,000 |             |  |
|   |                       |     |   |   |  |             |  |
|   |                       |     |   |   |  |             |  |
|   |                       |     |   |   |  |             |  |
|   |                       |     |   |   |  |             |  |

| TECHNIQUE DE BASE  | de 80 à 120g/personne |  |   |                                    |  |             | Commentaires   |
|--|-----------------------|--|---|------------------------------------|--|-------------|--|
|  | DOA                   | DOV  | Produit laitier   | Epice, aromate                     | Divers                                     | Poids total |  |
| <b>Appareil à féculent au lait</b><br>(recette de base)<br><br>RIZ |                       | Zestes fruits, gousse vanille                        | Lait 1,000  | Sel QS<br><br>(Sucre 0,100)        | Riz rond 0,150 à 0,200                     | 1,300       | Blanchir le riz, départ eau froide salée. Cuire 1 mn à ébullition, rafraichir, égoutter. Verser dans le lait infusé avec les zestes et la vanille, porter à légers frémissements, couvrir et cuire au four (150-160°C, 20 à 25 mn). Ajouter le sucre en finition. Utiliser rapidement. Possibilité de diminuer à 0,100 à 0,150 de riz pour un dressage au verre. |
| SEMOULE  |                       | Zestes fruits, gousse vanille                        | Lait 1,000  | (Sucre 0,100)                      | Semoule 0,100 à 0,150                      | 1,250       | Bouillir lait, sucre et beurre. Infuser la vanille et les zestes. Verser la semoule en pluie. Cuire au four 10 à 20 minutes suivant la qualité de la semoule ou cuire sur le feu sans cesser de remuer à la spatule durant de 10 à 15 mn.  |
| POLENTA  |                       |  | Lait 1,000<br>Beurre 0,050                                | (Sucre 0,100)                      | Polenta, tapioca 0,100                     | 1,250       | Méthode ci-dessus pour une cuisson sur le feu sans cesser de remuer, de 5 à 10 mn.   |
| <b>Appareil à féculent au lait lié</b>                             | Jaune 0,120           | Vanille gousse<br><br>Fruits séchés QS               | Lait 1,000<br>Beurre 0,050                                | Sucre 0,100 à 0,150                | Riz 0,150 à 0,200                          | 1,500       | Méthode ci-dessus. Ajouter les jaunes blanchis avec le sucre, porter légèrement sur le feu. Utiliser rapidement. Possibilité d'ajouter de la gélatine pour insert d'entremets, ...   |
| <b>Appareil à féculent à la crème fouettée</b>                     | Jaune 0,120           | Vanille gousse<br>Gélatine 6 g                       | Lait 1,000<br>Beurre 0,070<br>Crème fouettée 0,250        | Sucre 0,150                        | Riz 0,150                                  | 1,700       | Procédé identique à la technique de base. Ajouter la gélatine réhydratée / égouttée et fondue après la liaison beurre et jaunes d'œufs. Refroidir à 30°C, incorporer la crème fouettée.  |
| <b>Appareil à féculent à la crème pour dressage en verre, ...</b>  |                       | Vanille gousse                                       | Lait 0,550<br>Crème liquide 0,750<br>Crème fouettée 0,350 | Sucre 0,100<br>0,100<br><br>Sel QS | Riz rond 0,300                             | 2,150       | Cuire le riz (technique de base). Incorporer le sucre en fin de cuisson. Cuire une crème anglaise (base crème) à 85°C, refroidir. Mélanger le riz froid, la crème anglaise et la crème fouettée. Dresser.  |
| <b>Appareil à gnocchi sucré</b>                                    | Jaune 0,120           | Gousse vanille, badiane, zeste orange ou citron, ... | Lait 1,000<br>Beurre 0,080                                | Sel QS<br>Sucre 0,100              | Semoule de blé dur 0,150 à 0,200           |             | Méthode ci-dessus (sans la finition au gruyère).   |
| <b>Semoule façon taboulé</b>                                       |                       | Jus de fruits (passion, orange, ...) 0,500           |   | Sucre 0,130                        | Semoule à couscous (fine ou moyenne) 0,500 |             | Mélanger la semoule de couscous et le jus de fruits. Filmer. Gonfler au moins 12 heures. Ajouter une garniture de fruits au choix, coupée en brunoise ou concassée pour les fruits secs. Assaisonner au dernier moment avec un mélange de 50 g miel et 50 gr jus pamplemousse et 50 gr huile d'olive (ou d'Argan).   |
| <b>Féculent façon risotto sucré</b><br>(riz, pâte, ...)            |                       | Vanille 2 gosses<br><br>Fruits frais, secs, ...      | Lait 1,000<br>Mascarpone 0,300<br>Beurre 0,050            | Sel QS<br>Sucre 0,100              | Riz rond Arborio 0,200                     |             | Fondre le beurre, ajouter le riz. Nacrer le riz sur le feu. Bouillir le lait, infuser la vanille. Ajouter le riz. Remuer jusqu'à la reprise de l'ébullition. Cuire 25 à 35 mn, en remuant régulièrement. Ajouter le sucre (tenir le riz crémeux et ferme). Ajouter la crème liquide ou la mascarpone.  |
|  |                       |  |   |                                    |  |             |  |

## 2.8.6 MOUSSES

| TECHNIQUE DE BASE   | DOA                                | DOV                      | Produit laitier   | Epice, aromate                                 | Divers   | Poids total | Commentaires   |
|---|------------------------------------|--------------------------|---|--|--|-------------|--|
| <b>Mousse légère à l'alcool</b><br>(Kirsch, Grand-Marnier, Cointreau, Anis...)      |                                    |                          | Fouettée<br>0.800   |  | Pâte à bombe légère<br>0.500<br>Gélatine<br>0,014<br>Eau de vie<br>0.100 | 1,400       | Mélanger l'eau de vie, la pâte à bombes, la gélatine trempée/égouttée/fondue. Incorporer la crème fouettée.  |
| <b>Mousse légère</b><br>(vanille, café, chocolat, eau de vie..., orange, citron...) |                                    |                          | Fouettée<br>1.000   | Meringue italienne au glucose atomisé<br>0.500 | Pâte à bombe légère<br>0.500<br>Gélatine<br>0,025<br>Eau de vie<br>0.150 | 2,150       | Mélanger l'eau de vie, la pâte à bombes, la gélatine trempée/égouttée/fondue. Incorporer la meringue italienne et la crème fouettée.   |
| <b>Mousse aux fruits</b> (cassis, mûroise, framboise, passion, citron...)           |                                    | Purée de fruits<br>0.500 | Fouettée<br>1.000   |  | Pâte à bombe légère<br>0.700<br>Gélatine<br>0,025                        | 2,200       | Mélanger la pâte à bombes, la gélatine trempée/égouttée/fondue. Verser la moitié de la purée de fruits dans la pâte à bombes et l'autre moitié dans la crème fouettée, mélanger les deux appareils. Dresser aussitôt |
| <b>Mousse mascarpone</b>  |                                    |                          | Crème fouettée<br>0,500<br>Mascarpone<br>0,500            |  | Pâte à bombe dure 0,500<br>Gélatine 12g                                  | 1,500       | Mélanger la gélatine réhydratée, égouttée et fondue avec la pâte à bombe. Incorporer la mascarpone et la crème fouettée.   |
| <b>Mousse au fromage blanc</b>  |                                    | Zeste agrumes            | Crème fouettée<br>1,000<br>Fromage blanc<br>0%MG<br>1,000 |  | Pâte à bombe dure 0,500<br>Gélatine 25g                                  | 2,500       | Infuser les zestes dans le sirop de la pâte à bombe. Mélanger la gélatine réhydratée / égouttée et fondue dans la pâte à bombe, verser sur le fromage blanc, incorporer la crème fouettée.                           |
| <b>Mousse au chocolat</b>   | Œuf entier<br>0,300<br>Jaune 0,250 |                          | Crème fouettée<br>1,000                                   | Sucre 0,280<br>Eau 0,100                       | Chocolat à 58% 0,700<br>Gélatine 24g                                     | 2,600       | Ajouter la gélatine réhydratée / égouttée et fondue à la pâte à bombe. Mélanger ¼ de la crème fouettée dans le chocolat fondu et à 35°C. Incorporer le reste de la crème fouettée et la pâte à bombe.                |
|   |                                    |                          |   |  |  |             |  |
|   |                                    |                          |   |  |  |             |  |
| <b>Mousse chaude de légumes</b> (base agar)   |                                    |                          |   |  |  |             |  |
|   |                                    |                          |   |  |  |             |  |

| TECHNIQUE DE BASE                                       |                      |                         |                                       |                             |  |             |   |
|---|----------------------|-------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|--|-------------|---|
|   | DOA                  | DOV                     | Produit laitier                       | Epice, aromate              | Divers   | Poids total | Commentaires  |
| PREPARATIONS GLACEES<br><b>Parfait glacé</b>            | Jaune d'œuf<br>0,300 |                         | Lait<br>0,500 Crème fouettée<br>0,900 | Sucre<br>0,400 à<br>0,500   |  | 2,200       | Méthode ci-dessus, ajouter la crème fouettée et le parfum.  |
| <b>Vanille</b>  |                      |                         |                                       |                             | Vanille 0,015  |             | Infuser dans le lait au préalable.  |
| <b>Chocolat</b>   |                      |                         |                                       |                             | Chocolat<br>0,700  |             | Fondre le chocolat à 50°C. Mélanger ¼ de la crème fouettée dans le chocolat fondu et à 35°C. Incorporer le reste de la crème fouettée et la pâte à bombe. |
| <b>Praliné</b>  |                      |                         |                                       |                             | Praliné 0,600  |             | Méthode de base   |
| PREPARATIONS GLACEES<br><b>Parfait glacé à l'alcool</b> |                      |                         | Crème fouettée (volume)<br>1,000      |                             | Pâte à bombe dure (volume)<br>0,500<br>Alcool<br>0,050                         |             | Mélanger la pâte à bombe à l'alcool, ajouter la crème fouettée.   |
| PREPARATIONS GLACEES<br><b>Soufflé glacé liqueur</b>    |                      |                         | Crème fouettée<br>0,600               | Meringue italienne<br>0,500 | Pâte à bombe dure<br>0,300<br>Eau de vie (Gand-marnier, cointreau...)<br>0,100 | 1,500       | Mélanger la pâte à bombe avec l'eau de vie. Ajouter la meringue italienne, puis la crème fouettée.  |
| PREPARATIONS GLACEES<br><b>Soufflé glacé aux fruits</b> |                      | Fraise (purée)<br>1,000 | Crème fouettée<br>1.000               | Meringue italienne<br>0,750 |  | 2,750       | Mélanger la moitié de la purée de fruits avec la crème fouettée, l'autre moitié dans la meringue et assembler le tout.                                    |
|   |                      |                         |                                       |                             |  |             |   |
|   |                      |                         |                                       |                             |  |             |   |
|   |                      |                         |                                       |                             |  |             |   |
|   |                      |                         |                                       |                             |  |             |   |

2.8.7 CREMES

## 2.8.7.1 CREME ANGLAISE

| TECHNIQUE DE BASE                              | De 20 g (dessert fonds d'assiette) à 30 / 40 g (sauce d'accompagnement en saucière) à 50 / 100g par personne (crème bavaroise produit fini). |  |                                       |  |   |             |  |
|--|--|--|---------------------------------------|--|---|-------------|--|
|  | DOA  | DOV  | Produit laitier                       | Epice, aromate                                   | Divers  | Poids total | Commentaires   |
| <b>Crème anglaise</b>                          | Jaune<br>0.160 à<br>0.300  |  | Lait<br>1.000                         | Sucre<br>0.100 à 0.200<br>Gousse de<br>vanille 1 |   | 1,300       | Bouillir le lait, infuser la vanille.<br>Blanchir les jaunes avec le sucre,<br>verser le lait, chinoiser, cuire à 82 –<br>85°C. Mixer, chinoiser, refroidir.                                       |
| <b>Sauce aux fruits (citron, passion, ...)</b> | Jaune<br>0,200   | Jus de<br>citron,<br>passion ...<br>0,500  | Crème 0,500                           | 0,250  |   | 1,400       | Méthode de base  |
| <b>Crème bavaroise à aromatiser</b>            | Jaune<br>0.250 à<br>0.350  |  | Lait 1.000<br>Crème fouettée<br>1,000 | Sucre<br>0.200 à 0.300                           | Gélatine 0,024<br>Arôme au<br>choix           | 2,700       | Procédé identique à la technique de<br>base. A chaud, ajouter la gélatine<br>réhydratée. Refroidir la crème<br>anglaise à 25 - 30°C environ.<br>Incorporer la crème fouettée. Dresser<br>aussitôt. |
| <b>Crème bavaroise au fruit</b>                | Jaune<br>0.400   | Jus<br>d'orange<br>1.000<br>Zestes de<br>2 oranges<br>et<br>concentré<br>d'orange<br>0.100 | Crème fouettée<br>1.000               | Sucre<br>0.300 à 0.400                           | Gélatine 0.028                                | 3,000       | Méthode ci-dessus.   |
| <b>Crème bavaroise au chocolat</b>             | Jaune<br>0.300   |  | Lait 1.000<br>Crème fouettée<br>1,000 | Sucre<br>0.200                                   | Chocolat<br>ganache<br>0.400<br>Gélatine 0.02 | 3,000       | Cuire à 85°C la crème anglaise.<br>Ajouter la gélatine réhydratée /<br>égouttée et le chocolat. Refroidir à 25<br>– 30°C. Incorporer la crème fouettée.  |
| <b>Crème mousse à ... orange, citron...</b>    | Jaune<br>0,320<br><br>Blanc 0,400  | Zetes<br>orange /<br>citron..  | Crème liquide<br>0,800                | Suce 0,100<br><br>Pour meringue<br>0,200         | Gélatine 0,024<br>Cointreau<br>0,080          | 2,000       | Cuire à 85°C le lait, le sucre, les<br>jaunes d'œufs. Ajouter la gélatine<br>réhydratée. Incorporer la crème<br>fouettée et la meringue italienne.   |
| <b>Crèmeux ou crème anglaise gélifiée</b>      | Jaune<br>0.250   |  | Crème 1.000                           | Sucre 0.150<br>Gousse de<br>vanille<br>2 pièces  | Gélatine<br>0.010 à 0.014                     | 1,500       | Cuire à 85°C la crème liquide, les<br>jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter la<br>gélatine réhydratée. Aromatiser,<br>mixer. Couler en cercle ou en moule<br>souple anti-adhérent. Surgeler.          |
| <b>Ganache (sur base anglaise)</b>             | Jaune<br>0,200   |  | Lait 0.350<br>Crème 0,550             | Sucre 0,130                                      | Couverture à<br>64%<br>0.700                  |             | Cuire le lait, la crème, les jaunes<br>d'œufs et le sucre à 85°C. Verser sur<br>la couverture, mixer.<br>Utiliser à chaud.   |
|  |  |  |                                       |  |   |             |  |
|  |  |  |                                       |  |   |             |  |
|  |  |  |                                       |  |   |             |  |
|  |  |  |                                       |  |   |             |  |

## 2.8.7.2 CREME PATISSIERE

| TECHNIQUE DE BASE                                     | Garniture de tarte (de 40 à 60g/personne), Garniture d'entremets (millefeuille, ... : de 50 à 80g/personne), Garniture de coques en pâte à choux (éclairs, choux, ... : de 60 à 80g/personne). |  |   |  |  |             |   |
|---|--|--|---|--|--|-------------|---|
|   | DOA  | DOV  | Produit laitier   | Epice, aromate                                       | Divers   | Poids total | Commentaires  |
| <b>Crème pâtissière</b>                               | Jaune<br>0.160<br>à 0.240  |  | Lait 1.000<br>(ou moitié<br>crème moitié<br>jus de fruits)<br>Facultatif<br>beurre<br>0.050 à 0.100 | Sucre 0.150<br>à<br>0.300                            | Poudre à<br>crème 0.080  | 1,500       | Possibilité de remplacer le lait par<br>moitié lait - moitié crème, ou moitié<br>crème – moitié jus de fruits.  |
| <b>Crème diplomate ou princesse ou madame</b>         | Jaune<br>0.240   |  | Lait 1.000<br><br>Fouettée<br>1.000   | Sucre 0.250  | Poudre à<br>crème 0.080<br>Gélatine<br>0.015                     | 2,500       | Mélanger la crème pâtissière à 35-<br>40°C avec la gélatine réhydratée et<br>égouttée. Incorporer délicatement la<br>crème fouettée à consistance<br>mousseuse  |
| <b>Crème mousseline à Paris-Brest</b>                 |  |  | Beurre 0.500  |  | Crème<br>pâtissière<br>0,750<br>Praliné<br>0.250                 | 1,500       | Mélanger le beurre et le praliné.<br>Lisser. Ajouter la crème pâtissière.<br>Monter. Dresser aussitôt   |
| <b>Crème citron</b>                                   | Œuf entier<br>0.375  | Jus de<br>citron<br>0.150<br>Citron<br>0,300<br>(zestes) | Beurre<br>0.250   | Sucre<br>0.250                                       | (Poudre à<br>crème 0,015)  | 1,000       | Chauffer jus et zestes de citron,<br>beurre. Blanchir les œufs, le sucre, la<br>poudre à crème.<br>Mélanger l'ensemble, cuire 1 minute.<br>Réserver au froid.   |
| <b>Crème catalane</b>                                 | Jaune<br>0.200<br>Entier<br>0.100  | Zeste<br>(citron,<br>orange)                             | Crème 1.000<br>(ou tout ou<br>partie de lait)   | Sucre<br>0.150<br>Badiane,<br>Cannelle, Anis<br>vert | Poudre à<br>crème<br>0.030 à 0.050                               | 1,500       | Procédé identique à la technique de<br>base. Dresser en plat en grés.<br>Refroidir. Caraméliser.  |
| <b>Crème au chocolat pour forêt noire...</b>          |  |  | Crème fouettée<br>1,000   |  | Crème<br>pâtissière<br>0,200<br>Chocolat 50%<br>0,400            | 1,600       | Lisser la crème pâtissière et le<br>chocolat fondu. Incorporer la crème<br>fouettée mousseuse. Utiliser aussitôt.   |
| <b>Crème pour gâteau basque</b>                       | Œuf entier<br>0.060  |  | Lait 0.500<br>Crème 0.120   | Sucre<br>0.130                                       | Poudre à<br>crème 0.025<br>Semoule de<br>blé 0.040<br>Rhum 0.010 | 0,800       | Bouillir le lait et la semoule. Réaliser<br>une crème pâtissière avec les autres<br>ingrédients, ajouter la crème liquide<br>bouillie. Refroidir  |
| <b>Crème mousseline (café, praliné, chocolat, ..)</b> | Jaune<br>0.200   |  | Lait 1.000<br>Beurre 0.500  | Sucre<br>0.300                                       | Poudre à<br>crème 0.080 à<br>0.100<br>Vanille                    | 2,000       | Ajouter dans la crème pâtissière<br>chaude 250 g de beurre. Mélanger<br>pour homogénéiser. Refroidir. Monter<br>au batteur avec 250 g de beurre<br>pommade. Utiliser aussitôt.  |
| <b>Crème Chiboust (café, praliné, chocolat, ..)</b>   | Œuf entier<br>0.250  |  | Lait 1.000  | Sucre<br>0.050                                       | Poudre à<br>crème 0.080<br>Gélatine 0.012                        | 1,900       | Meringue italienne : cuire le sucre à<br>123°C. Verser sur les blancs d'œufs<br>montés et crème de tartre ou gomme<br>de Xanthane<br>Mélanger la crème pâtissière<br>bouillante, la gélatine et la meringue<br>italienne chaude. Utiliser aussitôt. |
|   | Blanc<br>0.250 à<br>0.500  |  |   | Sucre<br>0.300                                       | Crème de<br>tartre   |             |   |
|   |  |  |   |  |  |             |   |
|   |  |  |   |  |  |             |   |
|   |  |  |   |  |  |             |   |

## 2.8.7.3 CREME FOUETTEE

| TECHNIQUE DE BASE  | Garniture de coques en pâte à choux (50g/personne environ), Garniture d'entremets (de 50 à 80g/personne) |  |  |                                 |  |             |  |
|--|--|--|--|---------------------------------|--|-------------|--|
|  | DOA  | DOV  | Produit laitier  | Epice, aromate                  | Divers                                     | Poids total | Commentaires   |
| <b>Crème chantilly</b>   |  |  | Crème 1.000  | Sucre 0.100                     | Vanille                                    | 1,100       | Mélanger le sucre et la crème, monter au batteur. Serrer à la consistance recherchée.<br>Utiliser rapidement.  |
| <b>Crème fouettée à ...préparations salées</b>   |  |  | Crème fouettée 1.000                                   | Sel fin : QS                    | Ex : réduction de vinaigre balsamique, ... | 1,000       | Fouetter la crème, saler en finition.<br>Ajouter l'arôme.  |
| <b>Pana cota pour entremets</b>  |  | Zeste citron                                 | Crème liquide 1,000<br>Crème fouettée 1,000            | Sucre 0,250<br>Vanille 1 gousse | Gélatine 0,020<br>Cointreau 0,050          | 2,300       | Bouillir la crème, infuser vanille et zetes citron. Ajouter la gélatine réhydratée / égouttée. Refroidir à 25°C, ajouter le cointreau et la crème fouettée.  |
| <b>Pana cota pour dressage verre</b>   |  |  | Crème liquide 1,000                                    | Sucre 0,200                     | Gélatine 0,012<br>Vanille 1 gousse         | 1,200       | Bouillir la crème (ou moitié lait / moitié crème), le sucre. Infuser la vanille. Ajouter la gélatine réhydratée / égouttée. Mouler dans des verres. Réserver au froid. Napper coulis, ...          |
| <b>Bavaroise aux fruits doux</b><br>(Fraise, Framboise, Mangue, pêche, Kiwi, abricot...)                               |  | Pulpe de fruits 0,750<br>Jus de citron 0.035 | Fouettée 1.000   | Sucre 0.150                     | Gélatine 0.030                             | 1,900       | Mélanger la pulpe de fruit, le sucre, le jus de citron. Incorporer la gélatine ramollie et fondue. A 25-30°C, incorporer la crème fouettée.  |
| <b>Bavaroise aux fruits acides</b><br>(Passion, Cassis, Citron, Myrtille ...)  |  | Pulpe de fruits 0.350                        | Fouettée 1.000   | Sucre 0.200                     | Gélatine 0.028                             | 1,600       | Méthode ci-dessus.   |
| <b>Crème bavaroise</b> (sans jaunes d'œufs)<br>(Vanille, Chocolat, Caramel, Eau de vie, verveine, Bergamote, Thé, ...) |  |  | Crème liquide bouillante 1.000<br>Crème fouettée 1.000 | Sucre 0.150 à 0.200             | Gélatine 0.024<br>Arôme au choix           | 2,200       | Bouillir la crème liquide, ajouter l'arôme ou infuser. Ajouter la gélatine réhydratée et égouttée. Refroidir à 25-30°C environ. Incorporer la crème fouettée.                                      |
| <b>Mousse aux fruits doux</b><br>(Coco, banane, mandarine, griotte, ananas, abricot, pêche ...)                        | Blanc 0.170  | Purée de fruits 1.300                        | Fouettée 1.000   | Sucre 0.350                     | Gélatine 0.030                             | 2,800       | Mélanger la pulpe de fruits avec la gélatine réhydratée, égouttée et fondue. Verser la moitié de la pulpe dans la crème fouettée et l'autre moitié dans la meringue italienne. Mélanger l'ensemble |
| <b>Mousse aux fruits acides</b><br>(citron, passion, cassis, myrtille ...)   | Blanc 0.170  | Purée de fruits 0.500                        | Fouettée 1.000   | Sucre 0.350                     | Gélatine 0.020                             | 2,000       | Méthode ci-dessus.   |
| <b>Mousse chocolat</b>   | Blanc 0.400  |  | Fouettée 1.000   | Sucre 0.200                     | Chocolat à 50%                             |             | Monter au batteur le chocolat fondu, le beurre, ajouter progressivement les  |

**MEMO CUISINE & PATISserie – DOCUMENT DE TRAVAIL (VERSION 29 AOUT 2011)**

|  |                |  |                                    |                |   |       |   |
|--|----------------|--|------------------------------------|----------------|---|-------|---|
| <i>ramequin</i>  | Jaune<br>0.225 |  | Beurre<br>0.200                    |                | 1.000   | 3,000 | <i>jaunes d'œufs. Incorporer la crème fouettée et les blancs d'œufs serrés avec le sucre. Dresser en ramequin.</i>  |
| <b>Chocolat Chantilly</b>                                      |                |  | Fouettée<br>1.200<br>Lait<br>0.250 |                | Couverture<br>chocolat à 70%<br>0.500<br>Pâte de<br>cacao 0.050 | 1,900 | <i>Bouillir le lait, verser sur la couverture et la pâte de cacao. A 45-50°C, incorporer la crème fouettée.</i>   |
| <b>Bavaroise chocolat blanc</b><br><i>(sans jaunes d'œufs)</i> |                |  | Fouettée<br>1.000<br>Lait<br>0.320 |                | Chocolat blanc<br>0.400<br>Gélatine<br>0.012                    | 1,800 | <i>Bouillir le lait ajouter les feuilles de gélatine réhydratées et égouttées. Verser sur la couverture ivoire. Refroidir à 25-30°C, incorporer la crème fouettée.</i>  |
| <b>Crème légère au chocolat</b>                                |                |  | Fouettée<br>1.000<br>Lait 0.250    | Sucre<br>0.150 | Cacao poudre<br>0.200<br>Gélatine 0.015                         | 1,650 | <i>Bouillir le lait, verser le sucre, le cacao en poudre, porter à ébullition. Ajouter la gélatine réhydratée et égouttée. A 35-40°C, incorporer la crème fouettée.</i> |
|  |                |  |                                    |                |   |       |   |
|  |                |  |                                    |                |   |       |   |
|  |                |  |                                    |                |   |       |   |
|  |                |  |                                    |                |   |       |   |

## 2.8.7.4 CREME D'AMANDES

| TECHNIQUE DE BASE  | Garniture pour tarte (bourdaloue, ...), pithiviers, darts, jalousie ... (de 40 à 60g/personne), base de fonds cuits à blanc (petits fours frais, tarte, ... : de 10 à 30g/personne) |   |                                |                      |  |             |   |
|--|---|---|--------------------------------|----------------------|--|-------------|---|
|  | DOA   | DOV   | Produit laitier                | Epice, aromate       | Divers   | Poids total | Commentaires  |
| <b>Crème d'amandes</b><br>pour pithiviers, tarte, tartelette...                                      | Œuf entier<br>0.300   | Amande poudre<br>0.500                                    | Beurre<br>0.400<br>à<br>0.500  | Sucre glace<br>0.500 | Rhum 0.100<br>ou cannelle,<br>pâte pistache,<br>cacao poudre,<br>zestes agrumes,<br>...<br>Poudre à<br>crème 0.050 | 1,900       | Malaxer le beurre en pommade, ajouter le sucre, la poudre d'amandes et la poudre à crème. Crémier l'ensemble. Ajouter progressivement les œufs tempérés, homogénéiser. Aromatiser. Utiliser rapidement. |
| <b>Crème frangipane</b>  | Crème d'amandes<br>1,000  |   |                                |                      | Crème pâtissière<br>0.300  | 1,300       | Mélanger la crème d'amandes et la crème pâtissière. Utiliser aussitôt   |
| <b>Crème à ...</b><br>suivant fruits secs  | Œuf entier<br>0.300   | Coco râpé,<br>poudre<br>noisette /<br>noix / ...<br>0.500 | Beurre<br>0.400<br>à<br>0.500  | Sucre glace<br>0.500 | Poudre à<br>crème 0.050  | 1,900       | Méthode de base.  |
| <b>Crème d'amandes</b><br>sur pâte<br>d'amandes<br>pour toutes les<br>utilisations et les<br>parfums | Œuf entier<br>0,400   | Pâte<br>d'amande<br>à 50%<br>1,000                        | Beurre<br>0.400<br>à<br>0.500  |                      | Rhum 0.100<br>Poudre à<br>crème 0.050  | 2,000       | Assouplir la pâte d'amandes, mélanger le beurre, la poudre à crème. Ajouter les œufs progressivement.   |
| <b>Appareil moelleux</b><br>(noyer)<br>(petits fours moelleux)                                       | Œuf entier<br>0.250   | Pâte<br>d'amandes<br>à 50%<br>0.650                       | Beurre fondu<br>froid<br>0.180 |                      | Café, pistache,<br>orange, ...   | 0,850       | Ramollir la pâte d'amandes avec les œufs. Ajouter le beurre et le parfum  |
| <b>Appareil à financiers</b><br>(petits fours moelleux)  | Blanc<br>0.250  | Amande<br>poudre<br>0.150                                 | Beurre noisette<br>0.300       | Sucre glace<br>0.300 | Farine<br>0.120  | 1,100       | Mélanger tous les éléments secs. ajouter les blancs d'œufs, et en dernier le beurre noisette.   |
|  |   |   |                                |                      |  |             |   |
|  |   |   |                                |                      |  |             |   |
|  |   |   |                                |                      |  |             |   |

2.8.8 CREME AU BEURRE

| TECHNIQUE DE BASE   | Entremets (de 40 à 60 g), petits gâteaux (de 20 à 30g/personne) |  |                                  |                              |                             |             |   |
|---|---|--|----------------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------|---|
|   | DOA   | DOV                                    | Produit laitier                  | Epice, aromate               | Divers                      | Poids total | Commentaires  |
| <b>Crème au beurre à l'anglaise (1)</b>                   | Jaune<br>0.175  |  | Beurre<br>0.500<br>Lait<br>0.175 | Sucre<br>0.250               |                             | 1,100       | Méthode ci-dessus (base pâte à bombe à l'anglaise).   |
| <b>Crème au beurre à la meringue italienne (2)</b>        | Blanc d'œuf<br>0,175  |  | Beurre<br>0.500                  | Sucre<br>0,350               |                             | 1,100       | Méthode ci-dessus ou incorporer délicatement à la spatule la meringue sans lisser (méthode à choisir en fonction de la légèreté recherchée).  |
| <b>Crème au beurre au sirop de sucre cuit (3)</b>         | Jaune 0.250<br>ou œuf entier 0.200<br>et jaune 0.060            |  | Beurre<br>0.500                  | Sucre<br>0.300<br>à<br>0.400 | Extrait de vanille liquide  | 1,100       | Réaliser la pâte à bombe au sirop de sucre cuit. Malaxer le beurre en pommade, incorporer progressivement l'appareil au beurre. Foissonner l'ensemble, aromatiser. Utiliser rapidement. |
| <b>Crème au beurre à l'anglaise et meringue italienne</b> | Jaune<br>0.125  |  | Lait<br>0.150<br>Beurre<br>0.500 | Sucre<br>0,125               | Meringue italienne<br>0,125 | 1,000       | Lisser le beurre pommade, la crème anglaise montée jusqu'au refroidissement, et la meringue italienne.  |
| <b>Crème au beurre à ... framboise</b>                    |   | Framboise fraîche ou surgelée<br>0,150 |                                  |                              | Crème au beurre<br>0,500    | 0,650       | Mélanger la crème au beurre bien souple avec les framboises. Lisser.  |
|   |   |  |                                  |                              |                             |             |   |
|   |   |  |                                  |                              |                             |             |   |
|   |   |  |                                  |                              |                             |             |   |

## 2.8.9 CRÈME GANACHE

| TECHNIQUE DE BASE  | de 30 à 60g/personne                              |     |   |   |  |             |  |
|--|---|-----|---|---|--|-------------|--|
|  | DOA   | DOV | Produit laitier                           | Epice, aromate                              | Divers   | Poids total | Commentaires   |
| <b>Ganache classique</b>   |   |     | Crème 0,400<br>Beurre 0,100               | Glucose ou sucre inverti (facultatif) 0,050 | Couverture noire 50% 0,500                       | 1,000       | Hacher la couverture. Bouillir ensemble la crème, le sucre et la matière grasse. Verser sur le chocolat, émulsionner l'ensemble. Mixer à chaud au mixer. Utiliser avant refroidissement.                         |
| <b>Ganache noire</b><br>(pour tarte au chocolat)   |   |     | Crème 0,400<br>Beurre 0,150               | Glucose ou sucre inverti 0,040              | Couverture noire 50% 0,360<br>Sorbitol 0,030     | 1,000       | Méthode ci-dessus.   |
| <b>Ganache lactée</b>  |   |     | Crème 0,200<br>Beurre 0,050               | Glucose 0,020                               | Lactée 36% 0,420                                 | 0,650       | Méthode de base.   |
| <b>Ganache beurrée</b><br>(pour entremets, petits gâteaux, tartes...)                          |   |     | Crème 0,060<br>Lait 0,300<br>Beurre 0,125 |   | Chocolat couverture noire 58% 0,500              | 1,000       | Bouillir la crème et sucre inverti, verser sur la couverture noire, Lisser. Ajouter le beurre coupé en dés à 40-45°C, lisser.  |
| <b>Palet de chocolat ganache</b><br>pour intérieur entremets petits gâteaux...                 |   |     | Crème 0,500<br>Beurre 0,110               | Glucose 0,075<br>Gousse de vanille 1pièce   | Chocolat couverture noire 58% 0,400              | 1,050       | Bouillir la crème infuser la vanille grattée, le glucose, verser sur la couverture. Tempérer entre 30 et 40°C, ajouter le beurre pommade, couler en cercles de taille inférieure au cercle de montage. Congeler. |
| <b>Ganache montée noire</b><br>(Chocolat Chantilly)  |   |     | Crème 0,750                               | Sucre 0,035                                 | Couverture mi-amère 0,120<br>Pâte de cacao 0,040 | 1,000       | Bouillir la crème et le sucre. Verser progressivement sur la couverture et la pâte de cacao. Lisser, filmer. Réserver au froid (de 12 à 24h). Foisonner au batteur mélangeur comme une crème Chantilly.          |
| <b>Ganache montée lactée</b><br>(Chocolat Chantilly)   |   |     | Crème 0,600                               |   | Couverture lactée 0,420                          | 1,000       | Méthode ci-dessus.   |
| <b>Ganache montée ivoire</b><br>(Chocolat Chantilly)   |   |     | Crème 0,800                               |   | Couverture ivoire 0,300                          | 1,100       | Méthode ci-dessus.   |
| <b>Mousse au chocolat</b><br>(sur base ganache) pour dressage verre, ... dessert assiette, ... | Jaune 0.180<br>Blanc 0.300<br>(+ crème de tartre) |     | Crème 0,750                               | Sucre semoule fin 0,120                     | Noire à 50% 0,600                                | 1,900       | Bouillir la crème, verser sur le chocolat, lisser, refroidir à 25°C. Ajouter les jaunes d'œufs. Monter les blancs d'œufs la crème de tartre, serrer avec le sucre. Incorporer à la ganache. Dresser.             |
|  |   |     |   |   |  |             |  |
|  |   |     |   |   |  |             |  |
|  |   |     |   |   |  |             |  |

2.8.10 SABAYON ET PATE A BOMBE

## 2.8.10.1 SABAYON

| TECHNIQUE DE BASE  |                            |  |                         |                                   |   |             |   |
|--|----------------------------|--|-------------------------|-----------------------------------|---|-------------|---|
|  | DOA                        | DOV                                    | Produit laitier         | Epice, aromate                    | Divers  | Poids total | Commentaires  |
| <b>Sabayon</b><br>(Champagne, Sauternes, vin blanc sec et doux, Marsala, Xérès, Madère, Porto blanc et rouge, ...) | Jaune d'œuf<br>0,150       | Zeste de citron ou d'orange<br>½ pièce |                         | Sucre<br>0,200                    | Vin (ou infusion)<br>0.250 à 0.400<br><br>Eau de vie, liqueur<br>QS | 0,650       | Monter au fouet sur le coin du feu ou au bain-marie les jaunes d'œufs, le sucre. Ajouter le vin ou l'infusion, les zestes de citron ou d'orange (pour obtenir un appareil épais et mousseux). Parfumer ou non avec une liqueur ou eau de vie. Servir le plus chaud possible   |
| <b>Sabayon pour gratin de fruits</b><br>base pâte à bombe  |                            |  | Crème fouettée<br>0.200 |                                   | Pâte à bombe légère<br>0.400<br>Parfum : marasquin, ...             | 0,600       | Mélanger la pâte à bombe et la crème fouettée. Disposer dans un plat à gratin un biscuit imbibé d'un sirop eau de vie. Mettre les fruits frais ou au sirop. Recouvrir de l'appareil à gratin. Gratiner au four ou à la salamandre.  |
| <b>Appareil à gratin de fruits</b><br>base pâte à bombe  | Blanc d'œuf<br>0.080       |  |                         | Sucre 0,020<br>Crème de tartre QS | Eau de vie<br>0.030<br>Pâte à bombe pochée au sirop<br>0.400        | 0,500       | Mélanger la pâte à bombe, l'eau de vie, les blancs d'œufs serrés avec le sucre.<br>Dresser comme ci-dessus  |
| <b>Appareil à gratin de fruit</b><br>base crème pâtissière   | Jaune 0.300<br>Blanc 0.450 | Jus de fruit de la passion<br>0.500    | Crème 0.250             | Sucre<br>0.600                    | Poudre à crème 0.070<br>Gélatine<br>0.012                           | 2,200       | Méthode crème Chibouks (sur base crème pâtissière au jus de fruit de la passion). Dressage généralement en cercle individuel avec garniture : fruit, biscuit, ... (conservation possible sous film en mise en place en enceinte réfrigérée négative), cuisson – finition de l'appareil saupoudré de sucre glace au four ou à la salamandre. |
|  |                            |  |                         |                                   |   |             |   |
|  |                            |  |                         |                                   |   |             |   |
|  |                            |  |                         |                                   |   |             |   |

## 2.8.10.2 PATE A BOMBE

| TECHNIQUE DE BASE  | Poids fini de pâte à bombe de 30 à 50 g/personne suivant utilisation |     |                 |                        |              |             |   |
|--|--|-----|-----------------|------------------------|--------------|-------------|---|
|  | DOA  | DOV | Produit laitier | Epice, aromate         | Divers       | Poids total | Commentaires  |
| <b>Pâte à bombe pochée au sirop</b><br><br><i>Pâte à bombe légère (1)</i>  | Jaune d'œuf<br>0,250   |     |                 | Sirop à 60°B<br>0,500  |              | 0,750       | Bouillir sucre et eau, régler à 60°B, refroidir à 40°C et verser sur les jaunes en fouettant. Pocher au bain-marie (82-85°C) et battre au batteur jusqu'à refroidissement.  |
| <b>Pâte à bombe pochée au lait</b><br><i>Pâte à bombe légère (2)</i>       | Jaune d'œuf<br>0,300   |     | Lait<br>0,500   | Sucre<br>0,400 à 0,500 |              | 1,300       | Pocher à 82-85°C une crème anglaise riche en sucre et en jaunes d'œufs. Battre au batteur jusqu'à refroidissement.  |
| <b>Pâte à bombe au sirop de sucre cuit</b><br><br><i>Pâte à bombe dure</i> | Jaune<br>0.250 à<br>0.800<br>ou œufs entiers ou le mélange des deux  |     |                 | Sucre<br>0.500         | Eau<br>0.160 | 1,000       | Cuire le sirop à 115 – 117°C. Battre au fouet les œufs et verser progressivement le sirop. Monter au fouet jusqu'au refroidissement. Utiliser rapidement. Quantité de jaunes d'œufs et d'œufs entiers variable suivant les recettes et la légèreté finale recherchée du produit |
|  |  |     |                 |                        |              |             |   |
|  |  |     |                 |                        |              |             |   |
|  |  |     |                 |                        |              |             |   |

## 2.9 FAMILLE DES GARNITURES DE BASE :

## 2.9.1 TAILLES CLASSIQUES ET CUISSONS ASSOCIEES

| TECHNIQUE DE BASE              | DOA                             | DOV  | Produit laitier | Epice, aromate                               | Divers                           | Poids total | Commentaires  |
|--------------------------------|---------------------------------|--|-----------------|--|----------------------------------|-------------|---|
| <b>Matignon de légumes</b>     | Jambon cru                      | Carotte<br>Céleri<br>Oignon  | Beurre          |  |                                  |             | Tailler en paysanne carotte et céleri, ciseler l'oignon. Etuver au beurre l'ensemble.   |
| <b>Jardinière de légumes</b>   |                                 | Carotte 1,000<br>Navet 1,000<br>Haricot vert 0,400<br>Petits pois 0,400  | Beurre 0,150    | Sel fin<br>Poivre du moulin                  |                                  |             | Tailler les carottes et les navets en jardinière (batonnets de 0,5 cm de section sur 3 cm de longueur). Cuire à l'anglaise. Blanchir fortement et séparément petits pois et haricots verts, rafraîchir, égoutter. Lier l'ensemble au beurre.  |
| <b>Bouquetière de légumes</b>  |                                 | Carotte 0,800<br>Navet 0,800<br>PDT 1,000<br>Persil<br>Haricot vert 0,200<br>Artichaut 1,400<br>Chou fleur 0,800 | Beurre<br>QS    | Sel<br>QS<br>Sucre<br>QS                     |                                  |             | Tourner (forme oblongue de 5 cm de longueur). Calibrer les haricots verts à 5 cm. Tourner les fonds d'artichauts, prélever 8 bouquets de chou-fleur et réserver dans de l'eau vinaigrée. Cuire à blanc les fonds d'artichauts / glacer à blanc les carottes et les navets / cuire à l'anglaise les petits pois, les haricots verts et les bouquets de chou fleur / blanchir et rissoler les pommes cocotte + persil haché. Etuver au beurre artichaut, haricots verts et petits pois. Façonner au torchon les bouquets de chou fleur, napper de sauce hollandaise et glacer sous la salamandre. Garnir les fonds d'artichauts avec les petits pois, dresser par bouquet les autres légumes. |
|                                | Jaune d'œuf 0,040               |  | Beurre 0,120    | Sel fin<br>Poivre blanc ou piment<br>Cayenne |                                  |             |   |
|                                |                                 |  |                 |  |                                  |             |   |
| <b>Garniture Bourguignonne</b> | Poitrine de porc demi-sel 0,200 | Champignon de Paris 0,200<br>Oignon petit 0,200<br>Persil  | Beurre 0,100    |  | Huile                            |             | Tailler la poitrine en lardons, blanchir, rafraîchir, égoutter, sauter. Eponger. Escaloper, sauter les champignons (dans la graisse des lardons). Glacer à brun les petits oignons.   |
| <b>Garniture Bourguignonne</b> | Poitrine de porc demi-sel 0,200 | Champignon de Paris 0,200<br>Oignon petit 0,200<br>Persil  | Beurre 0,100    |  | Huile 0,050<br>Pain de mie 0,250 |             | Tailler la poitrine en lardons, blanchir, rafraîchir, égoutter, sauter. Eponger. Escaloper, sauter les champignons (dans la graisse des lardons). Glacer à brun les petits oignons. Tailler le pain de mie en forme de cœur, dorer au beurre.   |
| <b>Garniture à l'ancienne</b>  |                                 | Oignon petit 0,200<br>Champignon petit 0,200<br>Citron 0,05  | Beurre 0,06     | Sel fin,<br>poivre du moulin,<br>sucre       |                                  |             | Escaloper les champignons, cuire à blanc. Glacer à blanc les petits oignons.  |

**MEMO CUISINE & PATISSERIE – DOCUMENT DE TRAVAIL (VERSION 29 AOUT 2011)**

|                             |   |  |              |                           |             |  |  |
|-----------------------------|---|--|--------------|---------------------------|-------------|--|--|
| <b>Garniture Grand-Mère</b> |   | Pommes de terre 2,000<br>Champignon 0,200<br>Oignon petit 0,200<br>Poitrine porc salée 0,200<br>Persil | Beurre 0,100 | Sel fin, poivre du moulin | Huile 0,100 |  | <i>Pomme Cocotte + petits oignons glacés à brun + lardons blanchis et sautés + champignons escalopés et sautés dans la graisse des lardons</i> |
| <b>Garniture Bourgeoise</b> | Pied de veau 1 pce<br>Poitrine porc ½ sel 0,250 | Carotte 0,800<br>Oignon petit 0,250  | Beurre 0,05  |                           |             |  | <i>Tourner les carottes, glacer à blanc. Glacer à brun les petits oignons. Sauter les lardons blanchis.</i>                                    |
|                             |   |  |              |                           |             |  |  |
|                             |   |  |              |                           |             |  |  |

|  |  |  |                      |                           |  |  |   |
|--|--|--|----------------------|---------------------------|--|--|---|
| <b>Garniture Armenonville pour selle d'agneau rôtie, ...</b> |  | Haricots verts 0,800   | Beurre 0,05          | Sel fin, poivre du moulin |  |  | <i>Cuire à l'anglaise. Rafraîchir, égoutter, sécher. Calirer (8 cm environ). Au moment, dorer au beurre.</i>  |
|  |  | Pommes de terre 1,600<br>Persil haché                                | Beurre 0,050 à 0,100 | Sel fin, poivre du moulin |  |  | <i>Blanchir, égoutter et rissoler à l'huile et beurre clarifié (jusqu'à coloration uniforme). Egoutter, lier au beurre frais + persil haché.</i>  |
|  |  | Fonds d'artichauts 8 x 0,350<br>Citron 0,300<br><br>Tomate 4 x 0,060 | Beurre 0,050 à 0,100 | Sel fin, poivre du moulin |  |  | <i>Cuire dans un blanc les fonds d'artichauts. Réserver dans le blanc. Monder, partager en deux les tomates. Presser légèrement pour extraire jus et graines, façonner au torchon. Cuire au four avec papier alu et beurre au moment. Etuver au beurre les fonds et disposer les boules de tomate dessus.</i> |
|  |  |  |                      |                           |  |  |   |
|  |  |  |                      |                           |  |  |   |
|  |  |  |                      |                           |  |  |   |

2.9.2 GARNITURE BASE LEGUMES FRAIS

| TECHNIQUE DE BASE   | DOA | DOV  | Produit laitier | Epice, aromate           | Divers                                 | Poids total | Commentaires   |
|---|-----|--|-----------------|--------------------------|--|-------------|--|
| <b>Légumes cuits dans un blanc (t. classique)</b><br><i>Fonds d'artichaut, côtes de blettes, cardons, salsifis, fenouil ...</i> |     | Artichaut (8 pces de 0,350 kg)<br>Citron 0,100 |                 |                          |  |             | <i>Tourner les fonds d'artichauts. Citronner au fur et à mesure. 1<sup>ère</sup> méthode : délayer la farine dans un partie de l'eau froide, porter à ébullition l'eau et ajouter la farine délayée, le jus de citron, le sel. Mélanger. Disposer les fonds d'artichauts Verser l'huile et couvrir avec un disque de papier sulfurisé. Cuire de 20 à 30 mn. Débarrasser, et refroidir dans le blanc de cuisson. 2<sup>ème</sup> méthode : Idem sans la farine.</i>   |
|   |     | Citron 0,200                                   |                 | Sel gros<br>QS           | Eau 2 l<br>Farine 0,030<br>Huile 0,080 |             |  |
|   |     | Citron 0,200                                   |                 | Sel gros<br>QS           | Eau 2 l<br>Huile 0,080                 |             |  |
| <b>Légumes cuits à blanc type champignon</b>  |     | Champignon de Paris 0,250<br><br>Citron 0,050  | Beurre 0,020    | Sel fin<br>QS            | Eau 0,1                                |             | <i>Porter à ébullition le bouillon. Ajouter les champignons tournés ou escalopés, couvrir avec un disque de papier sulfurisé et cuire durant 5 mn environ. Débarrasser et réserver dans le bouillon de cuisson.</i>  |
| <b>Légumes glacés à blanc</b><br><i>carotte, navet, courgette, ...</i>  |     | Légumes 1,600                                  | Beurre 0,080    | Sucre<br>0,040<br>Sel QS | Eau QS                                 |             | <i>Tourner, lever à la cuillère à racine, ... les légumes. Disposer dans le récipient de cuisson sur une seule épaisseur, couvrir plus ou moins d'eau en fonction du légume, ajouter le beurre en parcelles, le sucre et le sel. Porter à ébullition et couvrir d'un papier sulfurisé. Cuire jusqu'à évaporation complète du bouillon de cuisson et cuisson du légume. Oter le papier et rouler les légumes dans le sirop, ne pas colorer. NB : possibilité de blanchir les légumes verts avant cuisson.</i> |
| <b>Légumes glacés à brun</b><br><i>petits oignons, carotte, navet, ...</i>  |     | Petits oignons<br>0,250                        | Beurre 0,020    | Sucre<br>0,010<br>Sel QS | Eau QS                                 |             | <i>Poursuivre la cuisson jusqu'à caramélisation du bouillon de cuisson.</i>  |
|   |     |  |                 |                          |  |             |  |
|   |     |  |                 |                          |  |             |  |
|   |     |  |                 |                          |  |             |  |

| TECHNIQUE DE BASE                                   | DOA                           | DOV  | Produit laitier | Epice, aromate                       | Divers   | Poids total | Commentaires  |
|---|-------------------------------|--|-----------------|--------------------------------------|--|-------------|---|
| <b>Légumes braisés</b><br><br><i>Laitue braisée</i> | Couenne de porc<br>0,100      | Laitue moyenne<br>10 pces<br>Carotte 0,100<br>Oignon 0,100 | Beurre 0,100    | BG<br>Sel fin<br>Poivre du moulin    | Fonds blanc<br>1,000<br><br>Fonds de veau<br>lié (ou demi-<br>glace) 0,5 |             | <i>Oter les premières feuilles, parer le trognon, laver, blanchir, rafraichir, laver de nouveau, égoutter, presser (replier la pointe en dessous). Suer au préalable la GA émincée grossièrement, disposer les laitues (côté trognon vers l'extérieur), recouvrir avec les couennes blanchies, ajouter le BG. Mouiller au ¾ avec le fond, couvrir (papier beurré + couvercle), cuire au four mixte (160°C, 1 h environ). Décanter, façonner, glacer au fond brun.</i> |
| <i>Chou vert braisé</i>                             | Poitrine de porc ½ sel<br>0,4 | Chou vert<br>1,500 à 2,000<br>Carotte 0,2<br>Oignon 0,150  | Beurre 0,050    | BG<br>Sel fin<br>Poivre du moulin    | Fonds blanc<br>1,000   |             | <i>Oter les premières feuilles, partager en quartiers, ôter les côtes, laver à l'eau vinaigrée, rincer, blanchir à chaud quelques minutes, égoutter, presser. Suer la GA au beurre, ajouter le chou, le BG, la poitrine et braiser (1h15 à 1h30) en pressant régulièrement les choux dans le jus de cuisson. Au terme de la cuisson, ôter le BG, la poitrine. Presser si besoin.</i>  |
| <i>Endive braisée</i>                               |                               | Endive 2,4<br>(16 pces)<br>Citron 0,150                    | Beurre 0,05     | Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Sucre |  |             | <i>Oter les premières feuilles, araser le talon, laver, disposer dans un récipient de cuisson, mouiller à l'eau, ajouter le beurre, l'assaisonnement. Braiser (1h00 à 1h15). Egoutter, généralement dorer au beurre (meunière).</i>   |
|   |                               |  |                 |                                      |  |             |   |
|   |                               |  |                 |                                      |  |             |   |
|   |                               |  |                 |                                      |  |             |   |
|   |                               |  |                 |                                      |  |             |   |

| TECHNIQUE DE BASE  | DOA                          | DOV  | Produit laitier              | Epice, aromate                             | Divers                                   | Poids total                 | Commentaires  |
|--|------------------------------|--|------------------------------|--|--|-----------------------------|---|
| <b>Ratatouille</b>   |                              | Aubergine 0,800<br>Courgette 1,000<br>Poivron rouge 0,400<br>Oignon 0,300<br>Tomate 0,800<br>Ail 0,040 |                              | BG (thym)                                  | Huile olive 0,1<br>Concentré tomate 0,05 |                             | Détailler en dés aubergine et courgette. Monder, épépiner, tailler en dés le poivron rouge. Ciseler l'oignon, monder – épépiner – concasser les tomates. Marquer la fondue de tomates, sauter les légumes à l'huile d'olive séparément, égoutter, terminer la cuisson dans la fondue de tomate. |
| <b>Concassée de tomates (ou fondue) pour garniture ...</b> |                              | Tomate mûre 1 kg<br>Echalote 0,100<br>Ail 0,02   | Beurre (ou huile olive) 0,05 | BG<br>Sel fin, poivre du moulin, sucre     | Concentré tomate 0,02                    | Poids total : 0,5 kg (fini) | Monder, épépiner, concasser. Suer échalote ciselée, ajouter le concentré selon la saison, cuire, ajouter les tomates, BG, ail. Assaisonner, cuire avec papier sulfurisé, déssécher si besoin.   |
|  |                              |  |                              |  |  |                             |   |
|  |                              |  |                              |  |  |                             |   |
| <b>Petits pois ...</b><br><br><b>... à la Française</b>    |                              | Petits pois frais 1,2 (3,000 brut environ)<br>Laitue 0,300<br>Oignon petit 0,300                       | Beurre 0,100                 | Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Sucre       | Eau QS                                   |                             | (Préparation au dernier moment)<br>Disposer dans un sautoir : les petits pois écosés, la laitue ciselée, les petits oignons (frais), ajouter le beurre et l'assaisonnement. Mouiller à l'eau sur une hauteur de 1 cm environ. Couvrir et cuire sur plaque de 20 à 30 mn.                        |
| <b>... Bonne-femme</b>                                     |                              | Petits pois à la Française   |                              |  | + Poitrine de porc ½ sel 0,300           |                             | Avant la fin de la cuisson, ajouter lardons blanchis et sautés au beurre.   |
| <b>... paysanne</b>  |                              | Petits pois surgelés 1,200   |                              |  |  |                             | Détailler en petits lardons la poitrine, blanchir, égoutter. Tourner carotte et navet. Glacer à blanc séparément. Glacer à blanc les petits oignons.  |
|  | Poitrine de porc ½ sel 0,250 | Carotte 0,200<br>Navet 0,200<br>Petits oignons 0,200<br>Laitue 0,200                                   | Beurre 0,080                 | BG<br>Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Sucre |  |                             | Dorer les lardons au beurre, ajouter la chiffonnade de laitue, suer quelques minutes, ajouter les pois, mouiller, ajouter le BG, assaisonner. Lier le bouillon au beurre. Dresser avec les garnitures glacés à blanc en évidence.   |
|  |                              |  |                              |  |  |                             |   |
|  |                              |  |                              |  |  |                             |   |

|   |  |   |              |                       |                     |  |   |
|---|--|---|--------------|-----------------------|---------------------|--|---|
| <b>Purée de ... champignons</b><br>(pour selle de veau Orloff, ...)             |  | Champignons de Paris 0,500<br><br>Citron 0,050            | Beurre 0,050 |                       | Crème fraîche 0,250 |  | <i>Eplucher, hacher les champignons, presser au torchon. Suer au beurre jusqu'à évaporation totale de l'eau de constitution, ajouter la crème Réduire, ajouter le jus de citron, le beurre manié et cuire l'ensemble quelques minutes.<br/>Mélanger avec sauce soubise.</i> |
| <b>Duxelles sèche</b><br><i>Farce maigre pour garniture, base de farce, ...</i> |  | Champignon de Paris 1,000<br>Echalote 0,07<br>Oignon 0,07 | Beurre 0,100 | Sel fin, poivre blanc |                     |  | <i>Ciseler les échalotes, suer au beurre. Hacher les champignons, ajouter les champignons et le jus de citron, suer environ 10 mn. Réserver à +4°C ou :</i>   |
| <b>Champignons farcis</b><br><i>Technique classique</i>                         |  | Tête de champignon (de 5 cm de diamètre)<br>8 pces        | Beurre 0,05  |                       |                     |  | <i>Badigeonner de beurre clarifié les têtes de champignon essuyées. Assaisonner, cuire au four. Farcir en dôme avec la duxelles, saupoudrer de chapelure, lustrer au beurre et terminer la cuisson – coloration au four.</i>  |
|   |  | Duxelles de champignons 0,08                              | Beurre 0,050 |                       | Chapelure QS        |  |   |
|   |  |   |              |                       |                     |  |   |
|   |  |   |              |                       |                     |  |   |
|   |  |   |              |                       |                     |  |   |

| TECHNIQUE DE BASE  | DOA                                   | DOV   | Produit laitier        | Epice, aromate                            | Divers                                     | Poids total | Commentaires  |
|--|---------------------------------------|---|------------------------|---|--|-------------|---|
| <b>Flan de légume</b><br><i>Base pour flan de légumes (type carotte, navet, ...)</i> | Œuf entier 0,060<br>Jaune d'œuf 0,040 | Purée de légume desséchée 0,300             | Crème 0,1              | Sel fin<br>Poivre blanc<br>Muscade        |  | 1,300       | Cuire à l'anglaise le légume (artichaut, carotte, céleri-rave, navet, ...) ou dans le cas des champignons, marquer une duxelles. Dessécher la purée. Refroidir. Mélanger avec l'appareil à crème prise. Garnir les moules préalablement beurrés, cuire four mixte 140°C, couvrir avec papier sulfurisé. |
| <i>Base pour flan de légumes verts (type courgette, épinard, ...)</i>                | Œuf entier 0,060<br>Jaune d'œuf 0,040 | Purée de légume desséchée 0,300             | Crème 0,100            | Sel fin<br>Poivre blanc<br>Muscade        |  | 1,300       | Blanchir fortement le légume, rafraichir, égoutter. Cuire dans une partie du lait et/ou de la crème. Mixer. Chinoiser. Refroidir partiellement. Mélanger (méthode de base).   |
| <i>Base pour flan de légumes acides (type tomate, ...)</i>                           | Œuf entier 0,060<br>Jaune d'œuf 0,060 | Tomate 0,800<br>Echalote 0,050<br>Ail 0,020 | Crème 0,100            | BG<br>Sel fin<br>Poivre blanc<br>Muscade  | Tomate concentrée QS                       | 1,500       | Marquer une fondue de tomate en cuisson, mixer, tamiser. Mélanger. Assaisonner. Cuire comme ci-dessus.  |
|  |                                       |   |                        |   |  |             |   |
|  |                                       |   |                        |   |  |             |   |
| <b>Mousse de légumes</b><br><i>Base pour mousses de légumes chaudes</i>              | Blanc d'œuf 0,300                     | Purée de légume desséchée 0,800             | Crème 0,200            | Sel fin<br>Poivre blanc<br>Muscade        |  | 1,300       | Méthode ci-dessus   |
|  |                                       |   |                        |   |  |             |   |
|  |                                       |   |                        |   |  |             |   |
| <b>Soufflé de légumes</b>  |                                       |   | Purée de légumes 0,600 | Sel fin<br>Poivre blanc ou piment Cayenne | (Jaune d'œuf 0,140)                        |             | Possibilité d'ajouter de la farine dans le cas de légumes riches en eau (tomate, ...), en proportion de 10% environ du poids de la purée de légumes.  |
|  |                                       |   |                        |   | Blanc d'œuf 0,400<br>(Blancs séchés 0,020) |             |   |
|  |                                       |   |                        |   |  |             |   |
|  |                                       |   |                        |   |  |             |   |

2.9.3 GARNITURE BASE LEGUMES SECS

| TECHNIQUE DE BASE           | DOA   | DOV   | Produit laitier                  | Epice, aromate                            | Divers | Poids total | Commentaires  |
|-----------------------------|---|---|----------------------------------|---|--------|-------------|---|
| <b>Haricots secs</b><br>... | Couenne de porc<br>0,200<br>Jambon cru (crosse) | Haricot sec<br>0,800<br>Oignon 0,200<br>Carotte 0,150<br>Ail 0,02       |                                  | BG<br>Clou de girofle 3<br>Sel,<br>poivre |        |             | <i>Tremper au préalable les haricots. Blanchir la couenne et le jambon. Rafraîchir. Egoutter et rincer les haricots. Blanchir les haricots, écumer, ajouter la GA et la couenne. Cuire à petits frémissements 45 mn à 1 h. Assaisonner aux ¾ de la cuisson.</i>   |
| <b>Lentilles</b>            | Poitrine fumée<br>0,200                         | Lentilles vertes<br>0,640<br>Carotte 0,200<br>Oignon 0,200<br>Ail 0,020 | Beurre 0,050<br><br>Beurre 0,020 | BG<br><br>Sel gros<br>Poivre du moulin    |        |             | <i>Blanchir départ eau froide les lentilles, écumer, égoutter. Raidir au beurre les lardons, ajouter les carottes taillées en paysanne et les oignons ciselés, suer, ajouter les lentilles blanchies, recouvrir avec deux fois leur volume d'eau froide +BG et ail, porter à ébullition, écumer, poursuivre la cuisson à légère ébullition 30 mn environ (saler aux 2/3 de la cuisson). Oter BG et ail, égoutter, lier au beurre.</i> |
|                             |   |   |                                  |   |        |             |   |
|                             |   |   |                                  |   |        |             |   |
|                             |   |   |                                  |   |        |             |   |
|                             |   |   |                                  |   |        |             |   |

2.9.4 GARNITURE BASE POMMES DE TERRE

| TECHNIQUE DE BASE   | DOA              | DOV   | Produit laitier                                   | Epice, aromate                                 | Divers       | Poids total | Commentaires   |
|---|------------------|---|---|--|--------------|-------------|--|
| <b>Pommes purée</b>   |                  | Pommes de terre 2,500                       | Beurre 0,100                                      | Sel fin<br>Poivre du moulin<br><br>Muscade     | Lait 0,750   |             | <i>Cuire à l'anglaise les pommes de terre épluchées et taillées en gros quartiers (20 à 25 mn). Egoutter, passer au presse purée et travailler avec beurre. Incorporer progressivement le lait bouillant.</i>  |
| <b>Appareil à gnocchi de PDT</b>                                  | Œuf entier 0,070 | Pommes de terre chair ferme 0,500           |   | Muscade  | Farine 0,150 |             | <i>Cuire en robe des champs. Assembler à chaud, rouler diamètre 1,5 cm, détailler, mouler, façonner.</i>   |
| <b>Base pulpe de pommes de terre</b><br><br><i>Pommes Macaire</i> |                  | Pulpe de pommes de terre 1,000              | Beurre 0,100 à 0,200                              | Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Noix de muscade |              |             | <i>A chaud, incorporer le beurre dans la pulpe et travailler l'ensemble jusqu'à incorporation complète. Coucher en boudin régulier de 5 cm de diamètre, bloquer au froid. Détailler en galette d'1cm de diamètre, fariner éventuellement et sauter au beurre clarifié.</i> |
| <i>Pommes Arlie</i>   |                  | Pommes de terre 2,000<br>Ciboulette 1 botte | Crème 0,100<br>Beurre 0,150<br>Gruyère râpé 0,080 | Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Noix de muscade |              |             | <i>Cuire en robe des champs les pommes de terre (gros calibre). Décalotter, évider et travailler la pulpe avec : crème, beurre et ciboulette ciselée. Garnir et gratiner avec fromage râpé.</i>  |
| <i>Pomme Dauphine</i>   |                  | Pulpe de pommes de terre 0,800              |   |  |              |             | <i>Procéder au mélange entre la pâte à choux (1/3) et la pulpe de pommes de terre (2/3).<br/>Façonner, frire.</i>  |
|   | Œuf 0,100        |   | Lait 0,080<br>Eau 0,080<br><br>Beurre 0,05        |  | Farine 0,100 |             |  |
|   |                  |   |   |  |              |             |  |
|   |                  |   |   |  |              |             |  |

|                                      |  |                                 |                 |  |   |  |   |
|--------------------------------------|--|---------------------------------|-----------------|--|---|--|---|
| <b>Pomme Duchesse</b>                | Jaune d'œuf<br>0,080 à 0,120   | Pommes de terre<br>1,500        | Beurre<br>0,100 | Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Noix de muscade |   |  | <i>Cuire à l'anglaise les pommes de terre épluchées et taillées en gros quartiers. Sécher au four quelques minutes, passer au presse-purée. Ajouter à chaud les jaunes d'œufs, puis le beurre. Assaisonner.</i>                                     |
| <b>Base pomme Duchesse</b>           |  |                                 |                 | Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Noix de muscade | Farine 0,100<br>Huile 0,025<br>Pain de mie<br>0,400                                   |  | <i>Façonner l'appareil en rouleau de 2,5 à 3 cm de diamètre. Bloquer au froid. Tailler des bouchons de 5 à 6 cm de longueur, paner à l'anglaise. Façonner à la spatule, frire. NB : possibilité de les façonner en forme de poire ou d'abricot.</i> |
| <i>Pommes Croquettes</i>             | Œuf entier<br>0,150  |                                 |                 |  |   |  |   |
| <i>Pommes Amandine</i>               | Œuf entier<br>0,150  |                                 |                 | Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Noix de muscade | Amande effilée<br>0,150<br><br>Farine 0,100<br>Huile 0,025<br>Amande effilée<br>0,200 |  | <i>Ajouter à l'appareil à pomme Duchesse les amandes effilées. Coucher (grosueur d'une petite poire), rouler en boule, paner (aux amandes effilées). Façonner en forme de poire, piquer un bout de spaghetti et frire.</i>                          |
| <i>Pommes Berny</i>                  | Idem pommes Amandine en remplaçant les amandes dans l'appareil par 0,050 kg de truffe hachée |                                 |                 |  |   |  | <i>Coucher en boule, poids moyen 60g (grosueur d'un abricot), paner (aux amandes effilées). Piquer avec un bout de spaghetti, marquer la fente de l'abricot avec le dos d'un couteau, et frire.</i>   |
| <i>Croquettes de pommes Dauphine</i> |  | Appareil à pomme Duchesse 1,000 |                 | Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Noix de muscade | Pâte à choux<br>0,300   |  | <i>Mélanger les deux appareils. Soit coucher, rouler et frire. Façonner en forme de bouchons (poids moyen 50 g), paner à l'anglaise et frire.</i>   |
|                                      |  |                                 |                 |  |   |  |   |
|                                      |  |                                 |                 |  |   |  |   |

| TECHNIQUE DE BASE                                      | DOA | DOV  | Produit laitier   | Epice, aromate   | Divers      | Poids total | Commentaires  |
|--|-----|--|---|--|-------------|-------------|---|
| <b>Pommes rissolées</b><br><i>Pommes sautées à cru</i> |     | Pommes de terre 2,000<br>Persil haché              | Beurre 0,100  | Sel fin<br>Poivre du moulin                              | Huile 0,100 |             | <i>Sauter. Assaisonner, saupoudrer de persil haché.</i>   |
| <i>Pommes miettes</i>                                  |     |  |   | Sel fin<br>Poivre du moulin                              |             |             | <i>Méthode ci-dessus à partir de pommes de terre cuites en robe des champs à l'anglaise, épluchées, tailler en rondelles et sautées au beurre (pommes de terre colorées et légèrement émiettées), assaisonner + persil haché.</i>   |
| <i>Pommes noisette</i>                                 |     | Pommes de terre 2,500<br>Persil haché              | Beurre 0,100  | Sel fin<br>Poivre du moulin                              | Huile 0,100 |             | <i>Blanchir, égoutter, rissoler à l'huile. Egoutter, éponger, dorer au beurre au moment.</i>  |
| <i>Pommes Chateau</i>                                  |     | Pommes de terre moyenne 3,000<br>Persil haché      | Beurre 0,100  | BG<br><br>Sel fin<br>Poivre du moulin                    | Fonds blanc |             | <i>Blanchir (départ eau froide), égoutter, rissoler au beurre clarifié et huile jusqu'à coloration uniforme, terminer la cuisson au four. Egoutter, finir au beurre frais, saupoudrer de persil haché.</i>  |
|  |     |  |   |  |             |             |   |
|  |     |  |   |  |             |             |   |
| <b>Pommes fondantes</b>                                |     | Pommes de terre moyenne 2,500<br>Persil haché      | Beurre 0,100  | Sel fin<br>Poivre du moulin                              | Huile 0,100 |             | <i>Disposer les pommes tournées et préalablement blanchies, dans un sautoir grassement beurré, mouiller à mi-hauteur avec fonds blanc. Ajouter le BG, porter à légers frémissements, couvrir (papier + couvercle), cuire (1h environ, arroser fréquemment).</i>   |
| <b>Gratin de pommes de terre</b>                       |     | Pommes de terre 2,000<br>Ail 0,01                  | Lait 1,000<br>Crème 0,400<br>Gruyère 0,200<br>Beurre 0,05 | BG<br><br>Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Noix de muscade |             |             | <i>Emincer les pommes, disposer dans une russe, mouiller avec le lait assaisonné et maintenir à petite ébullition pendant 10 mn. Disposer une première couche de pommes sur plat beurré et aillé, mouiller avec la crème et ajouter un peu de fromage. Terminer avec le restant de pommes de terre, de crème et de fromage. Couvrir, cuire (180°C, 20 à 30 mn), découvrir au ¾ de la cuisson.</i> |
| <b>Pommes Boulangère</b>                               |     | Pommes de terre 2,000<br>Oignon 0,600<br>Ail 0,025 | Beurre 0,150  | BG<br><br>Sel fin<br>Poivre du moulin<br>Noix de muscade | Fonds blanc |             | <i>Emincer les oignons, étuver au beurre lentement (compoter). Emincer à la mandoline les pommes de terre (4 mm épaisseur) ; mélanger les pommes avec l'oignon. Disposer dans plat beurré avec BG et ail écrasé. Mouiller à hauteur avec fonds blanc, démarrer la cuisson sur le feu et cuire à couvert (180°C, 30 à 45 mn). Découvrir au ¾ de la cuisson.</i>                                    |
|  |     |  |   |  |             |             |   |

| TECHNIQUE DE BASE                               | DOA | DOV                   | Produit laitier | Epice, aromate              | Divers           | Poids total | Commentaires  |
|---|-----|-----------------------|-----------------|-----------------------------|------------------|-------------|---|
| <b>Pommes frites</b><br><i>Pommes Pont-Neuf</i> |     | Pommes de terre 3,000 |                 | Sel fin<br>Poivre du moulin | Huile de friture |             | <i>Blanchir (120 – 130°C, 7 à 8 mn). Egoutter. Au moment, frire (180°C).</i>  |
| <i>Pommes gaufrette</i>                         |     | Pommes de terre 2,000 |                 | Sel fin<br>Poivre du moulin |                  |             | <i>Tailler à la mandoline, laver, laisser tremper, égoutter, sécher, frire en plusieurs fois.</i>   |
| <i>Pommes soufflées</i>                         |     |                       |                 |                             |                  |             | <i>Eplucher, tailler en tranches ovales de 5 cm environ de diamètre dans la partie la plus large, puis à l'aide d'une mandoline, en rondelles de 1 cm d'épaisseur. Sécher dans un torchon. Sur un poste disposant de deux bains de friture de 7 cm environ de hauteur, l'une à 160°C, l'autre à 200°C : frire à 160°C pendant 8 mn environ en basculant le récipient de cuisson d'avant en arrière pour homogénéiser la cuisson, puis transférer dans le deuxième bain à 200°C, laisser souffler et égoutter. Réserver. Frire à 200°C au moment, 1 mn environ pour parfaire le gonflement et la coloration.</i> |
|   |     |                       |                 |                             |                  |             |   |
|   |     |                       |                 |                             |                  |             |   |
|   |     |                       |                 |                             |                  |             |   |
|   |     |                       |                 |                             |                  |             |   |
|   |     |                       |                 |                             |                  |             |   |
|   |     |                       |                 |                             |                  |             |   |

## 2.9.5 GARNITURE BASE RIZ, PATES

| TECHNIQUE DE BASE | DOA | DOV                     | Produit laitier                           | Epice, aromate                    | Divers                                | Poids total | Commentaires   |
|-------------------|-----|-------------------------|---|-----------------------------------|---------------------------------------|-------------|--|
| <b>Spaghetti</b>  |     |                         | Beurre 0,100<br>Gruyère ou parmesan 0,100 | Sel 0,015                         | Spaghetti 0,500                       |             | Cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau chaude fortement salée (9 à 12 mn en fonction de la grosseur). Stopper la cuisson (avec un peu l'eau froide), égoutter, lier au beurre.  |
|                   |     |                         |   |                                   |                                       |             |  |
|                   |     |                         |   |                                   |                                       |             |  |
|                   |     |                         |   |                                   |                                       |             |  |
| <b>Riz</b>        |     | Oignon / Echalote 0,100 | Beurre 0,100                              | BG<br>Sel fin<br>Poivre du moulin | Riz long 0,600<br><br>Fonds blanc     |             | Porter à légers frémissements le fonds mesuré (1,5 volume riz) avec le BG, assaisonner.<br>Suer au beurre la garniture ciselée, ajouter le riz, nacrer, mouiller, couvrir (papier sulfurisé beurré + couvercle), cuire (180°C, 17 mn environ).<br>Beurrer, égrainer, rectifier l'assaisonnement. Couvrir et laisser gonfler. |
| <i>Pilaff</i>     |     |                         |   |                                   |                                       |             |  |
| <i>Madras</i>     |     |                         |   |                                   | + Raisins de Corinthe 0,05 (+ Ananas) |             | Méthode ci-dessus +<br>Laver les raisins à l'eau tiède. Ajouter à ébullition du liquide de cuisson.  |
|                   |     |                         |   |                                   |                                       |             |  |
|                   |     |                         |   |                                   |                                       |             |  |
|                   |     |                         |   |                                   |                                       |             |  |

## 2.10 FAMILLE DES PATES DE BASE

## 2.10.1 PATES FRIABLES

## 2.10.1.1 PATE FRIABLE PAR SABLAGE

| TECHNIQUE DE BASE                         | de 40 à 60 g / personne |                            |                      |                 |                                      |  |             | Commentaires  |
|---|-------------------------|----------------------------|----------------------|-----------------|--------------------------------------|--|-------------|---|
|   | Farine                  | Matière grasse             | Liquide              | Œuf             | Sel, sucre                           | Divers                                 | Poids total |   |
| <b>Pâte à foncer</b>                      | 0,500                   | Beurre<br>0,300 à<br>0,350 | Eau ou lait<br>0,050 | Jaune<br>0,100  | Sel<br>0,010<br>Sucre<br>0,02 à 0,04 |  | 1,000       | Sabler farine et beurre. Ajouter le liquide, jaunes d'œufs et sel. Mélanger, fraser sans corser. Réserver au frais.                     |
| <b>Pâte brisée</b>                        | 0,500                   | 0,250                      | Eau ou lait<br>0,125 |                 | Sel 0,010                            |  | 0,900       |   |
| <b>Pâte à foncer (autre recette)</b>      | 0,500                   | Beurre<br>0,350            | Eau ou lait<br>0,050 | Jaune<br>0,040  | Sel 0,010<br>Sucre<br>0,02 à 0,04    | Fruits secs,<br>herbes<br>séchées, ... | 1,000       |   |
| <b>Pâte à pâtés</b>                       | 0,500                   | 0,450                      | Eau<br>0,150         | Entier<br>0,080 | Sel<br>0,015                         | Fécule de<br>PDT 0.250                 | 1,450       |   |
| <b>Appareil à crumble</b>                 | 0,500                   | 0,400                      |                      |                 | Sucre<br>vergeoise<br>0,200          |  | 1,100       | Mélanger les ingrédients. Abaisser la pâte, stocker au froid. Couper des cubes de 1cm de coté ou passer la masse au crible (gros tamis) |
| <b>Appareil à crumble (autre recette)</b> | 0,500                   | 0,500                      |                      |                 | Sucre<br>vergeoise<br>0,500          | Amande<br>poudre<br>0,500              | 2,000       | Mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture d'une grosse chapelure. Disposer sur les tartes garnies de fruits       |
|   |                         |                            |                      |                 |                                      |  |             |   |
|   |                         |                            |                      |                 |                                      |  |             |   |
|   |                         |                            |                      |                 |                                      |  |             |   |
|   |                         |                            |                      |                 |                                      |  |             |   |

| TECHNIQUE DE BASE   | Farine                      | Matière grasse | Liquide    | Œuf                                | Sel, sucre                               | Divers  | Poids total | Commentaires   |
|---|-----------------------------|----------------|------------|------------------------------------|--|---|-------------|--|
| <b>Pâte sucrée</b><br><i>pour fonçage des flans, tartes hautes, gâteau au fromage blanc, etc...</i> | 0.500                       | 0.250          |            | 0.100                              | Sucre glace 0,250<br>Sel 0,005           | Vanille en poudre 0.005   | 1,100       | Crémer le beurre avec le sucre et le sel. Ajouter progressivement les œufs entiers. Incorporer la farine, mélanger, fraser sans excès. Réserver au frais à +4°C.   |
| <b>Pâte sablée aux amandes</b>  | 0.500                       | 0.300          |            | Entiers 0.100                      | Sucre glace 0,180<br>Sel 0,010           | Poudre d'amandes 0.100<br>Vanille poudre 0.005                  | 1,200       | Procédé identique à la technique de la pâte sucrée (ajouter la poudre d'amandes en finition).  |
| <b>Pâte Linz classique</b>  | 0.600<br>Poudre à lever 4 g | 0.560          | Rhum 0,020 | Jaunes cuits tamisés à froid 0.240 | Sucre 0,100<br>Sel 3 g                   | Poudre amandes 0,100<br>Cannelle poudre 3 g                     | 1,600       | Procédé identique à la technique de la pâte sucrée (ajouter les jaunes cuits tamisés en même temps que la farine). Possibilité de diminuer les jaunes à 0.120 kg   |
| <b>Pâte à basque</b>  | 0,630<br>Poudre à lever 6 g | 0,500          |            | 0,200                              | Cassonade 0,440<br>Sel 0,005             | Amande poudre 0,250   | 2,000       | Procédé identique à la technique de la pâte sucrée.  |
| <b>Sablé Breton (petits fours)</b>  | 0,520                       | 0,500          |            | 0,080                              | Sucre 0,240<br>Sel 0,005                 | Amande poudre 0,280   | 1,600       | Procédé identique à la technique de base Abaisser à 3mm. Détailler à 4cm diamètre Dorer 2 fois. Marquer à la fourchette. Cuire 160°C, 12mn environ   |
| <b>Pâte sablée au chocolat</b>  | 0,500                       | 0,300          |            | 0,110                              | Sel 5 g                                  | Vanille poudre 10g<br>Amande poudre 0,075<br>Cacao poudre 0,050 | 1,200       | Procédé identique à la technique de base (pâte sucrée). Utilisations : tarte chocolat, petits fours  |
| <b>Spéculos (petits fours)</b>  | 0,400<br>Poudre à lever 7 g | 0,200          | Lait 0,015 | 0,050                              | Cassonade 0,200<br>Sucre 0,060<br>Sel 2g | Cannelle poudre 2 g   | 0,900       | Réaliser une pâte sablée, détailler à 3 mm d'épaisseur, découper à l'aide d'un emporte pièce forme étoile, humidifier à l'eau et recouvrir de sucre semoule. Cuire (180°C, 7 à 8 mn environ)                               |
| <b>Sablés diamants (cannelle, raisins secs, chocolat, citron, orange, ...)</b>                      | 0,500                       | 0,400          |            | Facult.jaune d'œuf 0,020           | Sucre glace 0,200<br>Sel 5 g             | Sucre vanillé 0,010   | 1,100       | Réaliser une pâte sablée. Détailler des pâtons de 0,300 kg, allonger en cylindre de 60 cm, mettre au froid. Dorer et rouler dans le sucre cristal, détailler des tranches de 12 à 15 mm, cuire à 180°C sur plaque doublée. |
| <b>Sablés dressés à la poche (petits fours)</b>   | 0,450                       | 0,375          |            | Blanc d'œuf 0,060                  | Sucre 0,150<br>Sel 5 g                   | Vanille poudre, zeste citron, ...                               | 2,200       | Procédé identique à la technique de base. Dresser à la poche à douille cannelée sur silpat, en forme de w 4 cm de long. Cuire (180°C, 8 à 10 mn). Après cuisson, saupoudrer de sucre glace.                                |
|   |                             |                |            |                                    |  |   |             |  |
|   |                             |                |            |                                    |  |   |             |  |

## 2.10.2 APPAREILS CREMES (POUR PETITS FOURS SECS)

| TECHNIQUE DE BASE                    | Environ 50g/personne |                |         |                        |                           |  |             |   |
|--------------------------------------|----------------------|----------------|---------|------------------------|---------------------------|--|-------------|---|
|                                      | Farine               | Matière grasse | Liquide | Œuf                    | Sel, sucre                | Divers   | Poids total | Commentaires  |
| <b>Pâte à cigarette</b>              | 0.300                | 0.380          |         | Blanc<br>0.450         | Sucre<br>glace<br>0.450   | Sucre<br>vanillé<br>ou vanille<br>liquide<br>Fac. :<br>Poudre<br>amande<br>0,050 | 1,600       | <i>Malaxer le beurre en pommade, ajouter le sucre glace tamisé, puis progressivement les blancs d'œufs. Aromatiser. Incorporer la farine et la poudre d'amandes. Reposer au frais. Dresser, cuire 170 – 180°C, modeler.</i> |
| <b>Pâte à cigarette (pour décor)</b> | 0.200                | 0.200          |         | Blanc<br>0.200         | Sucre<br>glace 0,200      | Sucre<br>vanillé<br>ou vanille<br>liquide  | 0,800       | <i>Procédé identique à la technique de base. Appliquer sur feuille anti-adhérente à l'aide d'un pinceau, la pâte à cigarette. Cuire four 180°C. Former, réserver.</i>   |
| <b>Langues de chat</b>               | 0.300                | 0.250          |         | 0.180                  | Sucre<br>glace<br>0.350   | Sucre<br>vanillé<br>ou<br>vanille<br>liquide                                     | 0,800       | <i>Procédé identique à la technique de base. Dresser à la poche douille n° 6 sur plaque téfal. Cuire four 180/190°C. Décoller à la come.</i>  |
| <b>Palets raisins</b>                | 0.240                | 0.200          |         | Œuf<br>entier<br>0.200 | 0.200                     | Rhum<br>0.050<br>Raisins de<br>Corinthe<br>0.200                                 | 1,000       | <i>Procédé identique à la technique de base. Laver les raisins avec le Rhum, faire gonfler au four Ajouter les raisins avec la farine dans l'appareil.. Dresser à la poche à douille (n° 12). Cuire four 200°C</i>          |
| <b>Tuile au beurre aux amandes</b>   | 0.500                | 0.500          |         | Blanc<br>0.250         | Sucre<br>semoule<br>0.500 | Amandes<br>hachées<br>0.600  | 2,300       | <i>Crémer le beurre, le sucre, ajouter les blancs d'œufs, en dernier la farine et les amandes hachées sans corser. Dresser à la poche à douille. Cuire 180°C. Former dans les gouttières avant refroidissement.</i>         |
|                                      |                      |                |         |                        |                           |  |             |   |
|                                      |                      |                |         |                        |                           |  |             |   |
|                                      |                      |                |         |                        |                           |  |             |   |

## 2.10.3 APPAREILS MELANGES (TUILE, PATE A DECOR, ...)

| TECHNIQUE DE BASE          | Variable suivant les fabrications : petits fours (10 à 15 g/personne), petits gâteaux (20 à 30g), dessert assiette (25 à 40g). |                             |              |     |            |                                   |             | Commentaires   |
|----------------------------|--|-----------------------------|--------------|-----|------------|-----------------------------------|-------------|--|
|                            | Farine   | Matière grasse              | Liquide      | Œuf | Sel, sucre | Divers                            | Poids total |  |
| <b>Pâte à décor (salé)</b> | 0.100  |                             | Eau<br>0.050 | 1   |            | Paprika ou<br>Graines de<br>Pavot |             | Dans une calotte Farine en fontaine + le sel + l'œuf. Incorporer progressivement l'œuf à la farine et mettre au point à l'eau. Garnir un cornet, coucher des motifs graphiques saupoudrer de pavot ou de paprika cuire 5 mm à 170°C sans ventilation |
| <b>Tuile de fromage</b>    |  | Parmesan<br>gratté<br>0.100 |              |     |            |                                   |             | Fondre le parmesan dans une poêle anti-adhésive, décoller la tuile à la spatule et laisser refroidir (suivant la qualité du parseman rajouter une cuillère à café de farine et mélanger)   |
|                            |  |                             |              |     |            |                                   |             |  |
|                            |  |                             |              |     |            |                                   |             |  |
|                            |  |                             |              |     |            |                                   |             |  |
|                            |  |                             |              |     |            |                                   |             |  |
|                            |  |                             |              |     |            |                                   |             |  |

| TECHNIQUE DE BASE                | Variable suivant les fabrications : petits fours (10 à 15 g/personne), petits gâteaux (20 à 30g), dessert assiette (25 à 40g). |                          |   |                |                           |   |             | Commentaires   |
|----------------------------------|--|--------------------------|---|----------------|---------------------------|---|-------------|--|
|                                  | Farine   | Matière grasse           | Liquide   | Œuf            | Sel, sucre                | Divers  | Poids total |  |
| <b>Tuile aux amandes</b>         | 0.060  | 0.100                    |   | Blanc<br>0.300 | Sucre<br>semoule<br>0.500 | Amandes<br>effilées<br>0.500                              | 1,400       | Mélanger les éléments secs, ajouter les blancs d'œufs et le beurre fondu. Mettre au froid 24 h. Former à l'aide d'un chablon. Cuire four 180°C Former à la sortie du four sur gouttière.   |
| <b>Tuile dentelle orange</b>     | 0.050  | 0.200                    | Jus<br>d'orange<br>0.050<br>Zeste de 2<br>oranges |                | Sucre<br>semoule<br>0.250 | Amandes<br>hachées<br>0.250                               | 0,800       | Mélanger les éléments secs, le jus d'orange, les zestes et le beurre fondu. Mettre au froid 24 h. Dresser à l'aide d'une poche à douille. Cuire four 180°C. Former.  |
| <b>Tuile à la poudre de lait</b> |  | Beurre<br>fondu<br>0.035 |   | Blanc<br>0.050 | Sucre<br>glace<br>0.010   | Poudre de<br>lait 0.050<br><br>Persil<br>haché<br>Sel fin | 0.150       | Mélanger à la spatule, la poudre de lait, le blanc ajouter le beurre fondu le sucre et le sel. Laisser une heure de repos, étaler des disques saupoudrer de 'herbe hachée cuire à 175° C à mi-cuisson évier le centre à l'emporte pièce finir la cuisson réserver sur plaque |

|  |                         |       |                       |                      |                                      |   |       |   |
|--|-------------------------|-------|-----------------------|----------------------|--------------------------------------|---|-------|---|
| <b>Pâte à croustillant</b> (aux amandes, noisettes, ...cacao, café, ...) |                         | 0,250 | Lait<br>0,100         |                      | Glucose<br>0,100<br>Sucre<br>0,300   | Pectine NH<br>6 g<br>Fruits secs<br>0,300                             | 1,000 | Chauffer à 45°C le lait, le beurre et le glucose. Ajouter la pectine préalablement mélangée avec le sucre. Cuire l'ensemble à 109°C au fouet, ajouter délicatement à la spatule les fruits secs et étaler entre deux feuilles anti adhésives. Réserver en conditionnement hermétique. Cuire sur feuille à 170 – 180°C, modeler à la sortie du four. |
| <b>Croustillant au ... cacao</b>   |                         | 0,250 | Lait<br>0,100         |                      | Glucose<br>0,100<br>Sucre<br>0,300   | Pectine NH<br>6 g<br>Amandes hachées<br>0,280<br>Cacao poudre<br>0,03 | 1,000 | Procédé identique à la technique de base. Ajouter les amandes hachées et le cacao.  |
| <b>Croustillant à la crème pâtissière</b><br>vanille                     | Poudre à crème<br>0,025 | 0,050 | Lait 0,250            | Jaune d'œuf<br>0,040 | Sucre 0,06                           | Vanille 1 gousse  | 0,400 | Préparer une crème pâtissière. Incorporer le beurre à chaud. Refroidir. Lisser à froid. Dresser au pochoir sur silpat assez fin, parsemer de sésame...cuire à 160°C, former.  |
| <b>Croustillant à base de crème d'amandes</b>                            | Poudre à crème<br>0,030 | 0,120 | Rhum blanc<br>0,015   | Œuf entier<br>0,200  |                                      | Pâte amandes à 50%<br>0,240   | 0,500 | Réaliser la crème d'amandes. Dresser sur silpat à l'aide d'un pochoir, parsemer de coco râpée ou autres. Cuire au four (170°C). Former à la sortie du four.   |
| <b>Croustillant à base de glucose</b><br>(sésame, pavot, anis...)        |                         |       |                       |                      | Glucose<br>QS                        | Coco,<br>sésame ou<br>anis, ... en<br>quantité<br>suffisante          |       | Chauffer le glucose, étaler au pinceau sur silpat et saupoudrer de coco râpé... Cuire au four à 180°C à la coloration de la noix de coco, former à la sortie du four après un léger refroidissement.  |
| <b>Croustillant au miel</b>  |                         | 0,250 |                       |                      | Sucre<br>0,250<br>Glucose<br>0,150   | Miel<br>0,100   | 0,750 | Fondre le miel, le beurre, le glucose, ajouter le sucre, cuire à 118°C, couler sur silpat. Découper en bandelettes. Surgeler et cuire à la demande à 170°C, former à la sortie du four.   |
| <b>Croquantine</b>   | 0,150                   | 0,170 | Jus d'orange<br>0,200 |                      | Sucre<br>0,025<br>Cassonade<br>0,025 | Zestes d'orange<br>0,010  | 0,500 | Mélanger le beurre fondu, les sucres, le jus d'orange, les zestes, la farine. Mettre au froid. Etaler finement sur un silpat et cuire à 170°C. Détailler en bandes de 10 cm de large et rouler autour d'un cylindre pour former un cannelloni, ou d'autres formes.  |
| <b>Croustillant spécial décor</b>  |                         |       | Eau<br>0,060          |                      | Sucre<br>0,200                       | Pâte brisée cuite<br>0,200  | 0,450 | Mettre le sucre avec l'eau cuire au caramel ajouter la pâte brisée cuite passer au tamis, mélanger. Débarrasser sur silpat, détailler en fine abaisse.  |
| <b>Pétale de feurs cristallisée</b><br>(rose, ...)                       |                         |       |                       | Blanc<br>0,100       | Semoule très fin<br>0,200            | Pétales de roses<br>0,100   |       | Badigeonner les pétales de roses avec le blanc d'œuf, passer dans le sucre semoule. Poser sur papier cuisson. Laisser sécher dans une étuve à 25°C  |



## 2.10.4 NOUGATINE OU CROQUANTE

| TECHNIQUE DE BASE                     | Entremets – petits gâteaux (de 20 à 40 g/personne), Pièce montée – croquebouche, pièce d'apparats (de 50 à 100 g/personne) |                 |         |   |  |        |  |
|---------------------------------------|--|-----------------|---------|---|--|--------|--|
|                                       | Farine   | Matière grasse  | Liquide | Oeuf                                      | Sel, sucre                                 | Divers | Commentaires   |
| <b>Nougatine</b>                      |  | Beurre<br>0,040 |         | Glucose<br>0,500<br>Sucre<br>0,500        | Amande<br>0,4 à 0,500<br>Nougasec<br>0,040 | 1,400  | Chauffer le glucose à 60°C, ajouter le sucre en remuant. Ajouter le nougasec. Cuire jusqu'à coloration (caramel blond) entre 160 et 165°C. Incorporer délicatement le beurre et les amandes préalablement chauffées. Verser sur feuilles anti-adhérentes posées sur plaque de cuisson, replier plusieurs sur elle-même la nougatine, prélever la quantité nécessaire, abaisser, détailler, façonner selon besoin. Refroidir, assembler au caramel blond. |
| <b>Nougatine au fondant</b>           |  | Beurre<br>0,040 |         | Fondant<br>0,600<br>Glucose<br>0,400      | Amande<br>0,4 à 0,500<br>Nougasec<br>0,040 | 1,400  | Fondre le fondant, le glucose, le nougasec. Cuire au caramel blond, ajouter les amandes et le beurre.  |
| <b>Nougatine aux graines de pavot</b> |  | Beurre<br>0,040 |         | Glucose<br>0,100<br>Sucre<br>0,300        | Graines pavot<br>0,200                     | 0,600  | Méthode de base  |
| <b>Nougatine au sésame</b>            |  | Beurre<br>0,050 |         | Glucose<br>0,100<br>Sucre poudre<br>0,200 | Graine de sésame<br>0,250                  | 0,600  | Idem   |
|                                       |  |                 |         |   |  |        |  |
|                                       |  |                 |         |   |  |        |  |
|                                       |  |                 |         |   |  |        |  |

## 2.10.5 PATE A CHOUX

| TECHNIQUE DE BASE   | Poids cru de 50 à 60 g/personne |                |   |               |                                  |   |             | Commentaires  |
|---|---------------------------------|----------------|---|---------------|----------------------------------|---|-------------|---|
|   | Farine                          | Matière grasse | Liquide   | Œuf           | Sel, sucre                       | Divers                                      | Poids total |   |
| <b>Pâte à choux fine</b>  | 0,500 à 0,550                   | 0,450 à 0,500  | Eau 0,500<br>Lait 0,500   | 1,000         | Sel 0,020<br>(Sucre 0,020)       | Lait pour rectifier la consistance 0.100    | 3,000       | Réunir ensemble liquide, beurre en parcelles, sel. Porter à ébullition ; hors du feu, ajouter en une seule fois la farine. Mélanger, dessécher sur le feu. Débarrasser, refroidir légèrement ajouter progressivement les œufs. Contrôler la consistance. Coucher (pour choux : douille 10 ou 11), cuire (200°C, grosses pièces, 180°C petites pièces) |
| <b>Pâte à choux pour friture</b><br>Appareil à beignet soufflé (Pets de nonne, Pignatelli, ...) | 0,600                           | 0,200 à 0,300  | Eau 0,500<br>Lait 0,500   | 0,800         | Sel 0,020                        | Arôme (citron, fleur d'oranger, vanille...) | 2,700       | Procédé identique à la technique de base. Cuisson : dresser à la poche ou à la cuillère dans un bain de friture. Egoutter. Sucre au sucre semoule ou au sucre glace.  |
| <b>Pâte à choux décor</b><br>Spaghetti frit   | 0,600                           | 0,400          | Eau 0,500<br>Lait 0,500   | 0,900 à 1,000 | Sel 0,020<br>(Sucre 0,02 à 0,05) |   |             | Dresser au peigne sur silpat. Décoller après surgélation. Frire. Saupoudrer de sucre glace. Décor d'assiette.   |
| <b>Gaufre (base pâte à choux)</b>   | 0,250                           | 0,100          | Lait 0,350<br>Liquide pour détendre : lait 0,300<br>crème fleurette 0,300 | 0,500         | Sel 10 g<br>Sucre 10 g           | Sucre glace 0,020 + poudre à lever 0,010    | 1,800       | Réaliser une pâte à choux. Fondre le mélange sucre glace et poudre à lever dans le liquide pour détendre, et détendre la pâte à choux. Laisser reposer. Cuire dans un gaufrier.   |
| <b>Pâte à gnocchi Salé</b><br>(pour gnocchi à la parisienne)                                    | Farine 0,500                    | 0,250          | Lait 1,000  | 0,800         | Sel 0,020                        | Gruyère 0,100                               | 2,650       | Procédé identique à la technique de base.   |
|   |                                 |                |   |               |                                  |   |             |   |
|   |                                 |                |   |               |                                  |   |             |   |
|   |                                 |                |   |               |                                  |   |             |   |
|   |                                 |                |   |               |                                  |   |             |   |

## 2.10.6 PATE LEVEE FERMENTEE :

| TECHNIQUE DE BASE                          | de 40 g (coulibiac, ...) à 60g / personne (brioche à tête, viennoiseries individuelles,...) |                |                   |       |                          |                                   |             |  |
|--|---|----------------|-------------------|-------|--------------------------|-----------------------------------|-------------|--|
|  | Farine  | Matière grasse | Liquide           | Oeuf  | Sel, sucre               | Divers                            | Poids total | Commentaires   |
| <b>Pâte à brioche (maigre)</b>             | 0,500   | 0,100 à 0,200  | Lait ou eau 0,100 | 0,250 | Sel 0,010<br>Sucre 0,040 | Levure 0,010                      | 1,000       | Délayer la levure dans le liquide. Mélanger dans la cuve du batteur œufs, sel et sucre. Ajouter la farine et la levure et fraser en 1 <sup>ère</sup> vitesse 2 à 3 mn. Pétrir et corser la pâte en 1 ou 2 <sup>ème</sup> vitesse pendant 15mn. Ajouter le beurre pommade et pétrir de nouveau 5mn supplémentaire environ. Pointer (1 à 2 h), rompre sur le marbre, stocker au froid (négatif pendant 30 mn pour une utilisation rapide). |
| <b>Pâte à brioche surfine (pâtisserie)</b> | 0,500   | 0,350          | Eau 0,015         | 0,300 | Sel 0,010<br>Sucre 0,040 | Levure 0,015<br>Poudre lait 0,010 | 1,300       | Méthode ci-dessus  |
| <b>Pâte à brioche fine (au cutter)</b>     | 0,500   | 0,300          | Eau 0,020         | 0,300 | Sel 0,010<br>Sucre 0,050 | Levure 0,015<br>Poudre lait 0,015 | 1,200       | Réserver au froid les ingrédients de base (œuf et farine de préférence la veille). Diluer la levure dans l'eau, placer tous les ingrédients y compris le beurre dans la cuve du cutter. Faire tourner pendant quelques secondes. Suivre les étapes d'une brioche classique.  |
|  |   |                |                   |       |                          |                                   |             |  |
|  |   |                |                   |       |                          |                                   |             |  |
|  |   |                |                   |       |                          |                                   |             |  |
|  |   |                |                   |       |                          |                                   |             |  |
|  |   |                |                   |       |                          |                                   |             |  |
|  |   |                |                   |       |                          |                                   |             |  |

|                                |       |                         |                   |       |                          |  |                                |  |
|--------------------------------|-------|-------------------------|-------------------|-------|--------------------------|--|--------------------------------|--|
| <b>Pâte à savarin</b>          | 0,500 | Fondu ou noisette 0,100 | Eau ou lait 0,200 | 0,300 | Sel 0,010<br>Sucre 0,015 | Levure 0,020<br>Zestes                     | 1,100<br>Pour 130 mini savarin | Mélanger la levure avec le liquide. Pétrir 2 à 3 minutes tous les ingrédients en ajoutant le liquide progressivement. Incorporer le beurre fondu ou noisette froid. Pointer 10 à 15 minutes. Dresser à la poche et douille n° 6 au ¼ des moules. Lever à hauteur des moules. Cuire four 200°C. |
| <b>Pâte à baba</b>             |       |                         |                   |       |                          | Raisin Smyrne 0,1                          |                                | Pâte à baba : ajouter les raisin lavés et égouttés dans le pétrissage.   |
| <b>Pâte à savarin chocolat</b> | 0,500 | Fondu ou noisette 0,100 | Eau ou lait 0,150 | 0,350 | Sel 0,010<br>Sucre 0,015 | Levure 0,020<br>Cacapoudre 0,030<br>Zestes | 1,150                          | Ajouter le cacao en poudre délayé dans le même poids que le lait au départ du pétrissage. Méthode identique à la technique de base.  |
| <b>Pâte à kouglof</b>          | 0,500 | 0,150                   | Lait 0,200        | 0,100 | Sel 0,012<br>Sucre 0,1   | Levure 0,015<br>Raisin blond 0,2           | 1,200                          | Procédé identique à la pâte à brioche ajouter les raisins secs en fin de pétrissage  |
|                                |       |                         |                   |       |                          |  |                                |  |
|                                |       |                         |                   |       |                          |  |                                |  |
|                                |       |                         |                   |       |                          |  |                                |  |
|                                |       |                         |                   |       |                          |  |                                |  |
|                                |       |                         |                   |       |                          |  |                                |  |
|                                |       |                         |                   |       |                          |  |                                |  |

|   |       |                                       |                             |       |                             |  |       |   |
|---|-------|---------------------------------------|-----------------------------|-------|-----------------------------|--|-------|---|
| <b>PATE LEVEE FEUILLETEE</b><br><br><b>Pâte à croissant feuilletée (1)</b><br><i>Travail en direct</i>  | 0,550 | Détrempe<br>0,055<br>Tourage<br>0,350 | Eau : 0,120<br>Lait : 0,170 |       | Sel 0,012<br>Sucre<br>0,040 | Levure<br>0,020<br>Améliorant<br>0,025 | 1,350 | Délayer la levure dans une partie de l'eau. Mélanger au batteur : sel, sucre, eau, lait et beurre en pommade. Ajouter la farine et la levure. Fraser en 1ère vitesse 2 à 3 mn, Pétrir sans corser 2 à 3 mn en 1ère vitesse (quantité faible de MG dans la détrempe), ou 6 à 10 mn (dans le cas contraire). Filmer au contact, pointer 30 mn à 1 h. Rompre, étaler Filmer, réserver au congélateur 30 mn. Tourer (1TD), reposer au frais 30 mn, tourer (1 TD). Reposer. Abaisser, détailler, façonner. Apprêter, cuire 180 – 200°C, ressuer 30 mn à la sortie du four. |
| <b>PATE LEVEE FEUILLETEE</b><br><br><i>La brioche feuilletée ou pâte à couque</i><br><b>Spécialité Danoise</b><br><i>Possibilité d'étaler, garnir (type raviole), lever et frire.</i> | 0,550 | Détrempe<br>0,050<br>Tourage<br>0,300 | Lait : 0,200                | 0,100 | Sel 0,010<br>Sucre<br>0,050 | Levure<br>0,025                        |       | Détrempe : délayer la levure et le lait. Pétrir sans corser tous les ingrédients sauf le beurre de tourage. Mettre au froid 30 mn environ sans faire pointer. Beurrer la détrempe avec le beurre de tourage, donner 2 tours simples, reposer au froid 1 h. Redonner 1 à 2 tours simples, reposer au froid. Abaisser, façonner, détailler. Lever, dorer, cuire.  |
| <b>PATE LEVEE FEUILLETEE</b><br><br><b>Kouign-amann</b><br><i>Spécialité bretonne</i>   | 0,550 | Détrempe<br>0,050<br>Tourage<br>0,400 | Eau 0,300                   |       | Sel 0,015<br>Sucre<br>0,450 | Levure<br>0,010                        |       | Détrempe : faire une pâte souple avec les ingrédients sauf le beurre et le sucre pour le tourage. Pointer 30 minutes. 3 tours simples avec le beurre de tourage, fleurir et incorporer le sucre. Repos au froid à chaque tour. Détailler, former. Cuire dans des moules beurrés et sucrés.  |
|   |       |                                       |                             |       |                             |  |       |   |
|   |       |                                       |                             |       |                             |  |       |   |
|   |       |                                       |                             |       |                             |  |       |   |
|   |       |                                       |                             |       |                             |  |       |   |

## 2.10.7 PATE LEVEE NON FERMENTEE

| TECHNIQUE DE BASE                              | Environ 50 g par personne     |                |            |       |   |   |             |   |
|--|-------------------------------|----------------|------------|-------|---|---|-------------|---|
|  | Farine                        | Matière grasse | Liquide    | Œuf   | Sel, sucre                                  | Divers  | Poids total | Commentaires  |
| <b>Pâte à cakes fine</b> pour cakes aux fruits | 0,700                         | 0,500          | Rhum 0,100 | 0,500 | Sucre glace 0,500                           | Poudre à lever 0,015 à 0,020<br><br>Fruits confits, secs, ... 1,000<br>Zestes | 3,300       | Macérer les fruits à l'alcool. Chemiser de beurre le moule. Crémier beurre, sucre et sel. Ajouter progressivement les œufs. Mélanger à la spatule la farine et la levure tamisées ensemble. Garnir, reposer 4 h au froid. Cuire (170 à 200°C). Arroser de liqueur après cuisson.<br>Possibilité de répartir les fruits en : fruits confits 0,300, Bigarreaux 0,400, raisins secs 0,300. |
| <b>Pâte à madeleines au miel</b>               | 0,550                         | 0,450          |            | 0,400 | Semoule 0,360<br>Inverti 0,01<br>Miel 0,100 | Poudre à lever 0,030<br>Zeste citron  | 1,900       | Blanchir les œufs avec le sucre, le miel et le sucre inverti. Ajouter la farine tamisée avec la levure chimique. Reposer 1 h. Incorporer le beurre fondu froid et les zestes de citron. Garnir les moules à madeleines. Cuire four 220°C.   |
| <b>Pâte à cakes sans fruits</b>                | 0,875                         | 0,500          | Lait 0,225 | 0,625 | Semoule 0,875<br>Sel 0,005                  | Poudre à lever 0,020  | 3,000       | Procédé identique à la technique de base. Aromatiser avec : vanille, citron, eau de vie, ...  |
| <b>Pain d'épices au miel</b>                   | Froment 0,250<br>Seigle 0,250 |                | Lait 0,200 | 0,200 | Miel 0,700<br>Sucre roux 0,08               | Poudre à lever 0,020<br><br>Epices 2 g de chaque                              | 1,700       | Fondre le miel et le sucre à 70°C. Mélanger les farines, la poudre à lever, les œufs, le lait froid, les épices (cannelle, muscade, anis, girofle, réglisse), incorporer le miel à 70°C au fouet, finir de travailler à la spatule. Remplir au ¾ des moules à cake beurrés ou chemisés de papier cuisson. Cuire à 180°C.  |
| <b>Pâte à cakes salé</b>                       | 0,400                         | 0,250          |            | 0,600 | Sel 0,01<br>Poivre 4 g                      | Poudre à lever 0,040  | 2,000       | Procédé identique à la technique de base.<br>Ajouter : Gruyère râpé 0,2, persil haché 0,05 et Jambon blanc ou olive verte ou purée de légumes 0,4   |
|  |                               |                |            |       |   |   |             |   |
|  |                               |                |            |       |   |   |             |   |
|  |                               |                |            |       |   |   |             |   |
|  |                               |                |            |       |   |   |             |   |

## 2.10.8 PÂTE FEUILLETÉE

| TECHNIQUE DE BASE  | 0,040 à 0,060 kg de produit fini / personne (HO chauds type allumette, jalousie – dartois, ...)<br>Tourer à 6 tours min. pour la pâte feuilletée André Guillot (en raison de sa richesse en matière grasse), 5 tours pour toutes les autres pâtes feuilletées. |                                       |         |      |              |                       |             |   |
|--|--|---------------------------------------|---------|------|--------------|-----------------------|-------------|---|
|  | Farine   | Matière grasse                        | Liquide | Oeuf | Sel, sucre   | Divers                | Poids total | Commentaires  |
| <b>Pâte feuilletée ordinaire</b>   | 0,500  | 0,375                                 | 0,250   |      | Sel<br>0,010 |                       | 1,100       | Réaliser une détrempe sans matière grasse (possibilité de prélever une partie de la matière grasse pour la sabler avec la farine).  |
| <b>Pâte feuilletée fine</b>  | 0,500  | 0,500                                 | 0,250   |      | Sel<br>0,010 |                       | 1,250       | Méthode ci-dessus<br>Tourage à 6 TS ou 2 fois 2 TD minimum.   |
| <b>Pâte feuilletée record</b>  | 0,500  | 0,500                                 | 0,250   |      | Sel<br>0,010 |                       | 1,250       | Tailler la matière grasse froide en cubes (2 cm de section), mélanger tous les ingrédients. Tourer à 5 TS ou 2 fois 2 TD à la suite.  |
| <b>Pâte feuilletée André Guillot</b><br>pour croûtes<br>(bouchée, vol au vent ...),<br>pâtisserie, ... | 0,500  | Détrempe<br>0,150<br>Tourage<br>0,450 | 0,250   |      | Sel<br>0,012 |                       | 1,350       | Sabler ensemble la farine et la matière grasse. Mélanger sans excès avec l'eau et le sel. Réserver au frais 10 mn à 1h. Beurrer, tourer à 2 TD réserver au frais, et de nouveau 2 TD. |
| <b>Pâte feuilletée inversée à ...</b><br>au chocolat, à la pistache, ...                               | 0,150  | Tourage<br>0,400                      |         |      |              | Cacao poudre<br>0,100 | 0,650       | Mélanger sans excès les éléments de la détrempe. Réserver au froid.   |
|  | 0,250  | Détrempe<br>0,05                      | 0,125   |      | Sel<br>0,010 |                       | 0,450       | Mélanger la matière grasse, la farine et l'arôme. Etaler, mettre au froid. Disposer sur la moitié de la matière grasse et farine, la détrempe. Tourer 2TD et 2TS.                     |
|  |  |                                       |         |      |              |                       |             |   |
|  |  |                                       |         |      |              |                       |             |   |
|  |  |                                       |         |      |              |                       |             |   |
|  |  |                                       |         |      |              |                       |             |   |
|  |  |                                       |         |      |              |                       |             |   |

## 2.10.9 PATES A PATES FRAICHES

| TECHNIQUE DE BASE   | de 30 à 60 g par personne |                           |           |                                   |            |   |             |   |
|---|---------------------------|---------------------------|-----------|-----------------------------------|------------|---|-------------|---|
|   | Farine                    | Matière grasse            | Liquide   | Oeuf                              | Sel, sucre | Divers  | Poids total | Commentaires  |
| <b>Pâte à nouilles aux œufs frais</b>   | 0,500                     |                           |           | Entier<br>0,150<br>Jaune<br>0,100 | Sel 0,015  | (Vinaigre blanc 0,010)<br><br>Fac. Zeste de citron  | 0,750 kg    | Réunir tous les ingrédients, mélanger au batteur (crochet) ou au cutter. Réserver au frais (1 h min.). Abaisser au laminoir. Sécher partiellement, détailler.<br>Possibilité d'utiliser de la farine et de la semoule de blé dur (pour moitié), ou des œufs entiers (0,500 kg au kg de farine). |
| <b>Pâte blanche pour raviole</b>  | 0,500                     |                           |           | 0,300                             | Sel 0,015  | Semoule fine de blé dur 0,150   | 1,000       | Méthode ci-dessus. Reposer 24 h.  |
| <b>Pâte jaune à raviole</b>   | 0,500                     | (Huile 0,05)              |           | Jaune<br>0,420                    | Sel 0,015  |   | 0,900       | Procédé identique à la technique de base.   |
| <b>Pâte à pâtes fraîches colorée</b>  | 0,500                     |                           |           | Entier<br>0,150<br>Jaune<br>0,100 | Sel 0,015  | Epinard 0,250 ou concentré de tomate 0,060 ou betterave 2 pièces, ou olives, épices, aromates, herbes ... | 0,800       | Ajouter au pétrissage : épinard blanchi, mixé et tamisé – purée olive, piments desséchés, ... - épices, ...betterave cuite à l'eau et réduite en purée et tamisée (diminuer si besoin la quantité d'œufs entiers).  |
| <b>Pâte transparente à raviole</b><br><br><i>Utilisation immédiate après laminage</i> | 0,500                     | Saindoux (ou huile) 0,050 | Eau 0,200 |                                   | Sel 0,015  |   | 0,750       | Porter à ébullition eau, sel et saindoux. Ajouter hors du feu la farine et travailler l'ensemble à la spatule. Etaler à ½ cm, envelopper de papier aluminium. Réserver au froid avant utilisation. Abaisser au laminoir finement. Réserver les ravioles sur film alimentaire tendu.             |
| <b>Pâte à spätzle</b>   | 0,500                     |                           |           | 0,400 à 0,500                     | Sel 0,015  | Muscade râpée   | 1,000       | Travailler jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Passer la pâte à travers une passoire, faire tomber la pâte par pression dans une grande quantité d'eau bouillante et filet d'huile. Egoutter dès leur remontée en surface, sauter au beurre   |
|   |                           |                           |           |                                   |            |   |             |   |
|   |                           |                           |           |                                   |            |   |             |   |
|   |                           |                           |           |                                   |            |   |             |   |

## 2.10.10 PATES BATTUES

## 2.10.10.1 PATE A GENOISE

| TECHNIQUE DE BASE   | Génoise entière (de 40 à 50g/personne), génoise pour montage en cercle (de 20 à 40 g par personne), génoise pour petits gâteaux (de 10 à 20g/personne) |                |                                     |                                   |   |                                    |             |  |
|---|--|----------------|-------------------------------------|-----------------------------------|---|------------------------------------|-------------|--|
|   | Farine   | Matière grasse | Liquide                             | Oeuf                              | Sel, sucre                              | Divers                             | Poids total | Commentaires   |
| <b>Génoise nature</b>   | 0,500  | 0,150          |                                     | Entier<br>0,800                   | Sucre<br>0,500                          |                                    | 1,900       | Chauffer les œufs et le sucre dans la cuve du batteur à 40 – 50°C, monter 5 mn à grande vitesse puis 15 mn à vitesse moyenne. Fondre le beurre et le mélanger avec 1/5 de la pâte. Ajouter délicatement la farine à l'écumoire, puis le beurre. Garnir aux ¾ les moules chemisés, cuire 200°C. |
| Café  |  |                |                                     |                                   |   | Café soluble<br>0,050<br>Eau 0,030 | 2,000       | Dissoudre le café dans l'eau chaude. Ajouter dans la génoise avant d'incorporer la farine, ou 5 mn avant la fin du montage.  |
| Chocolat  |  |                |                                     |                                   |   | Poudre de cacao<br>0,080           | 1,900       | Tamiser la poudre de cacao avec la farine.   |
| Pistache  |  |                |                                     |                                   |   | Pâte de pistache<br>0,100          | 2,000       | Mélanger la pâte de pistache avec le beurre fondu chaud.   |
| Amandes   |  |                |                                     |                                   |   | Amande poudre<br>0,200             | 2,000       | Ajouter la poudre d'amandes mixée et tamisée avec la farine.   |
| <b>Génoise mousseline</b>   | 0,250 à<br>0,300   | 0,200          |                                     | Entier<br>0,550<br>Jaune<br>0,250 | Sucre<br>0,500                          |                                    | 1,700       | Technique de base. Peser entre 0,600 et 0,900 par feuille 40x60.   |
| <b>Génoise sur pâte d'amande</b>                                    | 0,500  | 0,180          |                                     | Entier<br>0,800<br>Jaune<br>0,200 | Sucre<br>0,250<br>Emulsifiants<br>0,050 | Pâte d'amandes à 50%<br>0,300      | 2,200       | Chauffer la pâte d'amandes au micro-ondes. Monter pendant 20 minutes la pâte d'amandes avec le sucre en ajoutant progressivement les œufs. Incorporer le beurre avec un ¼ de la génoise montée, ajouter la farine tamisée à l'autre partie de la génoise montée et le mélange beurre à la fin. |
| <b>Pain de Gènes</b><br>(chocolat, pistache, pistache framboise...) | 0,150  | 0,300          | Grand Marnier<br>0,020<br>Rhum 0,02 | 0,650                             |   | Pâte d'amandes à 50%<br>1.000      | 2,100       | Méthode ci-dessus. Parfumer au Grand Marnier et Rhum. Garnir des moules à manquer, parsemer d'amandes effilées ou de poudre d'amandes. Cuire four 180°C.   |
|   |  |                |                                     |                                   |   |                                    |             |  |
|   |  |                |                                     |                                   |   |                                    |             |  |
|   |  |                |                                     |                                   |   |                                    |             |  |

2.10.10.2 PATE A BISCUIT

| TECHNIQUE DE BASE   | Biscuit entier (type biscuit de Savoie : de 40 à 50g/personne), biscuit pour montage en cercle (de 20 à 40 g par personne), biscuit pour petits gâteaux (de 10 à 20g/personne) |                      |         |                                   |                           |   |             |  |
|---|--|----------------------|---------|-----------------------------------|---------------------------|---|-------------|--|
|   | Farine   | Matière grasse       | Liquide | Œuf                               | Sel, sucre                | Divers                                      | Poids total | Commentaires   |
| <b>Biscuit cuillère (méthode inversée)</b>                    | 0,500  |                      |         | Blanc<br>0,600<br>Jaune<br>0,400  | Sucre<br>0,500            | Sel fin PM                                  | 2,000       | Monter les blancs, serrer en ajoutant le sucre en plusieurs fois. Incorporer délicatement les jaunes lissés préalablement au fouet, puis la farine. Peser. Coucher ou dresser sur papier cuisson. Cuire 210 à 240°C en fonction de l'épaisseur.  |
| <b>Biscuit cuillère inversé au chocolat</b>                   | 0,450  |                      |         | Blanc<br>0,600<br>Jaune<br>0,400  | Sucre<br>0,500            | Cacao poudre<br>0,050                       | 2,000       | Méthode de base.   |
| <b>Biscuit de Savoie (méthode inversée)</b>                   | 0,500  |                      |         | Blanc<br>0,500<br>Jaune<br>0,300  | Sucre<br>0,500            |   | 1,800       | Procédé identique à la technique de base. Cuire sur feuille siliconée ou en moule à manqué.  |
| <b>Biscuit léger inversé pour roulade</b>                     | 0,250  |                      |         | Blanc<br>0,600<br>Jaune<br>0,400  | Sucre<br>0,500            |   | 1,750       | Procédé identique à la technique de base. Peser à 400 g (4 feuilles 40x60) Biscuit bûche : 300 gr farine Entremets : 400 gr de farine  |
| <b>Biscuit chocolat sans farine</b>                           |  |                      |         | Blanc<br>0,360<br>Jaune<br>0,280  | Sucre<br>0,375            | Cacao poudre<br>0,100                       | 1,100       | Procédé identique à la technique de base.  |
| <b>Biscuit chocolat sans farine à la couverture chocolat</b>  |  | 0,080                |         | Blanc<br>0,360<br>Jaune<br>0,120  | Sucre<br>0,120            | Chocolat couverture<br>0,350                | 1,000       | Mélanger la couverture et le beurre. Monter les blancs d'œufs avec le sucre, ajouter les jaunes d'œufs. Ajouter la couverture et le beurre, dresser à la poche.  |
| <b>Biscuit aux amandes (Joconde)</b>                          | 0,060  | 0,045                |         | Entier<br>0,300<br>Blanc<br>0,200 | Sucre<br>0,030            | TPT blanc<br>0,450<br><br>Sorbitol<br>0,010 | 1,000       | Mixer et tamiser le TPT, la farine. Monter progressivement avec les œufs, le sorbitol 10 minutes environ. Monter les blancs d'œufs, serrer avec le sucre. Mélanger les deux appareils et le beurre fondu chaud. Peser : 600g par feuille 40x60 cm  |
| <b>Biscuit imprimé (décor entremets, petits gâteaux, ...)</b> | 0,100  | 0,100                |         | Blanc<br>0,100                    | Sucre<br>glace<br>0,100   | Colorant QS<br>ou cacao<br>poudre<br>0,030  | 1,000       | Pâte à cigarette : mélanger le beurre pommade, le sucre glace, les blancs d'œufs, la farine (dans le cas de l'utilisation de cacao poudre, diminuer la quantité de farine à 0,075). Réaliser le biscuit joconde méthode inversée Etaler la pâte à cigarette sur feuille antiadhésive, peigner, bloquer au froid, peser à 0,450 (petits gâteaux) ou 0,600 (entremets). Cuire sur plaque doublée 7 à 8 mn. |
|   | 0,060  | 0,045                |         | Blanc<br>0,380<br>Jaune<br>0,120  | Sucre<br>0,260            | Poudre amandes<br>0,225                     |             |  |
| <b>Biscuit pour entremets glacés ...</b>                      |  | Fondu chaud<br>0,300 |         | Blanc<br>0,400                    | Sucre<br>inverti<br>0,100 | Pâte d'amandes à 50 ou 70%<br>1,000         | 1,800       | Monter au batteur à la feuille la pâte d'amandes crue avec les blancs d'œufs et le sucre inverti. Ajouter le beurre chaud puis monter. Peser entre 0,800 et 1,300. Etaler sur feuille de papier cuisson et plaque. Cuire (180°C).  |
|   |  |                      |         |                                   |                           |   |             |  |

## 2.10.11 MERINGUE

| TECHNIQUE DE BASE   | Meringue poids cru (55g/personne), Dacquoise (90 à 100g/personne), Succès (70 à 80g/personne) |                |                         |                |  |   |             | Commentaires  |
|---|---|----------------|-------------------------|----------------|--|---|-------------|---|
|   | Farine  | Matière grasse | Liquide                 | Oeuf           | Sel, sucre   | Divers  | Poids total |   |
| <b>Meringue française</b>   |   |                |                         | Blanc<br>0,500 | Semoule pour serrer<br>0,500<br>Glace pour finition<br>0,500 | (Blanc d'oeuf déshydraté<br>0,020)  | 1,500       | Monter les blancs, ajouter le sucre semoule en plusieurs fois.<br>Incorporer délicatement le sucre glace à l'écumoire. Coucher, cuire (120 – 150°C, 1 à 2 heures).  |
| <b>Meringue française</b><br>(peu sucrée, pour omelette norvégienne, mousse, ...) |   |                |                         | Blanc<br>0,500 | Sucre semoule<br>0,500                                       | Crème de tartre<br>0,001  | 1,000       | Ajouter la crème de tartre dans les blancs d'oeufs au départ du montage.  |
| <b>Meringue au glucose atomisé</b>  |   |                |                         | Blanc<br>0,500 | Glucose atomisé 0,5  |   | 1,000       | Mélanger les blancs avec le glucose. Monter à grande vitesse, jusqu'à l'obtention d'une masse légère. Utiliser aussitôt.  |
| <b>Meringue italienne</b>   |   |                | Eau 0,225               | Blanc<br>0,500 | Semoule<br>0,100 +<br>0,900                                  |   | 1,700       | Cuire : à 121°C l'eau et 900g de sucre. Monter : les blancs d'oeufs avec 100 g de sucre (dès que le sucre est à 115°C). Verser : le sucre cuit à 121°C en filet sur le bord de la cuve dans les blancs montés. Battre : à l'obtention d'une masse tiède |
| <b>Meringue italienne au glucose</b>  |   |                |                         | Blanc<br>0,500 | Glucose<br>1,000   |   | 1,500       | Bouillir : le glucose<br>Monter : les blancs d'oeuf<br>Verser : le glucose bouillant en filet sur les blancs montés<br>Battre : à l'obtention d'une masse tiède   |
| <b>Meringue suisse</b>  |   |                |                         | Blanc<br>0,500 | Semoule<br>1,000   | Vinaigre<br>0,002   | 1,500       | Chauffer à 50-60°C les blancs d'oeuf avec le sucre. Ajouter le vinaigre. Battre jusqu'à obtention d'une masse tiède. Coucher, cuire au four 100°C, sécher à l'étuve.  |
| <b>Meringue – cristaux</b><br>(possible accompagnement salé)                      |   |                |                         | Blanc<br>0,100 | Glucose atomisé<br>0,200                                     | Jus de citron<br>0,100  |             | Monter les blancs, ajouter la crème de tartre. Ajouter progressivement le glucose, le jus de citron puis le glucose (en procédant par étapes). Coucher, cuire au four (100°C)<br>NB : fort développement en cuisson                                     |
| <b>Meringue au miel</b>   |   |                |                         | Blanc<br>0,500 | Miel<br>1,000  |   | 1,500       | Cuire le miel à 118°C, verser sur les blancs d'oeufs. Battre jusqu'à l'obtention d'une masse tiède.   |
| <b>Nougat glacé au miel</b>   |   |                | Crème fouettée<br>1,000 | Blanc<br>0,140 | Miel<br>0,270  | Bigarreaux<br>0,080<br>Pistaches concassées<br>0,110<br>Noisettes caramélisées<br>0,200 | 1,800       | Réaliser la meringue italienne au miel. Ajouter les fruits confits, les fruits secs et terminer par la crème fouettée.<br>Cercler ou mouler et faire prendre rapidement au froid.   |
|   |   |                |                         |                |  |   |             |   |
|   |   |                |                         |                |  |   |             |   |

| AUTRE<br>TECHNIQUE<br>DERIVEE  | Farine   | Matière<br>grasse | Liquide    | Oeuf                                  | Sel,<br>sucre                      | Divers   | Poids<br>total | Commentaires  |
|--|--|-------------------|------------|---------------------------------------|------------------------------------|--|----------------|---|
| <u>APPAREILS<br/>MERINGUES</u><br><br><b>Dacquoise aux<br/>amandes</b> (fonds<br>moelleux) |  |                   |            | 0,500<br>Crème<br>tartre<br>2 g       | Semoule<br>0,200<br>Glace<br>0,300 | Amande<br>poudre 0,400<br>à 0,500                          | 1,500          | Mixer et tamiser au préalable la<br>poudre d'amandes avec le sucre<br>glace. Procédé identique à la<br>technique de base. Mouler en cercle<br>mouillé (1 à 2 cm de hauteur), lisser<br>à la spatule et retirer le cercle ou<br>dresser à la poche et douille n°9 ou<br>10 en spirale. Saupoudrer deux fois<br>de sucre glace et cuire 160°C au four<br>ventilé et 180°C au four à sole, de 20<br>à 30 mn sans buée. Réserver sur<br>grille. |
| <u>APPAREILS<br/>MERINGUES</u><br><br><b>Dacquoise<br/>chocolat</b> (fonds<br>moelleux)    |  |                   |            | 0,500                                 | Semoule<br>0,200<br>Glace<br>0,300 | Amande<br>poudre 0,400<br>à 0,500<br>Cacao<br>poudre 0,150 | 1,650          | Cuisson four classique 160°C  |
| <u>APPAREILS<br/>MERINGUES</u><br><br><b>Russe</b> (fonds<br>moelleux)                     | Farine<br>0,100                                    |                   | Lait 0,070 | 0,900                                 | Semoule<br>0,300<br>Glace<br>0,250 | Amande<br>poudre 0,250                                     | 1,900          | Mélanger le sucre glace, la poudre<br>d'amandes et la farine avec le lait.<br>Monter les blancs d'œufs, serrer<br>avec le sucre. Mélanger les deux<br>masses. Peser à 7000g, étaler sur<br>papier cuisson, cuire à 150°C.   |
|  |  |                   |            |                                       |                                    |  |                |   |
|  |  |                   |            |                                       |                                    |  |                |   |
| <u>APPAREILS<br/>MERINGUES</u><br><br><b>Succès</b><br>(Fonds secs)                        |  |                   | Lait 0,050 | Blanc<br>0,500<br>Crème<br>tartre 2 g | Semoule<br>0,500<br>Glace<br>0,300 | Amande<br>poudre<br>0,250                                  | 1,600          | Mélanger le lait, la poudre<br>d'amandes et le sucre glace. Monter<br>les blancs d'œufs, serrer avec le<br>sucre. Mélanger délicatement les<br>deux appareils. Dresser à l'aide<br>d'une poche et d'une douille n° 14<br>pour les entremets. Cuisson 130°C<br>pendant 1h30 environ four classique<br>(obtenir des fonds secs).  |
| <u>APPAREILS<br/>MERINGUES</u><br><br><b>Progrès</b><br>(Fonds secs)                       | Brisures<br>de progrès<br>0,150<br>Farine<br>0,150 |                   |            | Blanc<br>0,450                        | Semoule<br>0,100                   | TPT brut<br>0,600  |                | Tamiser le TPT et la farine et les<br>brisures de progrès. Monter les<br>blancs d'œufs, serrer avec le sucre,<br>ajouter le mélange à l'écumoire.<br>Dresser sur feuille siliconée ou à<br>l'aide d'une poche et douille  |
|  |  |                   |            |                                       |                                    |  |                |   |
|  |  |                   |            |                                       |                                    |  |                |   |

## 2.10.12 PATE A CREPES

| TECHNIQUE DE BASE                 | De 80 à 100 g / personne (2 crêpes par personne environ) |                                  |                           |                             |                                  |  |       | Poids total   | Commentaires |
|-----------------------------------|--|----------------------------------|---------------------------|-----------------------------|----------------------------------|--|-------|---|--------------|
|                                   | Farine   | Matière grasse                   | Liquide                   | Oeuf                        | Sel, sucre                       | Divers   |       |   |              |
| <b>Pâte à crêpes (traiteur)</b>   | 0,500  | Beurre 0,130<br>Huile 0,130      | Lait 1,5                  | Entier 0,600                | Sel 0,01                         | Persil 0,015<br>Ciboulette 0,015               | 2,850 | Mélanger au fouet l'ensemble avec seulement ¼ du lait, sans excès. Ajouter le restant de lait. Chinoiser, ajouter les herbes hachées. Reposer au frais à +4°C.  |              |
| <b>Pâte à crêpes (pâtisserie)</b> | 0,500  | Beurre 0,150<br>Huile 0,100      | Lait 1,500                | 0,300 à 0,600               | Sel 0,010<br>Sucre 0,030 à 0,050 | Rhum 0,1<br>Grand-Marnier 0,1<br>Zestes fruits | 3,000 | Procédé identique à la technique de base.   |              |
| <b>Pâte à crêpes (sarrazin)</b>   | Sarrazin 0,500   | Beurre 0,100                     | Lait ou eau 0,800         | 0,100                       | Sel 0,005                        | Poivre   | 1,500 | Procédé identique à la technique de base.   |              |
|                                   |  |                                  |                           |                             |                                  |  |       |   |              |
|                                   |  |                                  |                           |                             |                                  |  |       |   |              |
| <b>Clafoutis aux fruits</b>       | Poudre à crème (ou farine) 0,150                         |                                  | Lait 0,500<br>Crème 0,500 | Entier 0,300<br>Jaune 0,120 | Sucre 0,300                      | Fruits frais 1,000 à 1,500                     | 2,800 | Mélanger le sucre et la farine. Ajouter les œufs, les jaunes d'œufs, la crème, le lait. Garnir de fruits le fond d'un moule à clafoutis Verser l'appareil à clafoutis. Cuire au four 180-200°C.                     |              |
| <b>Cannelé Bordelais</b>          | 0.200  |                                  | Lait 1.000                | 0.200                       | Sel 0.005<br>Sucre 0.400         | Vanille gousse 1 pièce<br>Rhum 0.05            | 1,850 | Mélanger les ingrédients secs. Ajouter les œufs et le lait bouillant. Parfum vanille rhum. Cuire dans des moules à cannelés.  |              |
| <b>Pâte à blinis</b>              | 0,500  | Beurre fondu 0,125<br>Huile 0,03 | Lait 0,500                | Jaune 0,120<br>Blanc 0,180  | Sel 0,010<br>Sucre 0,030         | Levure de bière 0,020                          | 1,500 | Mélanger l'huile et les jaunes, ajouter le lait, la levure, le sel, le beurre fondu, la farine. Pousser 30 à 60 mn. Incorporer les blancs montés avec le sucre. Cuire dans des petits moules ou des poêles à blinis |              |
|                                   |  |                                  |                           |                             |                                  |  |       |   |              |
|                                   |  |                                  |                           |                             |                                  |  |       |   |              |
|                                   |  |                                  |                           |                             |                                  |  |       |   |              |

## 2.10.1 PATE A FRIRE

| TECHNIQUE DE BASE                                    |  |                    |                           |                            |            |                         |       | Poids total  | Commentaires |
|--|--|--------------------|---------------------------|----------------------------|------------|-------------------------|-------|--|--------------|
|  | Farine                                     | Matière grasse     | Liquide                   | Oeuf                       | Sel, sucre | Divers                  |       |  |              |
| <b>Pâte à frire (pour pièces sucrées ou salées)</b>  | 0.500                                      | Huile 0.100        | Lait 0.200<br>Bière 0.200 | Jaune 0.060<br>Blanc 0.120 | Sel 0.005  | (Levure de bière 0.020) | 1,200 | Mélanger la farine, le sel, les jaunes d'œufs, l'huile le lait, la bière. Ajouter les blancs d'œufs montés au bec d'oiseau. Tremper les éléments à frire. Cuire dans un bain d'huile à 180°C |              |
| <b>Pâte à frire pour tremper herbes, légumes ...</b> | 0,100<br>Fécule de PDT 0,100               |                    | Bière 0,180 à 0,200       |                            | Sel QS     |                         | 0,400 | Tamiser ensemble farine et fécule. Ajouter la bière. Reposer au frais.   |              |
| <b>Pâte à frire japonaise (1)</b>                    | 0.500 (ou tout ou partie de fécule de PDT) |                    |                           | Blanc 0.500 à 0.600        | Sel 0.005  |                         | 1,000 | Mélanger les blancs liquides avec la farine. Tremper les éléments à frire. Cuire dans un bain d'huile à 180°C  |              |
| <b>Pâte à frire japonaise (2)</b>                    | Farine à tempura 0.500                     |                    | Eau glacée 0.500          |                            | Sel 0.005  |                         | 1,000 | Mélanger les ingrédients. Utiliser aussitôt. Tremper les éléments à frire. Cuire dans un bain d'huile à 180°C  |              |
| <b>Pâte à gaufres</b>                                | 0.500                                      | Beurre fondu 0.200 | Lait 0.800 à 1.000        | 0.200                      | Sel 0.010  | Poudre à lever 0.028    | 1,900 | Mélanger tous les ingrédients comme une pâte à crêpes, plus la levure chimique. Cuire dans un gaufrier. Possibilité de parfumer par des herbes, purée de pommes de terre, ...                |              |
|  |  |                    |                           |                            |            |                         |       |  |              |
|  |  |                    |                           |                            |            |                         |       |  |              |
|  |  |                    |                           |                            |            |                         |       |  |              |
|  |  |                    |                           |                            |            |                         |       |  |              |
|  |  |                    |                           |                            |            |                         |       |  |              |

## 2.11 GLACE &amp; SORBET

2.11.1 GLACE

| TECHNIQUE DE BASE                   | Glace aux œufs : poids minimal par litre 550 g<br>Crème glacée : poids minimal par litre 450 g<br>Glace au lait : poids minimal par litre 450 |                |                                     |   |   |             |  |
|-------------------------------------|---|----------------|-------------------------------------|---|---|-------------|--|
|                                     | Liquide   | Œuf            | Matière grasse                      | Sucre   | Divers  | Poids total | Commentaires   |
| <b>Glace aux œufs à ... vanille</b> | Lait<br>0,400<br>Crème<br>0,280   | Jaune<br>0,080 | Beurre<br>laitier 0,070             | 0,170   | Stabilisateur à<br>glace<br>4 g<br>Vanille<br>gousse<br>1 pièce | 1,000       | Pré mélanger le stabilisateur avec<br>10 fois son poids en sucre,<br>réserver.<br>Bouillir une partie du lait, infuser<br>la vanille.<br>A 25°C, mélanger le lait avec le<br>sucre, mixer.<br>A 35°C, ajouter le beurre et la<br>crème, mixer.<br>A 40°C, ajouter les jaunes<br>d'œufs, mixer.<br>A 45°C, ajouter le stabilisateur,<br>mixer.<br>Porter à 86°C pendant 1 mn (ou à<br>85°C pendant 2 à 3 mn)<br>Aromatiser selon le cas, mixer.<br>Refroidir rapidement à +2 - +4°C<br>Maturer à +4°C pendant 4 à 12h<br>Mixer, turbiner. |
|                                     |   |                |                                     |   |   |             |  |
|                                     |   |                |                                     |   |   |             |  |
| TRANSFERTS                          | Liquide   | Œuf            | Matière grasse                      | Sucre   | Divers  | Poids total | Commentaires   |
| <b>Crème glacée à ...</b>           | Lait<br>0,550<br>Crème<br>0,200   |                |                                     | Glucose<br>atomisé<br>0,030<br>Sucre<br>0,150 | Poudre de lait<br>0% 0,070<br>Stabilisateur<br>4 g<br>Arôme 3 g | 1,000       | Méthode de base  |
|                                     |   |                |                                     |   |   |             |  |
|                                     |   |                |                                     |   |   |             |  |
| TRANSFERTS                          | Liquide   | Œuf            | Matière grasse                      | Sucre   | Divers  | Poids total | Commentaires   |
| <b>Glace au lait</b>                | Lait<br>1,500 (réduit<br>à 0,900)   |                |                                     | Sucre inverti<br>0,100                        | Stabilisateur<br>4 g  | 1,000       | Méthode de base  |
| <b>Glace au fromage blanc</b>       | Lait<br>0,400   |                | Fromage<br>blanc 40%<br>MG<br>0,300 | Sucre<br>0,240                                | Poudre de lait<br>0% 0,050<br>Stabilisateur<br>5 g              | 1,000       | Méthode de base  |
|                                     |   |                |                                     |   |   |             |  |
|                                     |   |                |                                     |   |   |             |  |

## 2.11.2 SORBET

| TECHNIQUE DE BASE              | <p>Sorbet : poids minimal au litre est de 450 g<br/>           Sorbet plein fruits : poids minimal par litre 650 g<br/>           Sorbet à « nom de l'alcool » « préparation aromatisante » : poids minimal par litre 450 g<br/>           Glace aux fruits à « nom du fruit » : poids minimal par litre 450g</p> |     |                |  |  |             |  |
|--------------------------------|---|-----|----------------|--|--|-------------|--|
|                                | Liquide   | Œuf | Matière grasse | Sucre                                      | Divers   | Poids total | Commentaires   |
| <b>Sorbet fruits rouges</b>    | Purée de fruit<br>0,750<br>Eau pure<br>0,060  |     |                | Sucre<br>0,150<br>Glucose atomisé<br>0,050 | Stabilisateur<br>4 g<br><br>Jus de citron<br>0,010           | 1,000       | Mélanger tous les éléments secs entre eux (sucre, glucose, stabilisateur, ...).<br>Chauffer l'eau à 40 – 50°C, ajouter en pluie les éléments secs en mixant l'ensemble. Monter à 85°C, refroidir rapidement à +20°C.<br>Ajouter la purée de fruits, mixer. Maturer de 2 à 4 h à +4°C.<br>Régler entre 28 et 33°Brix, turbiner. |
|                                |   |     |                |  |  |             |  |
|                                |   |     |                |  |  |             |  |
| TRANSFERTS                     | Liquide   | Œuf | Matière grasse | Sucre                                      | Divers   | Poids total | Commentaires   |
| <b>Sorbet fruits du verger</b> | Purée abricot<br>0,600<br>Eau pure<br>0,200   |     |                | Sucre<br>0,140<br>Glucose atomisé<br>0,060 | Stabilisateur<br>4 g   | 1,000       | Méthode de base  |
|                                |   |     |                |  |  |             |  |
|                                |   |     |                |  |  |             |  |
| TRANSFERTS                     | Liquide   | Œuf | Matière grasse | Sucre                                      | Divers   | Poids total | Commentaires   |
| <b>Sorbet fruits exotiques</b> | Purée ananas<br>0,600<br>Eau pure<br>0,200  |     |                | Sucre<br>0,150<br>Glucose atomisé<br>0,050 | Stabilisateur<br>4 g   | 1,000       | Méthode de base  |
|                                |   |     |                |  |  |             |  |
|                                |   |     |                |  |  |             |  |
| TRANSFERTS                     | Liquide   | Œuf | Matière grasse | Sucre                                      | Divers   | Poids total | Commentaires   |
| <b>Sorbet fruits agrumes</b>   | Jus de citron<br>0,300<br>Eau pure<br>0,400   |     |                | Sucre<br>0,200<br>Glucose atomisé<br>0,080 | Stabilisateur<br>4 g<br><br>Poudre de lait<br>0% MG<br>0,020 | 1,000       | Méthode de base  |
|                                |   |     |                |  |  |             |  |
|                                |   |     |                |  |  |             |  |

| TRANSFERTS  | Liquide   | Œuf | Matière grasse | Sucre                                      | Divers   | Poids total | Commentaires           |
|---|---|-----|----------------|--|--|-------------|------------------------|
| <b>Sorbet à « nom de l'alcool »</b><br><br><i>Champagne</i>           | Champagne<br>0,600<br>Eau pure<br>0,180<br>Jus de citron<br>0,010 |     |                | Sucre<br>0,160<br>Glucose atomisé<br>0,050 | Stabilisateur<br>5 g<br>Poudre de lait<br>0% MG<br>0,020<br>Zestes agrumes,<br>vanille | 1,000       | <i>Méthode de base</i> |
| Vodka,<br>Cognac, Izarra,<br>Calvados...                              | Vodka<br>0,140<br>Eau pure<br>0,600<br>Jus de citron<br>0,010     |     |                | Sucre<br>0,200<br>Glucose atomisé<br>0,050 | Stabilisateur<br>5 g   | 1,000       | <i>Méthode de base</i> |
| Banyuls,<br>frontignan,<br>porto                                      | Vin<br>0,400<br>Eau pure<br>0,400<br>Jus de citron<br>0,010       |     |                | Sucre<br>0,140<br>Glucose atomisé<br>0,050 | Stabilisateur<br>5 g   | 1,000       | <i>Méthode de base</i> |
|   |   |     |                |  |  |             |                        |
|   |   |     |                |  |  |             |                        |
| TRANSFERTS  | Liquide   | Œuf | Matière grasse | Sucre                                      | Divers   | Poids total | Commentaires           |
| <b>Glace à « nom du fruit »</b><br><br><i>Glace aux fruits acides</i> | Purée fruit<br>0,150<br>Eau pure<br>0,600                         |     |                | Sucre<br>0,250                             | Stabilisateur<br>4 g   | 1,000       | <i>Méthode de base</i> |
| Glace aux fruits doux   | Purée fruit<br>0,250<br>Eau pure<br>0,500                         |     |                | Sucre<br>0,250                             | Stabilisateur<br>4 g   | 1,000       | <i>Méthode de base</i> |
|   |   |     |                |  |  |             |                        |
|   |   |     |                |  |  |             |                        |

## 2.11.3 GRANITE

| TECHNIQUE DE BASE                  | Liquide                                | Oeuf | Matière grasse | Sucre | Divers  | Poids total | Commentaires   |
|------------------------------------|--|------|----------------|-------|---|-------------|--|
| <b>Granité Tequila citron</b>      | Eau<br>0,700<br>Jus de citron          |      |                | 0,200 | Tequila 0,100                                   |             | <i>Bouillir ensemble eau et sucre, refroidir. Ajouter l'alcool et le jus de citron, verser sous faible épaisseur. Bloquer et remuer au fouet ou à la fourchette régulièrement.</i>                 |
| <b>Granité calvados cidre</b>      | Eau<br>0,090<br>Cidre<br>0,700         |      |                | 0,150 | Calvados<br>0,01                                |             | <i>Méthode identique</i>   |
| <b>Granité Vodka orange</b>        | Eau<br>0,600<br>Jus d'orange<br>0,200  |      |                | 0,200 | Vodka<br>0,100                                  |             | <i>Méthode identique</i>   |
| <b>Granité à l'infusion de ...</b> | Eau<br>0,900<br>Jus de citron<br>0,100 |      |                | 0,200 | Citronnelle,<br>menthe, thé, ...,<br>épices ... |             | <i>Porter à ébullition l'eau, faire infuser les aromates / les épices. Ajouter le sucre, le jus de citron. Régler (de 17 à 23°B). Bloquer et remuer au fouet ou à la fourchette régulièrement.</i> |
|                                    |  |      |                |       |   |             |  |
|                                    |  |      |                |       |   |             |  |
|                                    |  |      |                |       |   |             |  |
|                                    |  |      |                |       |   |             |  |
|                                    |  |      |                |       |   |             |  |
|                                    |  |      |                |       |   |             |  |