

La fiche d'intention pédagogique : Réalisation de la mousse au chocolat, de la sauce caramel et d'une glace vanillée

Fiche d'intentions pédagogiques				
Date :	Thème : réalisation d'un dessert à l'assiette, délice de chocolat à la crème de caramel, poires caramel mentholée et sa glace vanille épicée			Cours : T.P avec atelier expérimental
Classes concernées : Terminale BAC PRO cuisine, BAC PRO boul.pat, MCCDR				Classes ciblées : BAC Pro cuisine, MCCDR, 1BP Boulangerie pâtisserie
Durée: 3 H				Absents :
Compétences du référentiels : (C2.4) réaliser des pâtisseries et desserts, (C3.1) Assurer les préparations seul et/ou avec son commis, (2.3.3.2) les techniques de base, les crèmes et pâtes de base, les éléments de décor et de finition S3.1.4 - Les procédés de fabrication en pâtisserie, (C2.4.2) fabriquer				
Objectifs pédagogiques : réaliser une mousse au chocolat, foisonner une crème liquide supérieure 35%, réaliser une sauce caramel avec expérimentation d'une crème fraîche entière et crème fraîche épaisse légère, réaliser des poires au caramel mentholée avec une crème UHT légère. Concevoir une glace à la vanille et aux épices avec une crème UHT liquide supérieure 35% MG				
Pré requis: Confectionner un biscuit joconde, choisir et comprendre l'utilité d'une variété de crème par rapport aux exigences de la recette (crème supérieure), Réaliser une pâte à bombe, cuire un sucre à sec au caramel, cuire un sirop de sucre au caramel, réaliser une crème anglaise, pocher des poires dans un sirop de sucre, réaliser un glaçage chocolat				
produits fournis par avance : biscuit joconde				
Durée : mn	Plan, Etapes détaillées du cours	activités professeur	activités élèves	supports, outils
2	Appel	procède a l'appel	Ils répondent à leur nom	cahier d'appel
20	Lancement du cours	explique les objectifs et les choix de crèmes, rappel des pré requis	Ils écoutent, participent, et questionnent pour le choix des crèmes	Tableau
5	Mise en place du matériel	observe la M.E.P	Ils réalisent la M.E.P des postes de travail	Tableau
20	Préparation et réalisation de la glace vanille épicée	observe les élèves cuire la crème à l'anglaise, explique pourquoi utiliser une crème supérieure 35%	les élèves réalisent la crème, avec infusion à froid avec le poivre de séchouan 20h	Tableau, fiche Technique
15	Démonstration sauce caramel	réalise la sauce caramel et explique au groupe les différences des deux crèmes expérimentées	ils observent et questionnent	fiche technique, produit de démonstration
15	Réalisation d'une crème caramel	observe les réalisations des élèves et remédie si besoin	Ils réalisent la crème caramel, et stockent au froid - 20°C	fiche technique
15	Réalisation des poires au caramel et suivi de la cuisson	rappelle les exigences par rapport au degré de cuisson du sucre et à l'incorporation des poires dans celui-ci	Ils réalisent le caramel immergent les poires, cuisent celles-ci pendant 15 mn à feu doux, infusion 10 mn à la feuille de menthe	Tableau, fiche Technique
8	Réalisation de la liaison des poires avec la crème	observe et remédie	Ils réalisent la liaison, et stockent au froid	produit de démonstration
20	Démonstration, explication, pourquoi utiliser une crème spéciale foisonnement et réalisation de la mousse	réalise la mousse avec une crème 35% spéciale foisonnement, explique au groupe les notions de volume consistance, maintient de l'appareil, monte le petit gâteau	les élèves observent et questionnent	fiche technique
20	Réalisation de la mousse et le montage du petit gâteau	observe et remédie	Ils réalisent la mousse et le montage, utilisent de la crème spéciale foisonnement, stockent au froid -	fiche technique
20	Nettoyage du laboratoire	observe et remédie	les élèves rangent et nettoient le laboratoire	protocole de nettoyage
20	Synthèse du cours	procède au debriefing du cours, en accentuant les temps forts du TP, l'emploi des différentes crèmes et leurs intérêts au niveau des goûts, des textures, des volumes	les élèves remplissent la fiche de synthèse du cours	Fiche de synthèse

Auteur : Jean François GAUTIER

Programme « La crème dans tous ses états » : un partenariat Education Nationale - Lactalis

La fiche de synthèse de l'enseignant

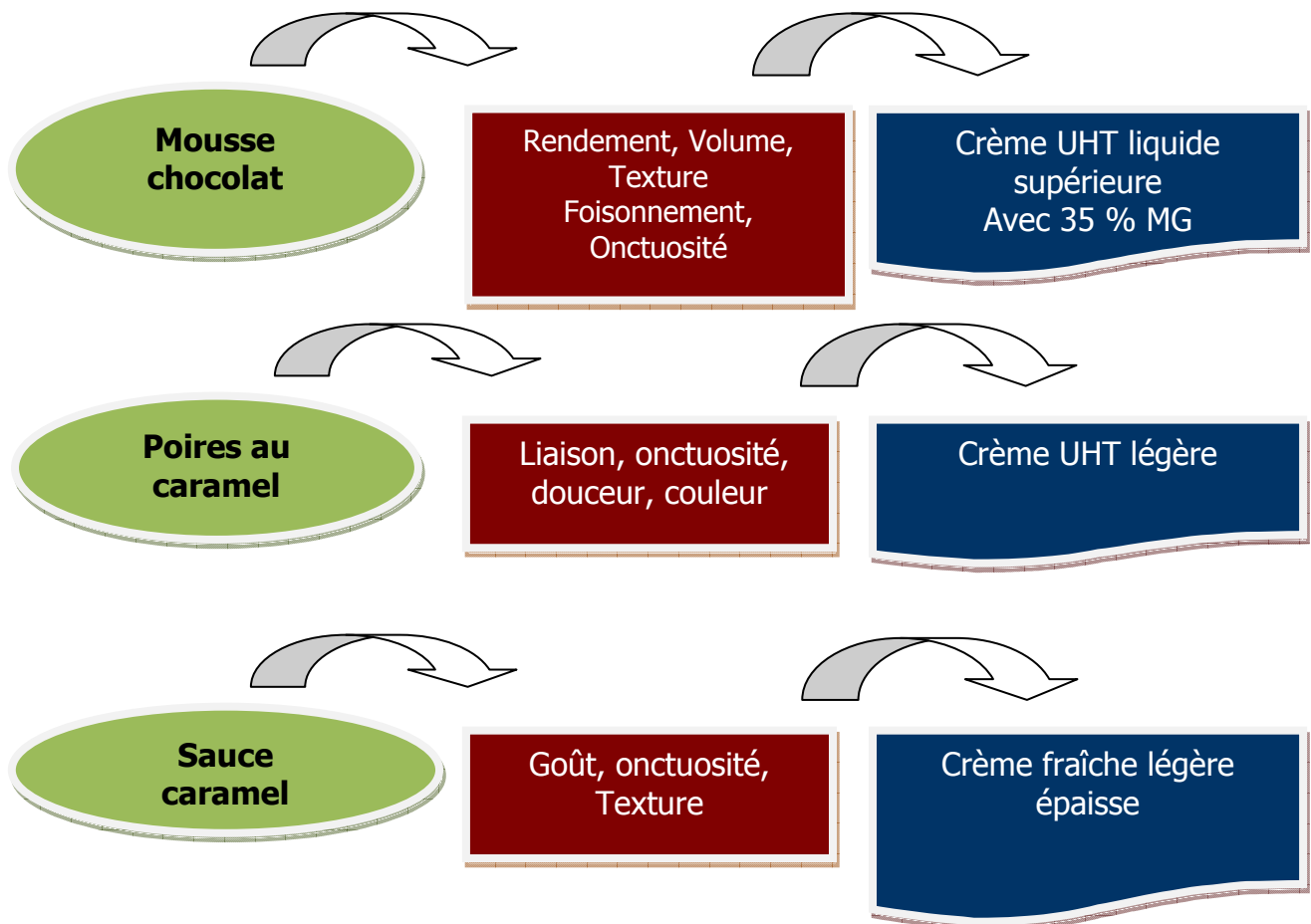
Réalisation de la mousse au chocolat, poires mentholées Sauce caramel et glace vanillée

Objectifs : Comprendre et s'approprier les différentes crèmes mises à la disposition du professionnel

Recette : Mousse chocolat, poires au caramel, sauce caramel, glace vanille

Crèmes employées : Pour la mousse chocolat : Crème UHT liquide supérieure
Pour les poires mentholées au caramel : Crème UHT légère
(Expérimentation) Pour la sauce caramel : Crème fraîche entière et Fraîche épaisse légère
Pour la glace : Crème UHT liquide supérieure.

Buts recherchés : Volume, goût, onctuosité, douceur, texture, foisonnement, rendement, couleur, liaison



Auteur : Jean François GAUTIER

Programme « La crème dans tous ses états » : un partenariat Education Nationale - Lactalis

La fiche de synthèse de l'élève

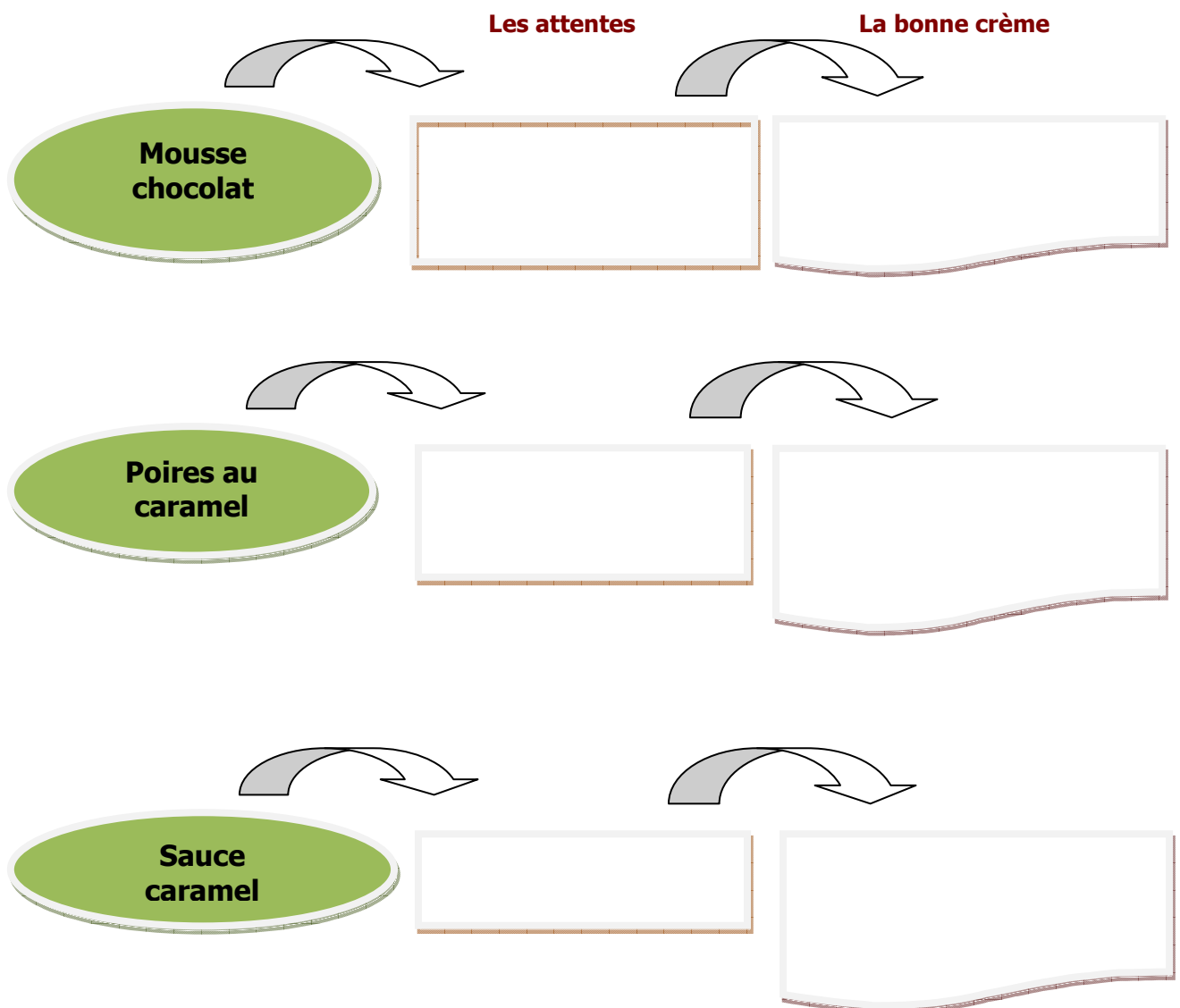
Réalisation de la mousse au chocolat, poires mentholées Sauce caramel et glace vanillée

Objectifs : Comprendre et s'appropriier les différentes crèmes mises à la disposition du professionnel

Recette : Mousse chocolat, poires au caramel, sauce caramel, glace vanille

Crèmes employées : Pour la mousse chocolat : Crème UHT liquide supérieure
Pour les poires mentholées au caramel : Crème UHT légère
(Expérimentation) Pour la sauce caramel : Crème fraîche entière et Fraîche épaisse légère
Pour la glace : Crème UHT liquide supérieure.

Buts recherchés : Volume, goût, onctuosité, douceur, texture, foisonnement, rendement, couleur, liaison



Analyse sensorielle comparative

Réalisée avec les élèves à St Quentin en Janvier 2011

Pour la sauce caramel

Avec crème fraîche entière et crème fraîche épaisse légère

Aide pour lexique utilisé

test organoleptique		
		critères
OEIL	ASPECT	Brillant, clair, coloré, dissocié, élégant, flétri, fluide, foncé, frais, granuleux, homogène, huileux, lisse, terne, pâle.
	VOLUMES	Difforme, fourni, géométrique, grossier, irrégulier, régulier, rond
	PRESENTATION	Austère, chargé, coloré, criard, dégarni, harmonieux, négligé, net, propre, rebutant, sophistiqué, volumineux, recherché.
NEZ	ODORAT	Floral, fruité, inodore, léger, parfumé, persistant, puissant, rance.
BOUCHE	TEXTURE	Aqueux, chaud, froid, dur, gélatineux, élastique, farineux, fondant, friable, mou, tendre, sec.
	GUSTATIF	Acide, aigre, alcoolisé, amer, âpre, fade, gras, piquant, velouté, sucré
OREILLE	AUDITIF	Craquant, croustillant, pétillant, plat
Définitions		
Arôme : propriété organoleptique perçue par l'organe olfactif rétro nasale lors de la dégustation. Sensation provoquée par cette propriété.		
Odeur : propriété organoleptique perçue par l'organe olfactif en flairant certaines substances volatiles		
Saveur : propriété organoleptique perçue par l'organe gustatif lorsqu'il est stimulé par certaines substances solubles. Sensation provoquée par cette propriété. Il y a quatre saveurs : acide, amère, salée, sucrée		
Flaveur : ensemble des sensations perçues par l'organe olfactif, l'organe gustatif et la cavité buccale et pouvant des sensations thermiques, tactiles		

Résultats obtenus

test organoleptique Sauce caramel			
		Crème fraîche entière	Crème fraîche épaisse légère
oeil	ASPECT	granuleux	clair, lisse, frais
	VOLUMES	régulier, grossier	régulier
	PRESENTATION	propre	propre, net
		Crème fraîche entière	Crème fraîche épaisse légère
nez	ODORAT	puissant	léger
		Crème fraîche entière	Crème fraîche épaisse légère
BOUCHE	TEXTURE	farineux	fondant
	GUSTATIF	acide, âpre	sucré
		Crème fraîche entière	Crème fraîche épaisse légère
OREILLE	AUDITIF	petillant	plat

* La préférence des élèves est, la réalisation avec la crème épaisse légère sans hésitation.

Auteur : Jean François GAUTIER

Programme « La crème dans tous ses états » : un partenariat Education Nationale - Lactalis

La fiche d'intention pédagogique :

Réalisation du glaçage chocolat Finition de la glace, dressage

Fiche d'intentions pédagogiques				
Date :				Cours : T.P avec Atelier expérimental
Classe concernées : Terminale BAC PRO cuisine, 1ere BAC PRO pat boul,MCCDR	Thème : réalisation d'un dessert à l'assiette,délice de chocolat à la crème de caramel, poires caramel mentholée et sa glace vanille épicés			Référentiels : BAC Pro cuisine, MCDDR, 1BP Boulangerie pâtisserie
Durée : 3 H				Absents :
Referentiels : (C2.4) réaliser des pâtisseries et desserts, (C3.1) Assurer les préparations seul et/ou avec son commis, (C2.4.2) Préparer, transformer, fabriquer, chocolat de couverture , petits fours ,(2.3.3.2) les techniques de base, les crèmes et pâtes de base,les éléments de décor et de finition (C2.4.2) fabriquer				
Objectifs pédagogiques : réaliser un glaçage chocolat avec une crème liquide supérieure 35% , réaliser le turbinage de la glace à la vanille et aux épices crème fraîche fleurette, réaliser le montage du dessert à l'assiette et la mise en place des décors				
pré requis: réaliser des tuiles à l'orange, choisir et comprendre l'utilité d'une variété de crème par rapport aux exigences d'une recette, réaliser un glaçage neutre				
produits fournis par avance : tuiles à l'orange				
Durée : mn	Plan, Etapes détaillées du cours	activités professeur	activités élèves	supports, outils
2	Appel	procède a l'appel	Ils répondent à leur nom	cahier d'appel
20	Lancement du cours	explique les objectifs et les choix de crèmes, rappel des pré requis	Ils écoutent, participent au rappel des pré requis, et questionnent pour le choix des crèmes	Tableau , fiche technique
5	Mise en place du matériel	observe la M.E.P	Ils réalisent la M.E.P des postes de travail	Tableau, fiche Technique
15	Turbinage de la glace	explique les intérêts de turbiner une glace et les avantages à incorporer une crème UHT liquide supérieure, onctuosité, goût texture	les élèves questionnent et observent	fiche technique
5	Démonstration du démoulage	explique les précautions à prendre pour le démouler des délices, froid négatif	les élèves observent , questionnent	produit de démonstration
10	Démoulage des petits gateaux	observe et remédie	ils démoulent les délices, et les stockent au froid	démonstration
20	Réalisation du glaçage chocolat	démontre, explique l'incorporation d'une crème fraîche fleurette, texture, goût,couleur,onctuosité,	les élèves questionnent et observent	démonstration
8	Démonstration du glaçage	explique et démontre comment glacer le délice	les élèves questionnent et observent	démonstration
15	Réalisation des glacages	observe , remédie	les élèves réalisent le glaçage du délice	produit de démonstration
5	Mise en place des assiettes	observe et remédie	ils dressent les assiettes	supports, outils
10	Démonstration pour le décor	décore les assiettes au cornet	ils observent et questionnent	assiette de démonstration
15	Explication envoi du dessert	montre comment disposer le décor pour l'envoi des desserts en salle	les élèves questionnent observent et participent à l'élaboration de l'assiette	démonstration
10	Disposition du délice en assiette	observe et remédie	ils réalisent la M.E.P du délice pour l'envoi en salle	assiette de démonstration
20	Nettoyage du laboratoire	observe et remédie	les élèves rangent et nettoient	protocole de nettoyage
20	Synthèse du cours	procède au debriefing du cours, en accentuant les temps forts du TP rappelle l'emploi des différentes crèmes et leurs intérêts au niveau des goûts, des textures, des volumes	ils remplissent la fiche de synthèse du cours	Fiche de synthèse

Auteur : Jean François GAUTIER

Programme « La crème dans tous ses états » : un partenariat Education Nationale - Lactalis

La fiche de synthèse de l'enseignant

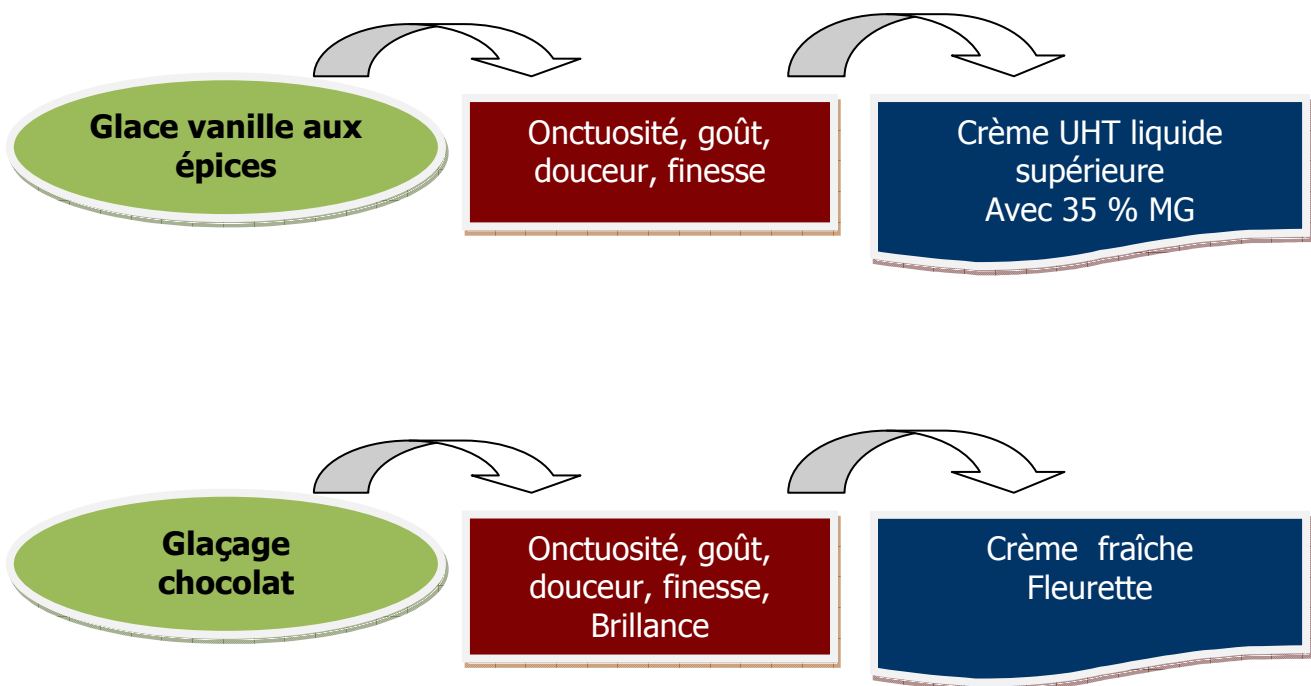
Réalisation de glaçage chocolat, et glace vanillée

Objectifs : S'approprier les différentes crèmes mises à la disposition du professionnel

Recette : Glaçage chocolat, glace vanille

Crèmes employées : Pour la glace : Crème UHT liquide supérieure
(Expérimentation) Pour le glaçage : Crème fraîche fleurette et Fraîche épaisse légère

Buts recherchés : Volume, goût, onctuosité, douceur, texture, foisonnement, rendement, couleur, brillance, liaison



Au même titre que l'analyse organoleptique a été réalisé pour la sauce caramel vous pouvez aussi envisager une analyse organoleptique intéressante sur le glaçage.

La fiche de synthèse de l'élève

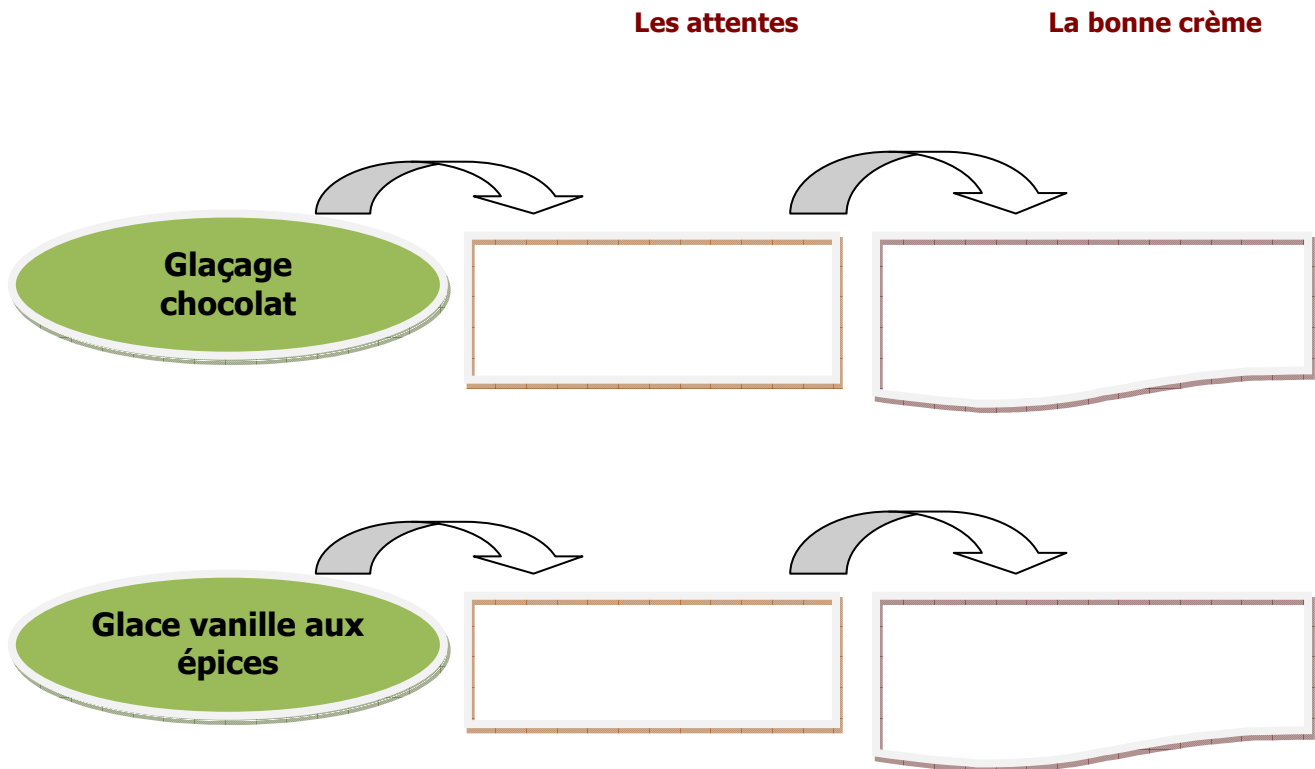
Réalisation de glaçage chocolat, et glace vanillée

Objectifs : S'approprier les différentes crèmes mises à la disposition du professionnel

Recette : Glaçage chocolat, glace vanille

Crèmes employées : Pour la glace : Crème UHT liquide supérieure
(Expérimentation) Pour le glaçage : Crème fraîche fleurette et Fraîche épaisse légère

Buts recherchés : Volume, goût, onctuosité, douceur, texture, foisonnement, rendement, couleur, brillance, liaison



Analyse sensorielle comparative

Réalisée avec les élèves à St Quentin en Janvier 2011

Avec le glaçage chocolat

Avec crème fraîche épaisse légère et crème fraîche Fleurette

Aide pour lexique utilisé

test organoleptique		
		critères
OEIL	ASPECT	Brillant, clair, coloré, dissocié, élégant, flétri, fluide, foncé, frais, granuleux, homogène, huileux, lisse, terne, pâle.
	VOLUMES	Difforme, fourni, géométrique, grossier, irrégulier, régulier, rond
	PRESENTATION	Austère, chargé, coloré, criard, dégarni, harmonieux, négligé, net, propre, rebutant, sophistiqué, volumineux, recherché.
NEZ	ODORAT	Floral, fruité, inodore, léger, parfumé, persistant, puissant, rance.
BOUCHE	TEXTURE	Aqueux, chaud, froid, dur, gélatineux, élastique, farineux, fondant, friable, mou, tendre, sec.
	GUSTATIF	Acide, aigre, alcoolisé, amer, âpre, fade, gras, piquant, velouté, sucré
OREILLE	AUDITIF	Craquant, croustillant, pétillant, plat
Définitions		
Arôme : propriété organoleptique perçue par l'organe olfactif rétro nasale lors de la dégustation. Sensation provoquée par cette propriété.		
Odeur : propriété organoleptique perçue par l'organe olfactif en flairant certaines substances volatiles		
Saveur : propriété organoleptique perçue par l'organe gustatif lorsqu'il est stimulé par certaines substances solubles. Sensation provoquée par cette propriété. Il y a quatre saveurs : acide, amère, salée, sucrée		
Flaveur : ensemble des sensations perçues par l'organe olfactif, l'organe gustatif et la cavité buccale et pouvant des sensations thermiques, tactiles		

Résultats obtenus

test organoleptique : glaçage chocolat			
		crème fleurette	crème épaisse légère
œil	ASPECT	lisse, brillant, fluide	granuleux,
	VOLUMES	régulier, rond	irrégulier
	PRESENTATION	propre, net	propre
		crème fleurette	crème épaisse légère
nez	ODORAT	puissant, persistant	léger
		crème fleurette	crème épaisse légère
bouche	TEXTURE	gélatineux, chaud	gélatineux
	GUSTATIF	velouté, sucré	fade
		crème fleurette	crème épaisse légère
oreille	AUDITIF	plat	plat

*** La préférence des élèves est la crème fleurette sans hésitation.**

Auteur : Jean François GAUTIER