

# Maîtriser la PÂTISSERIE



# Joseph KOSCHER

Proviseur honoraire du lycée d'enseignement hôtelier de Strasbourg

# Lucien ROUQUIÉ

Professeur de cuisine
Professeur de pâtisserie
Chef de travaux
au lycée d'enseignement
technologique et
professionnel hôtelier
de Souillac de 1971 à 1997

# **Gérard MONTILLET**

Professeur de cuisine
Chef de travaux
au lycée d'enseignement
technologique et
professionnel hôtelier
de Souillac



Espace Clichy - 38 Rue Mozart - 92587 CLICHY Cédex Tél.: 01 41 40 81 40 - Fax.: 01 41 40 81 41 Site Internet: www.editions-bpi.fr - e-mail: bpi@editions-bpi.fr

# ommaire

Le	vocabulaire
du	pâtissier

P. 21 à 32

Les techniques de	P. 33 à 42
base en pâtisserie	
Foncer un cercle à tarte	(P. 34 <sub>)</sub>
Monter des entremets	(P. 35
Remplir et utiliser une poche	(P. 36
Réaliser un cornet	(P. 36
Réaliser de la glace royale	(P. 37
Réaliser un sirop	
Cuire du sucre	
Réaliser et utiliser un fondant	

Les pâtes	P. 43 à 154		
PÂTE D'AMANDES  ■ Historique - Définition - Classification	(P. 44)		
Pâte d'amandes crue(P. 44) ■ Technique de base de la pâte d'amandes crue			
Pâte d'amandes cuite  ■ Technique de base de la pâte d'amand	es cuite		
PÂTE À BISCUITS  ■ Généralités - Définition - Classification	( <i>P. 46</i> )		
Pâte à génoise  ■ Technique de la pâte génoise  ■ Bons d'économat : pâte à génoise	(P. 46)		
Biscuit à la cuillère Technique de la pâte à biscuit : biscuit ■ Bons d'économat : biscuit à la cuillère	à la cuillère		
Biscuit de Savoie Technique de pâte à biscuit : biscuit de	( <i>P. 48</i> ) e Savoie		
Biscuit aux amandes  ■ Technique de pâte à biscuit : biscuit au	( <i>P. 48</i> ) ux amandes		
Biscuit au chocolat  ■ Technique de pâte à biscuit : biscuit au	( <i>P. 49</i> ) u chocolat		
Biscuit au quatre-quarts ■ Technique de pâte à biscuit : biscuit au	( <i>P. 49</i> ) u quatre-quarts		
Biscuit roulé	(P. 49)		

Technique de pâte à biscuit : biscuit roulé

Biscuit au café et aux noix
Biscuit à la pistache
Biscuit Sacher Biscuit roulé aux amandes et aux noix
Biscuit roulé au chocolat
Bons d'économat : les biscuits
Pâte à pain de Gênes(P. 51) ■ Technique de la pâte à pain de Gênes
Bons d'économat : pâte à pain de Gênes
Pâte à biscuits spéciaux(P. 52) Biscuit Breton
Biscuit de Reims
Biscuit Champagne
Bons d'économat : pâte à biscuits spéciaux
PÂTE À QUOUV
PÂTE À CHOUX(P. 52)
Définition - Classification
Technique de la pâte à choux
Bons d'économat : pâte à choux
Hors-d'œuvre chauds à base
de pâte à choux(P. 54)
Gnocchi au fromage
Beignets Pignatelli
Beignets soufflés aux anchois Ramequins au fromage
Carolines au jambon
Carolines au fromage
Bons d'économat : hors-d'œuvre chauds à base
de pâte à choux
Pâtisseries à base de pâte à choux (P. 55)
Choux à la Chantilly
Cygnes
Bâtons de Jacob
St-Honoré à la Chantilly Paniers
Bons d'économat : pâtisseries à base de pâte à choux
Choux à la crème
Choux à la crème au praliné
Paris-Brest .
Pont-Neuf
Bons d'économat : pâtisseries à base de pâte à choux
Choux glacés au sucre Choux au rhum
Glands
Éclairs au café
Éclairs au chocolat

Bons d'économat : pâtisseries à base de pâte à choux

Bons d'économat : pâtisseries à base de pâte à choux

Salammbôs

Croquembouche St-Honoré crème Chiboust

Grosses Religieuses

Petites Religieuses	Meringue aux pignons ■ Bon d'économat : meringues ordinaires
Bons d'économat : religieuses	boll a economac. Hieringues oralitaires
Petits fours frais à base de pâte à choux(P. 62)	Petit fours à base de meringue ordinaire(P. 72)
Choux à la crème	Meringuettes au café
Choux glacés au rhum Choux au rhum	Meringuettes au chocolat
Éclairs au café	Meringuettes au chocolat et aux amandes
Éclairs au chocolat	■ Bons d'économat : petits fours
Bons d'économat : petits fours frais à base de pâte à choux	DA4- > D
Beignets sucrés	Pâte à Dacquois(P. 72)
à base de pâte à choux	Technique de la pâte à Dacquois
Beignets soufflés(P. 63)	Entremets à base
Beignets nature Beignets aux amandes	de pâte à Dacquois(P. 73)
Beignets à l'orange	Dacquois au café
Beignets au citron	Dacquois aux noix Dacquois au chocolat
Beignets aux noix	Dacquois à la ganache
Beignets aux raisins  Bons d'économat : beignets soufflés	Dacquois à la crème de marrons
Bons a economia: . beigness sources	Dacquois lyonnais
-2}2	Bons d'économat : dacquois
PÂTE À CRÊPES(P. 64)	Pâte à Russe(P. 75)
Technique de la pâte à crêpes	■ Technique de la pâte à Russe
<b>Desserts à base de pâte à crêpes</b> (P. 64) Crêpes au sucre	Entremets à base de pâte à Russe(P. 75)
Crêpes à la confiture	Russe au café
Crêpes pâtissière Crêpes à la crème d'amandes	Russe au chocolat
Crêpes Normande	Russe au praliné  Bons d'économat : russes
Crêpes soufflées	bons a economat . rasses
Bons d'économat : crêpes	Pâte à succès(P. 76)
	■ Technique de la pâte à succès
PÂTE À FRIRE(P. 66)	■ Bons d'économat : pâte à succès
■ Technique de la pâte à frire	Maniana
■ Bons d'économat : pâte à frire	Meringue suisse ou cuite
Beignets sucrés à base	ou sur le feu(P. 77)
de pâte à frire	Technique de la meringue suisse
Beignets de pommes	Gâteaux à la pièce à base de pâte
Beignets d'abricots	Fà meringue suisse(P. 78)
Beignets de poires Beignets de citrons	Gâteau au chocolat
Beignets d'oranges	Gâteau à la crème mousseline au café
■ Bons d'économat : beignets sucrés	Gâteau au praliné
Beignets d'ananas	Bons d'économat : gâteaux
Beignets de bananes Beignets de fleurs d'acacias	Petits fours à base de meringue
Beignets de semoule aux raisins	suisse(P. 78)
Beignets de crème	Rochers aux amandes
Bons d'économat : beignets sucrés	Rochers aux anianues Rochers aux noisettes
	Rochers aux noix
PÂTE À MERINGUES(P. 70)	Rochers à la noix de coco
■ Définition - Classification	Rochers aux écorces d'oranges Rochers aux amandes et aux écorces d'oranges
	Bons d'économat : petits fours
11101 they we of what to(r. 70)	
Technique de la meringue ordinaire	Meringue italienne(P. 79)
Meringues à base de meringue	Technique de la meringue italienne
ordinaire(P. 70	
Meringues	PÂTES POUSSÉES(P. 80)
Meringues à la Chantilly Meringue Belle-Hélène	Généralités - Classification
guo Dono Holono	- donorantos orasomoation

Pâte poussée crémée : cakes(P.80)	Flamiche picarde
Techniques de la pâte à cakes	Flamiche Trianon Tarte aux champignons
Bons d'économat : cakes	Tarte aux champignons Tarte aux oignons
	■ Bons d'économat : flamiches – tartes
Pâtisseries à base de pâte poussée:	
quatre-quarts(P.81)	Pâtisseries à base de pâte brisée(P.90)
Quatre-quarts aux amandes	Tarte aux pommes
Quatre-quarts aux ananas	Tartelettes aux pommes
Quatre-quarts aux écorces d'oranges Quatre-quarts aux noisettes	Tarte alsacienne à la crème pâtissière
Quatre-quarts à la noix de coco	Tarte aux pommes meringuée  Bons d'économat : tartes
Quatre-quarts aux pruneaux	Tarte aux pommes à la crème pâtissière meringuée
Le marbré	Tartelettes aux pommes à la crème pâtissière
Le marbré aux noix	Tarte aux abricots au sirop
Bons d'économat : quatre-quarts	Tartelettes aux abricots au sirop
D4	Tarte aux abricots frais
Pâte poussée crémée: madeleines(P.83)	Bons d'économat : tartes
Technique de la pâte à madeleines	Tarte aux abricots au naturel
Bons d'économat : madeleines	Tarte princesse aux pruneaux Bande de tarte princesse aux pruneaux
	Tarte à la purée de pruneaux
Pâte poussée battue : pain d'épices (P.83)	Bons d'économat : tartes
Technique de la pâte à pain d'épices	Tarte aux poires au sirop
Bons d'économat : pain d'épices	Tarte aux poires fraîches
DA: 11.	Tarte à l'alsacienne aux poires
Pâte poussée battue : madeleines(P.84)	Tarte aux poires Bourdaloue à la crème d'amandes
Technique de la pâte à madeleines	■ Bons d'économat : tartes  Tarte aux poires à la bergère
Bons d'économat : madeleines	Tartelettes aux poires à la bergère
	Tarte aux pêches au sirop
Pâtisseries à base de pâte poussée	Tartelettes aux pêches au sirop
« battue » : madeleines(P.85)	Tarte à l'alsacienne aux mirabelles
Madeleines aux amandes	Bons d'économat : tartes
Madeleines à l'orange	Far aux pommes Far breton
Madeleines au citron Madeleines à la noix de coco	Flan Montmorency
Bons d'économat : madeleines	Millassines
Bons a economal. Inautientes	Pont-Neuf
	■ Bons d'économat : fars – flans
PÂTES SÈCHES(P. 85)	DA ST.
Caractéristiques – Classification	<i>Pâte à Lintzer</i> (P. 97)
·	Technique de la pâte à Lintzer
<i>Pâte brisée</i> ( <i>P.85</i> )	Bons d'économat : pâte à Lintzer
Technique de la pâte brisée	Dâtica cuica à la va âta
Bons d'économat : pâte brisée salée	Pâtisseries à base de pâte
pâte brisée sucrée	à Lintzer(P.98)
	Tarte Lintzer aux framboises
Hors-d'œuvre chauds	Tartelettes Lintzer aux framboises Tarte Lintzer aux fraises
à base de pâte brisée(P.86)	Tartelettes Lintzer aux fraises
Quiche lorraine	■ Bons d'économat : tartes Lintzer
Quiche au jambon du pays	Tarte soufflée aux abricots
Quiche au jambon blanc	Tarte soufflée aux fraises
Quiche au magret fumé	Tarte soufflée aux framboises
Quiche aux coquilles St-Jacques  Bons d'économat : quiches	Tarte soufflée aux pêches
Quiche aux crevettes	Tarte soufflée aux pruneaux  Bons d'économat : tartes soufflées
Quiche aux moules	Don's a geomonial. Larges southers
Quiche du pêcheur	Pâte sablée(P.100)
Quiche au thon	Technique de la pâte sablée
Quiche au saumon fumé	Bons d'économat : pâte sablée
Bons d'économat : quiches	bons a comonial. Pale sablee
Flamiche aux poireaux	

1				
	Pâtisseries à base de pâte sablée		Beignets sucrés à base	3/1
	aux amandes(P.10	1)	de pâte sèche : bugnes	(P.109)
	Tarte aux poires au chocolat		Beignets lyonnais ou bugnes	
	Tartelettes aux poires au chocolat Tarte aux pruneaux au chocolat		Bugnes Bugnes aux citrons	
	Tartelettes aux pruneaux au chocolat		Bugnes à l'orange	7/4
	Bons d'économat : tartes		Bons d'économat : bugnes	
Ī	2010 4 00011011141 1411100			
			A	
	Petits fours sucrés à base		PÂTES LEVÉES	(P.111)
	de pâte sablée(P.102		Définition – Généralités	
	Sablés à la vanille		Classification des pâtes levées	
	Sablés au café Sablés au chocolat		Conduite de la fermentation des pâtes levées	
	Sablés Arlequin			
	Damiers		Pâte à brioche	(P.113)
	Sablés hollandais		Technique de la pâte à brioche	
	Bons d'économat : sablés		Bons d'économat : pâte à brioche	
	Sablés au citron Sablés à l'orange			
	Demî-lune au caramel		Entrées chaudes à base de pâte	
	Sablés à la gelée de fraise		à brioche	(P.114)
	Sablés à la gelée de framboise		Saucisson en brioche sauce Périgueux Filet de bœuf en brioche sauce Périgueux	
	Sablés à la gelée de groseille Sablés glacés à la couverture		Magrets de canard en brioche sauce Périgueux	
	Sablés aux noisettes		Bons d'économat : entrées chaudes	
	Sablés à la noix de coco			
	Sablés aux amandes		Pâtisseries à base de pâte	
	Bons d'économat : sablés		à brioche	(P.115)
			Brioche à la crème d'amandes	(******/
	Pâte sucrée(P.104	4)	Gâteau aux poires	
	Technique de la pâte sucrée	-/	Tarte aux fruits Galette aux fruits et aux raisins	
	Bons d'économat : pâte sucrée		Bistocks à la crème d'amandes	
			Bistocks à la crème frangipane meringuée	
			Bons d'économat : pâtisseries à base de pâte à	brioche
	Pâtisseries à base de pâte			
	sucrée(P.10	5)	Viennoiseries à base de pâte	
	Tarte aux abricots au sirop		à brioche	(P.117)
	Tarte aux ananas au sirop Tartelettes aux ananas au sirop		Grosse brioche à tête	
	Tarte aux bananes		Petites brioches à têtes Petits pains briochés	
	Tartelettes aux bananes		Brioche mousseline	
	Tarte aux cerises au sirop		Brioche Nanterre	
	Tartelettes aux cerises au sirop Tarte à l'alsacienne aux cerises		Brioche couronne	
	Tarte aux citrons (I <sup>re</sup> méthode)		Brioche tressée Brioche vendéenne	
	Bons d'économat : tartes		Brioche granitée	
	Tartelettes aux citrons (1 <sup>re</sup> méthode)		■ Bons d'économat : brioches	
	Tarte aux citrons (2° méthode) Tartelettes aux citrons (2° méthode)		Brioche aux fruits	
	Tarte aux fraises		Petites brioches aux fruits Brioche royale ou suisse	
	Tartelettes aux fraises		Brioche lyonnaise	
	Tarte aux framboises		Pains aux raisins	
	Tarte aux myrtilles  Bons d'économat : tartes		Brioche frangipane	
-	Tarte aux myrtilles à la crème d'amandes		Bons d'économat : brioches	
	Tartelettes aux myrtilles à la crème d'amandes			
	Tarte aux mirabelles au sirop		Beignets sucrés à base de pâte	
	Flan aux pruneaux		à brioche beignets viennois	(P.121)
	Bons d'économat : tartes		Beignets viennois nature Beignets viennois à la crème d'amandes	
			Beignets viennois à la crème frangipane	
			Beignets viennois aux fraises	
			Beignets viennois aux framboises	
			Bons d'économat : beignets viennois	

Beignets viennois aux myrtilles Feuilletés de St-Jacques et de Langoustines Beignets viennois à la confiture d'oranges Feuilletés de St-Jacques et de langoustines aux câpres Beignets viennois à la confiture de pastèque Bons d'économat : feuilletés Beignets viennois aux pêches Friands à la chair à saucisse Beignets viennois aux poires Friands au jambon blanc Beignets viennois à la compote de pommes Friands à la strasbourgeoise ■ Bons d'économat : beignets viennois Pâtés « charcutier » Bons d'économat : friands Pâte à croissants....(P.123) Tourte aux champignons Tourte au jambon Technique de la pâte à croissants Tourte aux gésiers de canard Tourte aux magrets de canard Viennoiseries à base de pâte Tourte aux magrets et aux salsifis à croissants .....(P.124) Bons d'économat : tourtes Tourte à la guercynoise Croissants Croissants aux amandes Tourte à la périgourdine Tourte aux pignons et aux pruneaux Chocolatines Tourte au roquefort et aux pruneaux Bons d'économat : viennoiseries à base de pâte à croissants Pastis du Limousin Pâte à pain .....(P.126) Bons d'économat : tourtes Technique de la pâte à pain Pâtisseries à base Petits pains de campagne de pâte feuilletée.....(P.143) Petits pains de campagne aux noix Petits pains de seigle Bande de tarte feuilletée aux fruits Petits pains de seigle aux noix Bande de tarte feuilletée aux pignons Bande de tarte feuilletée aux amandes Pâte à pain de mie .....(P.127) Tarte feuilletée aux fruits Tarte feuilletée aux pruneaux grillagée Technique de la pâte à pain de mie Bons d'économat : bandes - tartes Faconner du pain de mie Chaussons aux pommes Bons d'économat : pâte à pain de mie Chaussons aux pruneaux Conversations *Pâte à savarins* .....(P.129) Jésuites Technique de la pâte à savarins Bons d'économat : chaussons - conversations - iésuites Millefeuilles Pâtisseries à base de pâte Millefeuilles au chocolat et aux framboises Millefeuilles roval à savarins .....(P.130) Millefeuilles aux fruits rouges Savarins Chantilly Bons d'économat : millefeuilles Savarins crème Ćhiboust **Palmiers** Savarins crème pâtissière Puits d'amour à la crème pâtissière Savarins aux fruits Puits d'amour à la confiture de fraises ou de framboises Savarins crème mousseline **Napolitains** Pomponnettes Tarte Pont-Neuf Marignans Bons d'économat Babas Galette parisienne à la crème d'amandes Bons d'économat : pâtisseries à base de pâte à savarins Dartois à la crème d'amandes Dartois à la crème frangipane Croustade aux ananas frais PÂTE FEUILLETÉE .....(P.132) Croustade aux ananas au sirop Technique du feuilletage viennois Bons d'économat : galette - dartois - croustade Technique du feuilletage normal ou classique Croustade aux pruneaux Croustade aux pruneaux à la crème pâtissière Technique du feuilletage inversé Croustade aux pruneaux à la crème d'amandes Technique du feuilletage rapide Pithiviers Frangipane Hors-d'œuvre chauds à base Bons d'économat : croustades de pâte feuilletée.....(P.135) Croustade aux pommes Allumettes au fromage Croustade aux pommes à la crème pâtissière Allumettes au roquefort Croustade aux poires à la crème pâtissière Allumettes au jambon Croustade aux poires à la crème d'amandes Allumettes aux anchois Croustade aux poires à la crème frangipane Allumettes aux crevettes Bons d'économat : croustades Talmouses en Tricorne ■ Bons d'économat : allumettes – talmouses Feuilletés de moules « Poulettes » Feuilletés de homard ou de langouste à l'américaine

Feuilletés de fruits de mer Bons d'économat : feuilletés

Jalousies à la confiture d'abricots Jalousies à la compote de pommes Cornets à la crème pâtissière Cornets à la Chantilly Cornets à la crème diplomate

■ Bons d'économat : jalousies - cornets

	Les	crèmes	P. 155 à 168
■ Gé	néralités	– Classification	
Ted	chnique d	IGLAISEle base de la crème anglaise nomat : crème anglaise	(P.156)
■ Ted	chnique d	TISSIÈREle la crème pâtissière nomat : crème pâtissière	(P.157)
<i>01</i> ■ Ted	<i>chib</i> chnique d	à St-Honoré  oustde la crème Chiboust  nomat : crème Chiboust	(P.158)
<b>C</b> : ■ Ted	<i>rème i</i> chnique d	mousselinele la crème mousseline nomat : crème mousseline	(P.159)
■ Ted	chniaue c	frangipanelle la crème frangipane nomat : crème frangipane	(P.159)
<b>C</b> : ■ Ted	<i>rème d</i> chnique d	diplomatele la crème diplomate nomat : crème diplomate	(P.160)
CF	RÈME AL	J BEURRE	(P.161)
a	u sucr	au beurre e cuitle la crème au beurre au suci	(P.161)
	-	au beurre à la façoi	
C à	rème d la me	au beurre à la crèm au beurre ringue italienne nomat : crème au beurre	ie anglaise
<b>CF</b> ■ Ted	RÈME RE	NVERSÉEle la crème renversée au cara	( <i>P.162)</i> amel
E Create	entreme enverse ème renve ème « Be ème france ème flore ème mau ème opér ème vien	ets à base de crème éeersée à la nougatine au Rivage » çaise ntine resque a	
PC	)TS DE (	CRÈME	(P.163)

Technique des pots de crème

Assortiment de pots de crème

Pots de crème vanille Pots de crème au café Pots de crème au chocolat Pots de crème au citron Pots de crème à l'orange Pots de crème praliné

Bons d'économat : pots de crème

CRÈME CHANTILLY.....(P.164)

Technique de la crème Chantilly Bons d'économat : crème Chantilly

**GANACHES** .....(*P.165*)

Généralités – Classification Technique de la ganache

Ganache ordinaire Ganache beurrée Ganache pralinée Ganache à la pistache Ganache amère Ganache au café Ganache à la menthe Ganache au citron Ganache à l'orange Ganache blanche Ganache aux marrons

Ganache au rhum

Ganache aux amandes Ganache aux noix

Bons d'économat : ganaches

CREME D'AMANDES .....(P.167)

Technique de la crème d'amandes

Bons d'économat : crème d'amandes

CRÈME AU FROMAGE BLANC .....(P.168)

Technique de la crème au fromage blanc Bons d'économat : crème au fromage blanc

# Les entremets de pâtisserie

P. 169 à 184

Entremets à base de génoise et de crème pâtissière....(P.170) Fraisier

Cerisier Framboisier Pêcher Abricotier

Bons d'économat : entremets

Entremets à base de génoise et de crème au beurre .....(P.171) Moka au café N° 1

Moka au café N° 2 Moka au café N° 3

Moka au café N° 4 Bons d'économat : moka

	Entremets au chocolat N° 5
	Entremets au chocolat N° 6
	Entremets au chocolat N° 7
	Entremets au cointreau N° 8
	Entremets au cointreau N° 9
ı	Bons d'économat : entremets
Z	Entremets au cointreau N° 10
	Entremets au cointreau N° 11
	Entremets Le National N° 12
	Entremets Envoi de Nice N° 13
	Entremets Mascotte N° 14
ī	Bons d'économat : entremets
	Entremets aux ananas N° 15
	Entremets aux ananas N° 16
	Entremets aux cerises N° 17
	Entremets au praliné N° 18
	Bons d'économat : entremets
	Estraranto à large de génerales
	Entremets à base de génoise
	et de crème mousseline(P.176)
	Ananas
	Agenor
	Abricotin
	Pêché Mignon
	Bons d'économat : entremets
	Williams
	Fraisier
	Framboisier
	Montmorency
	Vaucluse
	Bons d'économat : entremets
	Entremets à base de pâte à biscuits
	•
	et de crème diplomate(P.178)
	Dame blanche aux ananas
	Dame blanche aux fraises
	Dame blanche aux pêches
	Dame blanche aux poires
	Bons d'économat : entremets
	L'Andalou
	Le cerisier
	L'oranger aux kiwis
	L'Agenais
	Bons d'économat : entremets
	Puddings chauds à base
	de crème renversée(P.180)
	Pudding diplomate à chaud Pudding au chocolat
	Pudding au praliné
	Bons d'économat : puddings
	Bons a economia: . paddings
	Œufs à la neige(P.180)
	Œufs à la neige au caramel
	Œufs à la neige au praliné
	Œufs à la neige à la nougatine
	Œufs à la neige au chocolat
	Œufs à la neige moulés
	Bons d'économat : œufs à la neige

Riz au lait Riz au chocolat Gâteau de riz Riz Condé  Bons d'économat : riz au lait Riz à l'impératrice Riz maltais Riz palerme  Bons d'économat : riz à l'impératrice
Les petits fours P. 185 à 196
Petits fours sucrés(P.186) Tuiles aux amandes Tuiles dentelle Tuiles à la noix de coco Tuiles aux noix Tuiles à l'orange Tuiles au chocolat Bons d'économat : petits fours sucrés
Fruits déguisés au sucre cuit(P.187) Bigarreaux confits Dattes Pruneaux Quartiers d'orange Noix
Petits fours secs(P.188) Croquets aux amandes Croquets à la noix de coco Macarons bourbonnais Macarons moelleux Macarons Congolais Congolais aux écorces d'oranges
Bons d'économat : petits fours secs Palets de dames Palets de dames aux raisins Palets de dames au chocolat Palets de dames aux fruits Langues de chat Cigarettes Bons d'économat : petits fours secs Sablés au citron Langues de chat au citron Financiers Palets de Valence Biarritz Florentins Rothschilds
Bons d'économat : petits fours secs Palmiers Sacristains Allumettes Éventails Éventails aux amandes Carrés au miel Sablés au chocolat Bons d'économat : petits fours secs

# Petits fours salés.....(P.192)

Quiche lorraine

Quiche au roquefort

Flamiche aux poireaux

Pizza

Feuilletés strasbourgeois

Talmouses au fromage

Petits friands

# Bons d'économat : petits fours salés

Allumettes au paprika Allumettes au fromage

Allumettes aux noix

Allumettes aux amandes

Feuilletés au jambon

Feuilletés aux anchois

Feuilletés aux olives

# ■ Bons d'économat : petits fours salés

Croissants au jambon Bouchées au parmesan

Bouchées au crabe

Brioche au roquefort et aux noix

Navettes aux crevettes Navettes aux anchois

Navettes à la purée de foie gras

■ Bons d'économat : petits fours salés

# Sauces et coulis

P. 197 à 200

- Généralités
- Classification

**Sauces**....(P.198)

Sauce au chocolat

Sauce au chocolat amer

Sauce au chocolat à la menthe

Sauce au caramel

Sauce au chocolat au café

# I Bons d'économat : sauces

Sauce à la menthe fraîche

Sauce au café

Sauce aux noisettes

Sabayon au vin blanc

Sabayon au champagne

## ■ Bons d'économat : sauces – sabayons

Sauce abricots

Sauce groseilles

Sauce fraises

Sauce framboises

■ Bons d'économat : sauces

# **Coulis** .....(P.200)

Coulis d'abricots

Coulis d'ananas

Coulis de cassis Coulis de fraises

Coulis de framboises

Coulis de pêches

Coulis de poires

■ Bons d'économat : coulis



# Soufflés chauds salés

Technique des soufflés chauds salés

# Soufflés chauds salés.....(P.202)

Soufflé aux avocats

Soufflé au céleri

Soufflé aux champignons

Soufflé à la crème

# Bons d'économat : soufflés chauds salés

Soufflé aux crevettes

Soufflé florentine

Soufflé au foie gras

Soufflé au jambon de pays

Soufflé au jambon blanc

# Bons d'économat : soufflés chauds salés

Soufflé à l'oseille

Soufflé au roquefort

Soufflé au saumon frais

Soufflé au saumon fumé

Soufflé aux truffes

Bons d'économat : soufflés chauds salés

# Soufflés chauds sucrés

P. 205 à 210

# Soufflés chauds sucrés à base de crème pâtissière .....(P.206)

Technique des soufflés chauds sucrés à base de crème pâtissière.

Soufflé arlequin

Soufflé au chocolat

Soufflé au café

Soufflé au praliné

Soufflé au citron

Soufflé à l'orange

# Bons d'économat : soufflés chauds sucrés à base de crème pâtissière

Soufflé aux ananas

Soufflé aux bananes

Soufflé aux fraises

Soufflé aux framboises

Soufflé aux poires

Soufflés aux pommes

Soufflé aux pruneaux

Bons d'économat : soufflés chauds sucrés à base de crème pâtissière

# Soufflés chauds sucrés à base de purée de fruits (P.209)

Technique des soufflés chauds sucrés à base de purée de fruits

Soufflé aux abricots

Soufflé aux ananas

Soufflé aux fraises

Soufflé aux framboises

Soufflé aux pêches

Soufflé aux poires

Soufflé aux pruneaux

Bons d'économat : soufflés chauds sucrés à base de purée de fruits

# Glaces et sorbets P. 211 à 222

- Généralités
- Définition
- Classification

# Glaces aux œufs à base de crème anglaise ou de crème anglaise enrichie de crème fraîche .....(P.212)

Technique des glaces aux œufs à base de crème anglaise enrichie de crème fraîche.

Glace vanille

Glace au café

Glace au Grand Marnier

Glace à la noix de coco

Glace à la pistache

Glace au caramel

Bons d'économat : glaces aux œufs à base de crème anglaise ou de crème anglaise enrichie de crème fraîche

Glace plombière

Glace au praliné

Glace aux noix

Glace aux noix et au caramel

Glace à la menthe fraîche

Glace aux raisins

Bons d'économat : glaces aux œufs à base de crème anglaise ou de crème anglaise enrichie de crème fraîche

# Glaces aux fruits à base de crème anglaise .....(P.214)

- Technique des glaces aux fruits à base de crème anglaise. Glace aux abricots
- Bons d'économat : glaces aux fruits à base de crème anglaise

Glace aux ananas

Glace à la banane

Glace aux cassis

Glace aux fraises

Glace aux framboises

Bons d'économat : glaces aux fruits à base de crème anglaise

Glace aux fruits de la passion

Glace aux pêches

Glace aux poires

Glace aux pruneaux

Bons d'économat : glaces aux fruits à base de crème anglaise

# Glaces aux fruits à base de crème et de lait .....(P.216)

- Technique des glaces aux fruits à base de crème et de lait. Glace aux abricots
- Bons d'économat : glaces aux fruits à base de crème et de lait

Glace aux ananas

Glace à la banane

Glace aux cassis

Glace aux fraises

Glace aux groseilles

Bons d'économat : glaces aux fruits à base de crème et de



Glace aux framboises

Glace aux pêches

Glace aux poires

Glaces aux pommes

Bons d'économat : glaces aux fruits à base de crème et de

# Sorbets à base de vin - d'alcool ou de liqueur .....(P.218)

Technique des sorbets à base de vin, d'alcool ou de liqueur. Sorbet au vin

Bons d'économat : sorbets aux vins

Bons d'économat : sorbets à l'alcool

Bons d'économat : sorbets à la liqueur

# Sorbets à base de fruits .....(P.220)

Technique des sorbets aux fruits

Sorbet aux abricots

Sorbet à l'ananas

Sorbet à la banane

Sorbet aux cassis

Sorbet aux cerises

Bons d'économat : sorbets aux fruits

Sorbet au citron

Sorbet aux groseilles

Sorbet aux fraises

Sorbet aux framboises

Sorbet aux fruits de la passion

Bons d'économat : sorbets aux fruits

Sorbet au melon

Sorbet à l'orange

Sorbet aux pêches

Sorbet aux poires

Sorbet aux pruneaux

Bons d'économat : sorbets aux fruits

# Coupes glacées

# Coupes glacées .....(P.224)

Fraises Melba

Poires Belle-Hélène

Coupe Hélène

Coupe royale

Coupe Sans-Gêne

Coupe sultane

Coupe Vénus voilée

Bons d'économat : coupes glacées

Coupe Adelina

Coupe Antigny

Coupe André

Coupe Alexandra

Coupe brésilienne

Coupe Jacques

Coupe Montmorency

Bons d'économat : coupes glacées Coupe Maître-Pierre

Coupe Jamaïque Désir du roi

Bons d'économat : coupes glacées



# Entremets et P. 229 à 252 desserts glacés Classification Appareil à bombe Bombes glacées .....(P.233) Technique des appareils à bombe Bons d'économat : appareils à bombe Bombe Aboukir Bombe Alcazar Bombe Alhambra Bombe Bourdaloue Bombe Camargo Bombe Colombia Bombe Duchesse ■ Bons d'économat : bombes glacées Bombe Esmeralda Bombe Ezilda Bombe Nelusko Bombe Praticienne Bombe Richelieu Bombe Rovale Bombe Tortoni Bons d'économat : bombes glacées **Parfaits** .....(P.235) Technique des parfaits Bons d'économat : appareil à parfaits Soufflés glacés aux œufs à base de sucre cuit .....(P.237) ■ Technique des soufflés glacés aux œufs à base de sucre Soufflé glacé à la vanille Soufflé glacé au café Soufflé glacé au chocolat Soufflé glacé au praliné Soufflé Port-Royal Soufflé glacé au rhum Soufflé panaché I Bons d'économat : soufflés glacés aux œufs à base de Soufflés glacés aux œufs à base de meringue italienne .....(P.239) Technique des soufflés glacés aux œufs à base de meringue italienne Soufflé glacé aux amandes Soufflé glacé au cointreau Soufflé glacé Grand Marnier

Soufflé glacé à l'orange

Soufflé glacé aux noix

meringue italienne

Soufflé glacé aux noisettes

Soufflé glacé à la vieille prune

Bons d'économat : soufflés glacés aux œufs à base de

# Soufflés glacés aux fruits Technique des soufflés glacés aux fruits Soufflé glacé aux abricots Soufflé glacé aux bananes Soufflé glacé aux fraises Soufflé glacé aux framboises Soufflé glacé aux pêches Soufflé glacé aux poires Soufflé glacé aux pruneaux Bons d'économat : soufflés glacés aux fruits Biscuits glacés .....(P.243) Technique des biscuits glacés Biscuit glacé à la vanille Biscuit glacé au café Biscuit glacé au chocolat Biscuit glacé à la liqueur Biscuit glacé à plusieurs parfums Biscuit glacé à la fraise Biscuit glacé aux framboises Bons d'économat : biscuits glacés Vacherins glacés .....(P.245) Vacherin glacé au café Vacherin glacé au chocolat Vacherin glacé à la vanille Vacherin glacé aux fraises Vacherin glacé aux framboises Vacherin glacé à la périgourdine Vacherin glacé au chocolat à l'orange Bons d'économat : vacherins glacés Mousses glacées aux œufs.....(P.247) Technique des mousses glacées aux œufs Mousse glacée à la vanille Mousse glacée au café Mousse glacée au chocolat Mousse glacée au praliné Mousse glacée au Grand Marnier Mousse glacée au cointreau Mousse glacée à la vieille prune Bons d'économat : mousses glacées aux œufs Mousses glacées aux fruits .....(P.248) Technique des mousses glacées aux fruits Mousse glacée aux ananas Mousse glacée au cassis Mousse glacée aux fraises Mousse glacée aux framboises Mousse glacée aux pêches Mousse glacée aux poires Mousse glacée aux pruneaux Bons d'économat : mousses glacées aux fruits Omelettes - ruche - vésuve (P.249) Omelette norvégienne Omelette Élisabeth Ruche islandaise

Vésuve au Grand Marnier

Bons d'économat : fruits givrés

Citrons givrés Oranges givrées

Bons d'économat : omelettes - ruche - vésuve

Fruits givrés .....(P.251)

Tranches napolitaines(P.251)	Bavarois aux fruits à base
Tranches Napolitaines (P.231)	de sirop(P.263)
■ Bons d'économat : tranches napolitaines	Technique des bavarois aux fruits à base de sirop Bavarois aux ananas
Gratins de fruits(P.252)	Bavarois au cassis Bavarois aux citrons verts
Gratins de fraises au champagne Gratins de poires au monbazillac	Bavarois aux fraises
Bons d'économat : gratins	Bavarois aux framboises Bavarois à l'orange
	Bavarois aux poires
	Bons d'économat : bavarois aux fruits à base de sirop
Bavarois P. 253 à 270	Entremets aux fruits à base
ou moscovites	de bavarois au sirop(P.264) Miroir aux myrtilles
	Miroir à l'orange
Classification	Miroir aux pruneaux
Bavarois à base	Bons d'économat : entremets aux fruits à base de bavarois au sirop
de crème anglaise(P.255)	Miroir au cassis
Technique des bavarois à base de crème anglaise Bavarois au café	Miroir au citron Miroir aux fraises
Bavarois au chocolat	Miroir aux framboises
Bavarois au praliné Bavarois rubanné	Bons d'économat : entremets aux fruits à base de bavarois
Bons d'économat : bavarois à base de crème anglaise	au sirop Cardinal au cassis
Entremets à base de bavarois	Cardinal aux fraises
à la crème anglaise(P.256)	Cardinal aux framboises  Bons d'économat : entremets aux fruits à base de bavarois
Miroir aux noix	au sirop
Chante-Claire au citron Chante-Claire à l'orange	
Bons d'économat : entremets à base de bavarois à la crème	Bavarois à base de sucre(P.266)
anglaise	Technique des bavarois à base de sucre
Bavarois à la vanille Bavarois au café	Bavarois aux ananas Bavarois au citron
Bavarois au chocolat	Bavarois aux fraises
Bavarois au Grand Marnier Bavarois au praliné	Bavarois aux framboises Bavarois aux fruits de la passion
Bavarois à la vanille et au chocolat	Bavarois au cassis
Bons d'économat : bavaroise Saint-Gaston	Bavarois aux pamplemousses  Bons d'économat : bavarois à base de sucre
Fraisier	Bolls d'écolional : Davalois à base de sucre
Printanier  Bons d'économat : entremets à base de bavaroise à la	Bavarois aux fruits à base
crème anglaise	de crème pâtissière(P.268)
Bavarois aux fruits à base	Technique des bavarois aux fruits à base de crème pâtissière
de crème anglaise(P.260)	Bavarois au citron Bavarois à l'orange
Technique des bavarois aux fruits à base de crème anglaise	Bavarois aux ananas
Bavarois aux ananas Bavarois aux fraises	Bavarois aux kiwis  Bons d'économat : bavarois aux fruits à base de crème
Bavarois aux framboises	pâtissière
Bavarois aux pêches Bavarois aux poires	
Bavarois aux kiwis	Entremets aux fruits à base de
Bons d'économat : bavarois aux fruits à base de crème	bavarois à la crème pâtissière(P.269)
anglaise	Murcia au citron Murcia à l'orange
Entremets aux fruits à base de	Murcia à l'ananas
bavarois à la crème anglaise(P.261)	Murcia aux kiwis  Bons d'économat : murcia
Bavarois aux ananas Bavarois aux fraises	Bons a comornat . Marcia
Bavarois aux framboises	
Bavarois aux pêches Bavarois aux poires	
Bavarois aux kiwis	
Bons d'économat : bavarois	14
The state of the s	



P.271 à 296

Classification

	Mousses à base de beurre(P.273
	Technique des mousses à base de beurre
	Mousse au chocolat Mousse au café
	Mousse au cale Mousse au praliné
	Mousse au Grand Marnier
ļ	Bons d'économat : mousses à base de beurre
	Mousses a base d'appareil à bombe
	Au sirop (P.274) Mousse à base d'appareil à bombe au sirop Mousse à la crème de marrons Mousse à la pistache Mousse aux écorces d'orange
	Mousse aux noix
	Bons d'économat : mousses à base d'appareil à bombe au sirop
	Mousse à base d'appareil à bombe
	au sucre cuit(P.275 ■ Technique des mousses à base d'appareil à bombe al
	sucre cuit  Mousse au café
	Mousse au chocolat
	Mousse au praliné Mousse à la liqueur
ì	Bons d'économat : mousses à base d'appareil à bombe au
	sucre cuit
	Entremets à base de mousses:
	appareil à bombe au sucre cuit(P.276) Groseiller Murcia
	Brésilien
ļ	Bons d'économat : entremets à base de mousse, appareil à
	bombe au sucre cuit
	Mousses à base
	de crème pâtissière(P.277
	Technique des mousses à base de crème pâtissière Mousse au café
	Mousse au chocolat Mousse au grand marnier
	Mousse au praliné ■ Bons d'économat : mousses à base de crème pâtissière
	Entremets à base de mousses
	à la crème pâtissière(P.278) Longchamp au kirsch

Mousses aux fruits à base de cr pâtissière	A STREET, SQUARE, SQUA
Technique des mousses aux fruits à base de crèm	PER BANK

Mousse au citron Mousse à l'orange

Mousse au pamplemousse

■ Bons d'économat : mousses aux fruits à base de crème

# Entremets aux fruits à base de mousse à la crème pâtissière .....(P.280)

Miroir au citron et au chocolat Miroir à l'orange et au chocolat

■ Bons d'économat : entremets aux fruits à base de mousse à la crème pâtissière

# Mousses à base de crème anglaise .....(P.281)

■ Technique des mousses à base de crème anglaise Mousse au café Mousse au chocolat Mousse au cointreau Mousse aux noix

Bons d'économat : mousses à base de crème anglaise

# Mousses aux fruits à base de crème anglaise .....(P.282)

■ Technique des mousses aux fruits à base de crème anglaise Mousse aux ananas Mousse aux fraises Mousse aux framboises Mousse aux pêches Mousse aux poires

■ Bons d'économat : mousses aux fruits à base de crème

# Mousses aux fruits à base de sirop.....(P.283)

Technique des mousses aux fruits à base de sirop Mousse aux abricots Mousse à la banane Mousse aux mangues Mousse aux poires Mousse aux pruneaux

■ Bons d'économat : mousses aux fruits à base de sirop

# Mousses aux fruits à base de sucre

■ Technique des mousses aux fruits à base de sucre Mousse aux fraises Mousse aux framboises Mousse aux pêches Mousse aux poires

■ Bons d'économat : mousses aux fruits à base de sucre

# Entremets aux fruits à base de mousses au sucre .....(P.285)

Saint-Christophe aux framboises Saint-Christophe aux ananas Saint-Christophe aux poires Saint-Christophe aux pruneaux

■ Bons d'économat : entremets aux fruits à base de mousse au sucre



Bons d'économat : entremets à base de mousse à la crème

pâtissière

# Mousses aux fruits méthode crème anglaise .....(P.286) Technique des mousses aux fruits méthode crème anglaise Mousse à l'ananas frais Mousse aux kiwis Mousse au citron Mousse à l'orange Mousse au cassis Bons d'économat : mousses aux fruits méthode crème Entremets aux fruits à base de mousses méthode crème analaise ....(P.288) Longchamps aux fraises Longchamps aux framboises Longchamps aux pêches Longchamps aux poires Bons d'économat : mousses aux fruits méthode crème Mousses aux fruits à base d'appareil à bombe .....(P.289) Technique des mousses aux fruits à base d'appareil à bombe Mousse aux ananas Mousse aux fraises Mousse aux framboises Mousse aux kiwis Bons d'économat : mousses aux fruits à base d'appareil à Mousses aux fruits méthode crème pâtissière (P.290) Technique des mousses aux fruits méthode crème pâtissière Mousse aux ananas Mousse au melon Mousse aux pêches Mousse aux prunes Bons d'économat : mousses aux fruits méthode de crème pâtissière Entremets à base de ganache .....(P.291) Feuille d'automne à la ganache Feuille d'automne à la mousse au chocolat Pavé aux noix Bons d'économat : entremets à base de ganache Alexandra au chocolat Fédora Bons d'économat : entremets à base de ganache Sacher Trianon Bons d'économat : entremets à base de ganache Feuille de Sologne Président Vendôme

Bons d'économat : entremets à base de ganache

Bons d'économat : entremets à base de ganache.

Baltazar au Grand Marnier

Marquise au chocolat

Rose blanche

Opéra



.....(P.302)

# Charlottes glacées .....(P.303) Charlotte glacée aux amandes

Charlotte glacée aux noix Charlotte glacée aux fraises Charlotte glacée Jour et Nuit Charlotte glacée plombière

Bons d'économat : charlottes glacées

# Assiettes

P. 305 à 311

# composées

Assiettes composées .....(P.306)

Assiette des gourmets au chocolat et aux amandes Assiette des gourmets au chocolat et aux noix Assiette des gourmets au café et aux amandes Assiette des gourmets au café et aux noix

Bons d'économat : assiettes composées Assiette St-Valentin aux fruits Assiette St-Valentin à base de crème anglaise Assiette de chocolat à la menthe

Bons d'économat : assiettes composées

Panier des gourmets Tulipes de sorbets	Sucre tassé	(P.323)
Assiette gourmande	■ Technique du sucre tassé	
■ Bons d'économat : assiettes composées Assiette Vert-Galant	Sucre tourné	(P323)
Assiette Symphonie	■ Technique du sucre tourné	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
Bons d'économat : assiettes composées	- roominguo da dadro todino	
	Nougatine	(P.323)
Entremets divers P. 311 à 316	Technique de la nougatine Utiliser de la nougatine	
Entremets divers(P.312)	Pastillage	(P.325)
Miroir d'automne	Technique du pastillage	
Miroir d'hiver	Utiliser du pastillage	
Miroir de printemps Miroir d'été	Candi	(P.327)
■ Bons d'économat : entremets divers	Technique du candi	( - /
Croquant de poires caramélisées Aumonière aux pommes	·	
Assortiment de crèmes renversées	Fruits confits	(P.328)
Bons d'économat : entremets divers Forêt noire	Technique des fruits confits Procédé industriel	
Forêt noire du Périgord	Procédé artisanal	
Singapour Bûche roulée à la crème au beurre	Confisage des fruits	
Bons d'économat : entremets divers	PÂTES DE FRUITS	(P.330)
	■ Définition	(
	Législation	
<b>Sucre</b> P. 317 à 334	Utilisation  Technique des pâtes de fruits	
Objection	Technique des pâtes de fruits Pâte de fruits à l'abricot	
■ Classification ■ Généralités	Pâte de fruits à l'ananas Pâte de fruits à la framboise	
Sucre tiré(P.319)	Pâte de fruits au cassis	A The
■ Technique du sucre tiré	Pâte de fruits à la fraise Pâte de fruits à la poire	
Réaliser les pétales d'une rose	Pâte de fruits an citron	
Réaliser les feuilles Réaliser les tiges	Pâte de fruits à l'orange	
Montage d'une rose	Bons d'économat : pâtes de fruits	
Ruban en sucre tiré  Bons d'économat : sucre tiré	Pâtes de fruits spéciales	(P.330)
Sucre filé(P.320)	Technique des pâtes de fruits spéciales	
■ Technique du sucre filé	Pâte de fruits aux fraises Pâte de fruits aux framboises	
Sucre soufflé(P.321)	Pâte de fruits aux poires	
■ Technique du sucre soufflé	Pâte de fruits aux cassis Pâte de fruits aux myrtilles	
Sucre tressé(P.321)	Pâte de fruits aux groseilles	
■ Technique du sucre tressé	Pâte de fruits aux mûres  Bons d'économat : pâtes de fruits spéciales	
Sucre moulé(P.321)		
■ Technique du sucre moulé	PRALINÉ	(P.332)
	Technique de fabrication du praliné	
Sucre coulé(P.321)	Praliné aux amandes au sucre cuit Praliné aux noisettes au sucre cuit	
Technique du sucre coulé	Praliné aux amandes et aux noisettes	
Sucre coulé au cornet(P.322)	Praliné aux amandes et aux noix  Bons d'économat : praliné	
Technique du sucre coulé au cornet		
Sucre coulé massé(P.322)	GIANDUJA	(P.333)
Technique du sucre coulé massé	Définition	
Sucre rocher(P.322)	<ul><li>Utilisations</li><li>Conservation</li></ul>	
■ Technique du sucre rocher	- Construction	

<b>Gianduja</b> (P.333)	Chocolats : intérieurs à base de
Technique de fabrication du Gianduja	nougatine et de caramels mous(P.345)
Gianduja aux noisettes	Nougatine
Gianduja aux amandes	Nougatine au fondant et au citron
Gianduja aux amandes et aux noisettes Gianduja aux noisettes et aux noix	Nougatine au miel
Gianduja dux noisettes et aux noix	Caramels mous au chocolat
Bons d'économat : Gianduja	Caramels mous à l'orange et aux amandes Caramels mous au café
Done a coonomia : diamaga	Bons d'économat : chocolats : intérieurs à base de nouga-
Bonbons à base de gianduja(P.334)	tine et de caramels mous
Bonbons aux pistaches	and of de daramete mede
Bonbons aux raisins	Chocolats: intérieurs à base
Bonbons au citron	de fondant(P.346)
Bonbons à l'orange	Fondant au grand marnier
Bonbons aux noix	Fondant à l'orange
Bons d'économat : bonbons à base de Gianduja	Fondant aux citrons verts
	Fondant à la pulpe de mûres
	Fondant à la pulpe de framboises
Chocolat P. 336 à 347	Bons d'économat : fondants
	Chocolats : intérieurs à base
Définition	de liqueur ou d'alcool(P.347)
Mise au point des couvertures pour moulages et bonbons	Technique des chocolats : intérieurs à base de liqueur ou
Technique du trempage	d'alcool
Technique des moulages	Bons d'économat
Chocolat(P.339) Truffes à la vanille	
Truffes à l'alcool	
Truffes au café	Confiserie P. 349 à 354
Chardons au praliné aux amandes	Conjustite
Chardons aux noix	<u></u>
Chardons à l'orange	Technique du coulage des bonbons à la liqueur, pâtes de
Chardons au cherry	fruits – fondants
Bons d'économat : chocolats Tuiles aux amandes	Confine to the state of the sta
Tuiles aux noisettes	Confiserie et chocolats(P.350)
Tuiles aux noix	Nougat de Montélimar Nougat de Montélimar au chocolat
Tuiles aux écorces de citrons confits	Nougat à tremper
Tuile à la nougatine	Nougat à l'orange
Aiguillettes d'orange Carré à la vieille prune	Bonbons à la menthe
Bons d'économat : chocolats	Bons d'économat : confiserie et chocolat
Feuilles du Périgord	
i dullida da i diligara	
Feuilles aux abricots	Bonbons moulés au chocolat
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises	Bonbons moulés au chocolat à base de ganache(P.351)
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires	
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires Mont-Blanc	à base de ganache(P.351)  Moulés aux amandes Moulés aux noix
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires Mont-Blanc Grenoblois	à base de ganache(P.351)  Moulés aux amandes Moulés aux noix Moulés au café
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires Mont-Blanc Grenoblois Orangines	à base de ganache(P.351)  Moulés aux amandes Moulés aux noix Moulés au café Moulés à la menthe
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires Mont-Blanc Grenoblois Orangines  Bons d'économat : chocolats Moules aux mûres	<ul> <li>à base de ganache(P.351)</li> <li>Moulés aux amandes</li> <li>Moulés aux noix</li> <li>Moulés au café</li> <li>Moulés à la menthe</li> <li>Moulés à la pistache</li> </ul>
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires Mont-Blanc Grenoblois Orangines  Bons d'économat : chocolats Moules aux mûres Moules aux pêches	à base de ganache(P.351)  Moulés aux amandes Moulés aux noix Moulés au café Moulés à la menthe Moulés à la pistache Moulés à l'orange
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires Mont-Blanc Grenoblois Orangines  Bons d'économat : chocolats Moules aux mûres Moules aux pêches Palais aux pistaches	<ul> <li>à base de ganache(P.351)</li> <li>Moulés aux amandes         Moulés aux noix         Moulés au café         Moulés à la menthe         Moulés à la pistache         Moulés à l'orange     </li> <li>Bons d'économat : bonbons moulés au chocolat à base de</li> </ul>
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires Mont-Blanc Grenoblois Orangines  Bons d'économat : chocolats Moules aux mûres Moules aux pêches Palais aux pistaches Carrés à l'orange	à base de ganache(P.351)  Moulés aux amandes Moulés aux noix Moulés au café Moulés à la menthe Moulés à la pistache Moulés à l'orange
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires Mont-Blanc Grenoblois Orangines  Bons d'économat : chocolats Moules aux mûres Moules aux pêches Palais aux pistaches Carrés à l'orange Losanges au miel et aux noix	<ul> <li>à base de ganache(P.351)</li> <li>Moulés aux amandes         Moulés aux noix         Moulés au café         Moulés à la menthe         Moulés à la pistache         Moulés à l'orange     </li> <li>Bons d'économat : bonbons moulés au chocolat à base de</li> </ul>
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires Mont-Blanc Grenoblois Orangines  Bons d'économat : chocolats Moules aux mûres Moules aux pêches Palais aux pistaches Carrés à l'orange	<ul> <li>à base de ganache(P.351)</li> <li>Moulés aux amandes         Moulés aux noix         Moulés au café         Moulés à la menthe         Moulés à la pistache         Moulés à l'orange</li> <li>Bons d'économat : bonbons moulés au chocolat à base de         ganache</li> </ul>
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires Mont-Blanc Grenoblois Orangines  Bons d'économat : chocolats Moules aux mûres Moules aux pêches Palais aux pistaches Carrés à l'orange Losanges au miel et aux noix Richelieu au praliné Feuilles aux framboises  Bons d'économat : chocolats	<ul> <li>à base de ganache(P.351)</li> <li>Moulés aux amandes         Moulés aux noix         Moulés au café         Moulés à la menthe         Moulés à la pistache         Moulés à l'orange         Bons d'économat : bonbons moulés au chocolat à base de         ganache     </li> <li>Bonbons au chocolat         Les noix en fête         Le pavé d'or</li> </ul>
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires Mont-Blanc Grenoblois Orangines  Bons d'économat : chocolats Moules aux mûres Moules aux pêches Palais aux pistaches Carrés à l'orange Losanges au miel et aux noix Richelieu au praliné Feuilles aux framboises  Bons d'économat : chocolats Cerises au chocolat	<ul> <li>à base de ganache</li></ul>
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires Mont-Blanc Grenoblois Orangines  Bons d'économat : chocolats Moules aux mûres Moules aux pêches Palais aux pistaches Carrés à l'orange Losanges au miel et aux noix Richelieu au praliné Feuilles aux framboises  Bons d'économat : chocolats Cerises au chocolat Moules aux fraises à l'alcool	<ul> <li>à base de ganache</li></ul>
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires Mont-Blanc Grenoblois Orangines  Bons d'économat : chocolats Moules aux mûres Moules aux pêches Palais aux pistaches Carrés à l'orange Losanges au miel et aux noix Richelieu au praliné Feuilles aux framboises  Bons d'économat : chocolats Cerises au chocolat Moules aux fraises à l'alcool Moules aux framboises à l'alcool	<ul> <li>à base de ganache</li></ul>
Feuilles aux abricots Caissettes à la pulpe de framboises Caissettes à la pulpe de poires Mont-Blanc Grenoblois Orangines  Bons d'économat : chocolats Moules aux mûres Moules aux pêches Palais aux pistaches Carrés à l'orange Losanges au miel et aux noix Richelieu au praliné Feuilles aux framboises  Bons d'économat : chocolats Cerises au chocolat Moules aux fraises à l'alcool	<ul> <li>à base de ganache</li></ul>

Les médaillons Les noix moulées Les noix moulées blanches Cerises au kirsch Pistaches Cosy Rond'oranges

■ Bons d'économat : bonbons au chocolat

# Les terrines

P. 355 à 376

Terrines à base de poisson	(P.356)
Terrines à base de viande de porc	(P.363)
Terrines à base de volailles	(P.365)
Terrine de cailles aux noisettes	(P.367)
Terrines à base de gibiers	(P.368)
Terrine de perdreaux	(P.369)
Terrines à base d'abats	(P.370)
Terrines à base de foie gras	(P.371)
Terrines à base de viande	
et produits de la mer	(P.371)
Terrines à base de légumes	(P.373)

# Les petits fours salés

P. 377 à 394

Petits fours salés à base d	e pâte
feuilletée	(P.379 à P.384)
Petits fours salés à base	
de pâte brisée	(P.385 à P.391)
Petits fours salés à base	
de pâte à brioche	(P.392)
Petits fours salés à base d	e pâte à
choux	(P.393 à P.394)

# Les ballottines et les mousses

P. 395 à 400

Ballottines à base de poissons	(P.396)
Ballottines à base de volaille	(P.397)
Mousses à base de poissons	(P.398)
Mousses à base de légumes	(P.399)

# Les entremets salés

P. 401 à 409

Les entremets salés à base de poissons(P.	402)
Les entremets salés à base d'œufs(P.	104)
Les entremets salés à base charcuterie(P.	405)
Les entremets salés à base de foie gras(P.	407)
Les entremets salés à base de légumes(P.	407)
Les entremets salés à base fromage(P.4	109)

# Index

P. 410



# Remerciements

À l'issue de la réalisation de cet ouvrage, les auteurs prennent un vif plaisir à remercier toutes les personnes qui, à des degrés divers et dans des circonstances particulières, leur ont apporté leur collaboration constante et leur soutien efficace :

M. Robert Canton : Ancien proviseur du lycée hôtelier de Souillac et du lycée hôtelier de Toulouse.

M. Bernard Larguille: Pâtissier-Confiseur-Chocolatier-Glacier à Cahors

Les studios Guy: Photo-Ciné-Vidéo à Souillac

M. François Portet : Professeur d'art graphique à Souillac

Les auteurs



## **ABAISSE**

Morceau de pâte aplatie selon la forme et l'épaisseur désirée.

# **ABAISSER**

Étendre, aplatir une pâte au rouleau ou au laminoir, à l'épaisseur voulue.

### ABRICOTER

- Étendre, à l'aide d'un pinceau, une couche de confiture, de nappage ou de gelée l'abricotage a pour but:
  - lée. L'abricotage a pour but :
     donner de la saveur et du
    brillant au produit fini ;
  - isoler la préparation du contact de l'air ;
  - sert de sous-couche avant glaçage au fondant des éclairs, des génoises, des mille-feuilles.





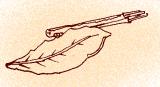
### APPAREIL

- Mélange de plusieurs substances entrant dans la composition d'un dessert avant sa cuisson.
- Exemples : appareil à génoise, à glaces.



# AROMATE

- Substance répandant une saveur pénétrante.
- Exemples : vanille café cannelle.



### AROMATISER

Incorporer un arôme ou un alcool à une préparation. Exemple : aromatiser les savarins.

### **ARROSER**

Action qui consiste à verser, en pluie sur un article, un sirop, un alcool.

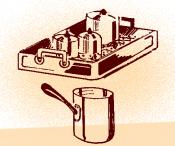
Exemples : arroser les savarins, les babas, une génoise.

# **ASSAISONNER**

Condimenter une préparation avec sel, poivre, muscade.

### **BAIN-MARIE**

- 1) Cuisson dans un récipient à demi rempli d'eau bouillante.
- Exemples : pot de crème, crème renversée.
- 2) Petit récipient haut, servant à maintenir au chaud (sauces, jus).



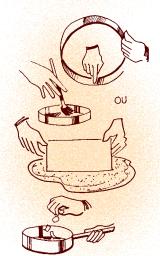
# **BATTRE**

- Travailler vigoureusement les œufs, les blancs, à l'aide d'un fouet pour donner homogénéité et légèreté.
- Exemples : blancs en neige, appareil à crème anglaise.



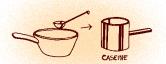
### BEURRER

- 1) Enduire un cercle de beurre ramolli pour bien faire adhérer la pâte au cercle lors du fonçage, l'empêcher de coller pendant la cuisson, et faciliter le décerclage.
- 2) Enduire un moule de beurre fondu, afin d'empêcher les mets d'attacher au fond et aux parois.
- 3) Ajouter des particules de beurre frais à une sauce.
- 4) Ajouter du beurre à une pâte.
- 📕 Exemple : détrempe.



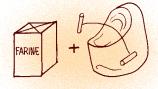
# BEURRE CLARIFIÉ

 Beurre fondu et décanté, la caséine et le petit lait sont enlevés.



# BEURRE MANIÉ

 Beurre légèrement ramolli et mélangé avec de la farine.
 Il est utilisé pour l'épaississement des sauces, pour le feuilletage inversé.



# BEURRE EN POMMADE

Beurre ramolli à la consistance d'une pommade.

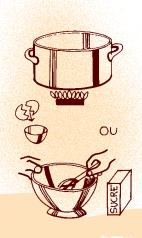


### BEURRE MALAXÉ

Beurre travaillé et ramolli à la main, avant de l'incorporer dans une pâte.

# **BLANCHIR**

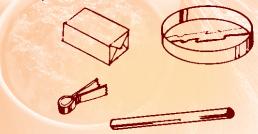
- Opération à buts différents, qui consiste souvent à mettre un aliment dans de l'eau froide, et à le porter à ébullition durant un temps variable.
- 1) Enlever l'excès de sel (poitrine de porc salée).
- 2) Raffermir les abats (ris de veau).
  - 3) Pour épurer (os de veau, volaille).
- 4) Pour enlever l'âcreté de certains légumes (départ eau bouillante).





# Foncer un cercle à tarte

Mise en place du matériel.



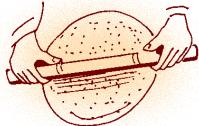
Beurrer toute la surface intérieure du cercle à tarte très propre, en faisant glisser avec le pouce ou l'index un morçeau de beurre assez ferme. Cette opération doit se réaliser au dernier moment pour éviter au beurre de croûter ou de le recouvrir de farine pendant la réalisation de l'abaisse.

# But du beurrage

- Bien faire adhérer la pâte au cercle.
- Empêcher la pâte de coller au cercle lors de la cuisson et faciliter le décerclage.

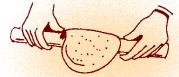


- Fariner légèrement le plan de travail, prendre la quantité de pâte nécessaire, la resserrer en faisant une boule, éviter de la travailler.
- Abaisser progressivement la pâte au rouleau en faisant pivoter l'abaisse d'un huitième de tour, six à sept fois pour qu'elle soit bien ronde et d'une épaisseur régulière.
- Laisser détendre la pâte et contrôler la grandeur de l'abaisse par rapport au cercle à foncer; elle doit avoir trois centimètres de plus tout autour.



- A/Enrouler la pâte autour du rouleau en enlevant l'excédent de farine avec la brosse - dérouler l'abaisse à l'envers audessus du cercle en évitant de faire des plis et de passer le rouleau sur le cercle.
- **B**/Retourner l'abaisse. La plier en deux et la poser bien au centre du cercle.

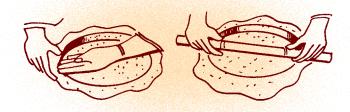
Dans les deux cas, s'assurer que l'abaisse est bien centrée.



Bien redescendre la pâte avec les pouces vers le fond du cercle de façon à tendre la pâte et que celle-ci forme un angle droit entre le fond et le cercle.



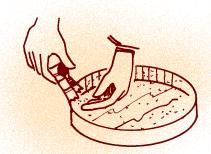
- Avec le pouce de la main droite et l'index de la main gauche. Former un petit bourrelet régulier vers l'intérieur en faisant revenir la pâte qui dépasse le dessus du cercle.
- Couper l'excédent de pâte en passant le rouleau sur le cercle.



- Surélever les bords de la pâte en pinçant celle-ci entre le pouce et l'index. Elle doit dépasser de 7 a 8 mm.
- Passer l'index droit à l'extérieur du cercle pour s'assurer que la crête ne déborde pas du cercle.



Pincer la crête en tenant la pince à pâte entre le ponce et l'index de la main droite, légèrement inclinée vers l'exté rieur de la tarte, l'index de la main gauche soutenant la pâte à l'intérieur du cercle.



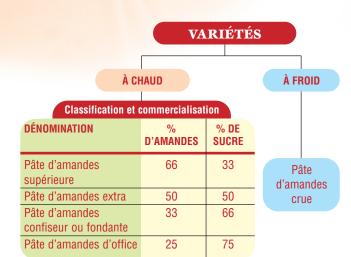




# La pâte d'amandes

# HISTORIQUE - DÉFINITION

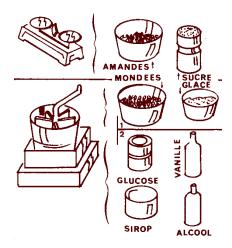
- La pâte d'amandes est une préparation connue depuis fort longtemps. Selon les pays, elle porte une appellation différente.
  - Massepain en Suisse et en Belgique.
  - Marzipan en Allemagne et en Angleterre.
  - Marcis Panis en Italie.
- Elle est composée de sucre et d'amandes. Les proportions d'amandes et de sucre varient selon la qualité et le travail que l'on veut obtenir.
- La pâte d'amandes est essentiellement réalisée à chaud ; mais peut être confectionnée à froid.



# La pâte d'amandes crue

# 1<sup>re</sup> MÉTHODE

- Faire les pesées.
- Mélanger les amandes mondées et séchées avec le sucre glace.
- Broyer.
- A mi-broyage, incorporer le glucose, le sirop, l'extrait de vanille et l'alcool.
- Passer progressivement à la broyeuse jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.



# 2º MÉTHODE

- Faire les pesées.
- Broyer le mélange sucre glace, amandes mondées sèches et glucose en resserrant de 2 mm l'écartement des rouleaux de la broyeuse à chaque passage jusqu'à l'obtention d'un broyage mi-fin.
- Poursuivre le broyage en incorporant progressivement le sirop jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et de la consistance recherchée.
- Parfumer.

# 3º MÉTHODE

- Faire les pesées.
- Broyer le mélange sucre glace, amandes en poudre blanche, glucose et fondant au stéphan pendant 1 à 2 minutes environ.
- Corner, remettre en seconde et incorporer le sirop jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Parfumer.

### Remarque

La broyeuse peut être remplacée par le mixer industriel (stéphan) et le sirop par des blancs d'œufs.

## **STOCKAGE**

- Au frais à + 4 °C.
- soit en pains de 500 g ou 1 kg pliés dans du plastique.
- soit dans un seau en plastique bien fermé avec un couvercle.

# **UTILISATIONS**

Petits fours - Macarons.