

COURS PRATIQUE DE PIECES MONTEES ET DECOR

PROGRAMME

*** LES CASCADINES**

*** LE PIED CENTRAL**

*** LA COLONNADE**

*** LE CROQUEMBOUCHE**

*** LA COUPE NOUGATINE**

*** L'ARCEAU**

*** LE CHÂTEAU**

*** LES ENTREMETS SUPERPOSES**

*** LE SUCRE SOUFFLE :**

- Couple de Cygnes, couple de Colombes, Homard etc...

*** LE SUCRE TIRE :**

- Les coques de Rubans, les Tiges, le Berceau ...

*** LE SUCRE COULE :**

- Les Logos, les médaillons, le moulage ...

*** LE PASTILLAGE :**

- Les Fleurs, la Coupe Moderne, Les Lettres, Les Feuilles...

*** LE TRAVAIL DE L'AEROGAPHE :**

- Les Caches, Les Techniques ...

C Toutes les recettes contenues dans ce cours « appellations et compositions » ne peuvent en aucun cas être utilisées pour des démonstrations tant en France qu'à l'étranger. Bellouet-Conseil s'en réserve l'exclusivité.

*** PIED CENTRAL :**

=====

Pour toutes les occasions : Anniversaires, mariages, campagnes publicitaires, lancement de produits...

Entremets recouvert de pâte d'amande 150 g par personne, posé sur plateaux et superposés avec des colonnes centrales.

Décor de fleurs et tourelles en sucre, pastillage, socle factice pour toutes les tailles.

A partir de 24 personnes jusqu'à 400 personnes.

*** PIECE PRESTIGE TYPE « COLONNADE » :**

=====

Pour mariages, bapthèmes, communions.

Grand socle supportant un échafaudage central d'entremets, recouvert de pâte d'amande et supporté par des petits colonnes. 150 g par personne.

Décor de fleurs en sucre et pastillage. Socle factice pour toutes les tailles. A partir de 70 personnes jusqu'à 500 personnes.

*** PRESENTOIR A ENTREMETS « LA TONNELLE DES DELICES » :**

=====

Décor de tonnelle sous laquelle sont disposés les entremets, sur support factice avec des décors de grappes de raisins ou fleurs en sucre.

Comme la précédente, cette présentation permet de présenter tous les entremets de la gamme, ou des petits fours.

A partir de 24 personnes.

*** REGLES GENERALES :**

=====

Pour toutes les pièces montées, les sujets , tissus, plaques pâte d'amande avec inscriptions chocolat, les fleurs en sucre (sauf exigence particulière du client), sont compris dans le prix par personne.

Délai de commande : 48 heures.

Demander des arrhes à la commande (1/3 du montant de la facture si possible).

Délai pour le désistement : 48 heures.

Toutes ces pièces peuvent être personnalisées ou modifiées selon le goût du client (logos publicitaires, hobby, métier en rapport avec la personne à qui la pièce montée est destinée, coloris, ...).

*** LES ENTREMETS SUPERPOSES :**

=====

Pour toutes les occasions : Anniversaires, noces, bapthèmes, promotions. Ils sont recouverts de pâte d'amande.

Décoration au cornet et décor de fleurs en sucre ou pastillage.

A partir de 12 couverts, et sur un socle factice à partir de 40 couverts : gracieusement.

130 g à 160 g d'entremets par personne.

20% en supplément du prix de l'entremets par personne.

*** LES ENTREMETS FORMES SPECIALES :**

=====

Forme cœur , chiffres, lettres, ovale ... A partir de 15 couverts.

30% en supplément du prix de l'entremets par personne.

*** CROQUEMBOUCHE SUR SOCLE NOUGATINE :**

=====

Pour toutes les occasions : Communions, anniversaires, noces...

5 choux par personnes, garnis de crème pâtissière au Kirsch, vanille, chocolat, café, praliné, Rhum et cointreau

Décor de fleurs en sucre. Inscriptions (sur demande) et dragées.

Sur socle factice et entouré d'un ruban en sucre à partir de 40 personnes (gracieusement).

Prix : 34 Frs par couvert et à partir de 12 couverts.

*** CROQUEMBOUCHE SUR COUPE NOUGATINE :**

=====

Identique au croquembouche sur socle pour la compositions et le décor.

Coupe nougatine : taille 1 pour croquembouche de 12 à 18 couverts.

taille 2 pour croquembouche de 23 à 35 couverts.

Ces coupes peuvent être intégrées à un croquembouche de taille plus importante jusqu'à 80 personnes. Consulter le responsable du laboratoire.

*** ARCEAUX NOUGATINE :**

=====

Pour mariages, bapthèmes, communions, noces d'or..., 3 choux, 3 petits fours ou fruits déguisés et 75 à 85 g d'entremets par personne. (préciser le parfum des choux comme pour les croquembouches).

A partir de 25 personnes, jusqu'à 300 personnes.

Support factice, fleurs, rubans en sucre pour toutes les tailles.

LES CROQUEMBOUCHES :

- Pâte de Choux :

- 250 g d'eau
- 250 g de lait
- 220 g de beurre
- 15 g de sel
- 10 g de sucre semoule
- 280 g de farine
- 500 g d'œufs

Dans une casserole, verser le mélange eau + lait avec le sucre et le beurre, porter à ébullition et hors du feu, ajouter la farine en une seule fois.

Dessécher la pâte en remettant la casserole sur le feu jusqu'à ce qu'elle se détache et ne colle plus. Au batteur, ajouter les oeufs graduellement et dresser à la poche douille n°9.

Cuire four 190° à 200°C, 30 mn environ.

- Recette 1 :

- Nougatine :

- 500 g de glucose
- 500 g de sucre semoule
- 400 g d'amande hachées

Mettre le glucose dans un poêlon en cuivre, sur le feu ajouter à l'ébullition le sucre graduellement et porter l'ensemble au caramel blond. Verser ensuite les amandes hachées ou effilées légèrement grillées et maintenir au chaud environ 150°C.

Étaler au rouleau et détailler avec une emporte-pièce selon les formes désirées ou vous pouvez également mouler..

Conserver dans un endroit sec.

- Recette 2 :

- Nougatine au Fondant :

- 600 g de fondant pâtissier
- 400 g de glucose
- 400 g d'amandes effilées
- 20 g de beurre

Dans un poêlon en cuivre, verser le fondant pâtissier et le glucose et cuire jusqu'à l'obtention de la coloration désirée.

Ajouter les amandes légèrement grillées, et enfin le beurre. Maintenir au four pour l'utilisation.

*** LE PASTILLAGE :**

=====

Il sera utilisé dans la composition des pièces artistiques pour réaliser tableaux, objets de toutes sortes, instruments de musique, etc...

Il serait fastidieux de dresser une liste, mais vous avez vu, ou avez vous-même assez d'imagination pour cela.

On a vu des monuments extraordinaires réalisés en pastillage, cela demandait un temps considérable, patience, minutie et attention. Ces châteaux et ces cathédrales en pastillage sont des œuvres prestigieuses qui représentent bien la détermination de leurs auteurs de se surpasser et donc de progresser.

Pour faire un travail à l'échelle, il vous faut une extrême précision, après l'assemblage il faudra poncer pour obtenir une pièce nette.

Il est possible de mouler des visages pour réaliser personnages et poupées. La coloration donnera ensuite des effets vraiment réels.

Des tableaux merveilleux ont déjà été réalisés et je vous conseille dans la mesure du possible de voir des finales des meilleurs ouvriers de France, coupe de France, des concours tels le Charles Proust, Arpajon, et tous les concours de vos régions seront toujours une source d'inspiration et d'idées.

Une base sérieuse de dessin est indispensable, aussi pour débiter vous choisirez des sujets simples. Il est préférable de faire un autre jet simple bien en finalité, qu'un sujet compliqué mal exécuté.

Pour en revenir au pastillage, il faut avoir une bonne matière première. Base qui s'étale facilement. Les abaisses seront plus ou moins fines et découpées. Les pièces seront mises à sécher, ensuite assemblage, ponçage et coloration.

Pour réaliser du marbre par exemple, colorer une partie ou deux du pastillage, il sera à peine mélangé avant de l'étaler et cela fera ces nervures particulières.

A noter qu'il est possible de découper des fleurs à l'emporte-pièce qui seront séchées et serviront de décor dans les pays chauds et humides.

Des fleurs montées sont aussi réalisables en pastillage blanc ou coloré.

Il a été aussi remarqué du tressage en pastillage à l'occasion de concours.

La satisfaction éprouvée en réalisant une œuvre ne se comptabilise pas, c'est une richesse de plaisir à laquelle personne n'a le droit, et ne peut toucher, cela fait certainement partie d'une forme d'expression et de bonheur, association de la joie dans le travail.

*** PASTILLAGE :** (Recette A)

=====

- 1 Kg de sucre glace
- 16 g de gélatine en feuille
- 60 g d'eau environ
- 20 g de jus de citron

1°) Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide au moins 40 min avant l'utilisation.

2°) Egoutter cette gélatine sans trop la presser et la mettre à fondre au bain-marie

3°) Ajouter au sucre glace la gélatine fondue, l'eau et le jus de citron ; le mélange sera fait rapidement à la feuille au mélangeur. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

4°) Au moment de l'utilisation ajouter éventuellement un peu de sucre glace et cela au fur et à mesure de l'emploi.

Conserver et réserver dans un torchon humide la masse de base au réfrigérateur.

*** PASTILLAGE : (Recette B)**

=====

- 1 Kg de sucre glace
- 100 g de fécule
- 12 g de gélatine en feuille
- 110 g d'eau environ
- 10 g de jus de citron

1°) Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide et le jus de citron au moins 30 min avant l'utilisation.

2°) fondre l'ensemble , gélatine, eau et jus de citron au micro onde.

3°) Ajouter le mélange fondu au sucre glace et fécule à la feuille au mélangeur.
Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

*** PASTILLAGE :** (Recette C)

=====

- 1 Kg de sucre glace
- 150 g de fécule
- 150 g d'eau
- 30 g de gélatine poudre

Faire bouillir l'eau, ajouter la gélatine et laisser refroidir. Réchauffer au bain-marie et verser sur le sucre glace et la fécule. Travailler au mélangeur avec le crochet. Stocker une nuit au réfrigérateur, le lendemain , travailler au batteur avec le crochet une à deux minutes pour lisser le pastillage avant utilisation. Pour étaler le pastillage, utiliser de la fécule.

*** PASTILLAGE ANGLAIS :**

=====

- 900 g de sucre glace
- 250 g de sucre semoule)
- 100 g de glucose) cuits à 123°C
- 50 g d'eau)
- 100 g de Massimi
- 15 g de gélatine en feuilles
- 10 g de jus de citron

Faire cuire le sucre, le glucose et l'eau à 123°C. Fondre le Massimi liquide et le déposer dans le robot coupe avec le sucre glace. Ajouter en premier, le sucre cuit et enfin la gélatine ramollie dans l'eau froide puis le jus de citron.

Vous obtenez une pâte liquide à mettre au minimum 24 heures au frigo, et ensuite vous l'utiliserez comme un pastillage pour recouvrir les entremets à la manière des wedding cake anglais.

*** GLACE ROYALE :**

=====

- 200 g de blancs d'œufs
- 1 Kg de sucre glace

Monter le tout au fouet ; ajouter du vinaigre ou un jus de citron.

LE SUCRE SOUFFLE

=====

- Recette 1 : Petits fruits, petits sujets (débutants)

- 1000 g de sucre de canne
- 350 g d'eau
- 250 g de glucose
- 1 g de crème de tartre (ou 4 gouttes d'acide tartrique)

Cuire à 157 puis 158°C (avec un peu de pratique on augmente le degré de cuisson).

- Recette 2 : Pièces plus importantes

- 1000 g de sucre de canne
- 350 g d'eau
- 300 g de glucose
- 1 g de crème de tartre (ou 4 gouttes d'acide tartrique)

Cuire à 158 - 160°C.

- Recette 3 : Grandes pièces en sucre soufflé.

- 1000 g de sucre de canne
- 350 g d'eau
- 350 g de glucose
- 1 g de crème de tartre (ou 5 gouttes d'acide tartrique)

Cuire à 160 - 162°C.

LE SUCRE SOUFFLE

=====

A) Le sucre cuit est versé sur un marbre légèrement huilé ou sur une feuille de « silpat ».

Ramasser les bords de sucre versé sur le marbre avec un triangle ou une palette. Commencer à déplacer le sucre pour le refroidir le plus régulièrement possible. La croûte est toujours placée à l'intérieur. Quand le sucre est sous la lampe, c'est l'inverse, le chaud est placé à l'intérieur pour que la partie froide soit réchauffée.

B) Lorsque le sucre ne bouge presque plus, commencer à le travailler, tirer environ 40 fois, pour qu'il devienne opaque. Lorsqu'il est à ce stade, le placer sous la lampe.

C) Prendre la quantité de sucre nécessaire pour le sujet correspondant. Faire une boule que l'on creuse en ayant des parois uniformes.

Fixer cette boule creuse sur une canule, en utilisant un petit chalumeau, on chauffe le col de la boule creuse qui sera refermée et soudée sur la canule.

Commencer à souffler doucement en terminant de fixer le sucre sur la pompe et commencer à modeler le sujet. En effet, pour le « Sucre Soufflé », il y a un travail de modelage en même temps que le soufflage.

Lorsque le sujet est formé, il est refroidi devant le ventilateur, on souffle alors doucement pour régulariser la forme définitive.

Lorsque le sujet est bien froid, chauffer à l'aide du chalumeau pour le sortir de la canule. Poser le sujet sur la table lorsqu'il est complètement froid, sinon il se déforme.

La coloration sera faite ensuite avec colorants additionnés d'alcool à 90°, on utilise le pinceau et l'aérographe.

Le sucre cuit peut-être coloré dans certains cas avant d'être soufflé.

Exemple : Corne d'abondance, bouteilles, etc...

LE SUCRE TIRE

=====

Il existe beaucoup de recettes de « Sucre Tiré » en fonction des sucres utilisés, du glucose et de la pratique plus ou moins fréquente. Les degrés de cuisson sont variables pour les raisons indiquées ci-dessus.

A)

- 1000 g de sucre de canne
- 400 g d'eau
- 200 g de glucose
- 8 gouttes d'acide tartrique

Cuisson à 162°C.

B)

- 1000 g de sucre de canne
- 400 g d'eau
- 100 g de glucose
- 8 gouttes d'acide tartrique

Cuisson 164-165°C.

D) POUR LES RUBANS :

- 100 g de glucose pour :
- 1000 g de sucre
- 400 g d'eau
- 12 gouttes d'acide tartrique

Cuisson 165-170°C

En règle générale, pour tous les travaux en sucre, il faut fondre doucement et cuire rapidement pour éviter que le sucre prenne une couleur « jaunâtre » (ce qui arrive quand il cuit trop lentement)

- l'hygrométrie favorable pour travailler le sucre 50% à 55% maximum.
- Les travaux en sucre tiré seront stockés dans une armoire ou une boîte fermée hermétiquement et contenant de l'Oxyde de Calcium.

IMPORTANT :

Pour apprendre à travailler le sucre tiré ou le sucre soufflé, cuire toujours la même quantité de sucre, si vous cuisez une fois 500 g de sucre et que vous cuisez ensuite 1,500 Kg, le résultat au même degré de cuisson sera différent.

Je vous conseille au début de cuire toujours 1 Kg de sucre pour bien maîtriser la cuisson qui est la base de la réussite du travail du sucre qu'il s'agisse du sucre tiré ou du sucre soufflé

LE SUCRE COULE

- 1000 g de sucre
 - 400 g d'eau
 - 300 à 350 g de glucose
- Cuisson à 160°C

Le sirop sera préparé en quantité suffisante pour une grande pièce et arrêté à l'ébullition après avoir ajouté le glucose.

Les cuissons seront réalisées pour chaque couleur en partant des couleurs claires vers les couleurs foncées.

«n utilise une pâte à modeler ferme (qui est huilée) pour les contours de la pièce.

En principe, il est coulé un sucre transparent dans un premier temps à mi-hauteur de la pâte à modeler, chaque couleur ensuite sera coulée avec un sucre opaque. On ajoute alors au sirop de base du Carbonate de Calcium délayé avec de l'eau, on peut utiliser également de l'oxyde de titane.

Commencer à couler les couleurs claires et terminer par les couleurs plus foncées. Si vous utilisez une couleur jaune et orange, commencer à couler le jaune, ajouter ensuite du rouge à cette même couleur pour obtenir l'orange.

LE SUCRE BULLE

=====

Utiliser la recette ci-dessus de sucre coulé, si vous désirez avoir un sucre bullé coloré, ajouter la couleur à 140°C.

Cuire le sucre à 158°C et le verser encore bouillonnant sur la longueur du papier utilisé.

Poser le poêlon, et prendre le papier aux deux extrémités , relever doucement ce papier en secouant par saccades pour accentuer la formation des bulles. Lorsque le sucre est étalé sur la feuille de papier 40 X 60, la disposer sur des moules à bûches (gouttières) pour donner du relief. Après refroidissement, le sucre bullé est concassé à la dimension désirée et est placé pour agrémenter une présentation.

LES IDEES ET CONSEILS DES PIECES MONTEES

LES IDEES DE PRIX DES PIECES MONTEES

LES IDEES DE PRIX DU TRAVAIL EN SUCRE

PROGRAMME COURS DE DECOR ET PIECES MONTTES :

CHAPELLES MODERNES

N° 1 NOUGATINE

3 DISQUES DE 26 CM DE DIAMETRE
+ GABARITS PVC : GRANDS TRIANGLES ETC...
1 SOCLE POLYSTYRENE DIAMETRE 40 CM

N° 2 NOUGATINE

3 DISQUES DE 26 CM DE DIAMETRE
1 DISQUE DE 14 CM DE DIAMETRE
+ GABARITS PVC
1 SOCLE POLYSTYRENE DIAMETRE 40 CM

MONTAGE INTERIEUR CERCLE DIAMETRE 14 ~ 50 CM DE HAUT

LE PUIITS

NOUGATINE

1 DISQUE DE 26 CM DE DIAMETRE AVEC UN CERCLE DE 16 CM DE DIAMETRE
+ GABARITS PVC X 2

DESIR PRINTANIER

NOUGATINE

1 DISQUE DE 22 CM DE DIAMETRE
1 DISQUE DE 14 CM DE DIAMETRE
+ GABARITS PVC
1 SOCLE DE POLYSTYRENE DIAMETRE 40 CM

MONTAGE INTERIEUR CERCLE DIAMETRE 14 CM ~50 CM DE HAUT

LA COUPE CLASSIQUE

NOUGATINE

3 DISQUES DE 22 CM DE DIAMETRE
1 DISQUE DE 30 CM DE DIAMETRE
+ LES MOULES
+ 4 BOUDINS DE 18 CM DE LONG
1 SOCLE POLYSTYRENE DIAMETRE 30 CM

MONTAGE DU CROQUE INTERIEUR CERCLE DE DIAMETRE 25

PANIER

NOUGATINE

2 DISQUES OVALES DONT 1 COUPE EN DEUX
1 ANSE

ENTREMETS COLONNADE

NOUGATINE

2 DISQUES DE 36 CM DE DIAMETRE
2 DISQUES DE 30 CM DE DIAMETRE
2 DISQUES DE 24 CM DE DIAMETRE
2 DISQUES DE 18 CM DE DIAMETRE
+ 28 COLONNES

PIECE SUCRE ET PASTILLAGE

PASTILLAGE

1 BANDE DE LONG ET 2 CM DE LARGE
LA FORMER EN ONDULATIONS

1 BANDE DE 35 CM DE LONG }
2 BANDES DE 20 CM DE LONG } 2 CM DE HAUTEUR
2 BANDES DE 28 CM DE LONG }
Laisser à plat

1 BANDE POUR FAIRE LE TOUR D'UN CERCLE DE 25 CM DE DIAMETRE
1 BANDE POUR FAIRE LE TOUR D'UN CERCLE DE 20 CM DE DIAMETRE

1 PIVOINE
3 CONES DROITS
3 TRIANGLES COURBES : GRAND, MOYEN , PETIT

SUCRE COULE

1 TRIANGLE DE 22 CM DE BASE }
1 TRIANGLE DE 15 CM DE BASE } COURBE

AUTRES

1)GATEAU DE MARIAGE

COLONNADE NOUGATINE

1)SOCLE SUCRE POUR PETITS FOURS

DECORS SUCRE :

PETITS FEUILLES

2 CYGNES COLONNADES

1 RUBAN

3 ORCHIDEES

3 ROSES

FEUILLES

FLEURS SIMPLES

POLYSTYRENE

THEME

MARIAGE AVEC CŒUR +



THEME

EXOTIQUE + FEUILLES + BAMBOU

THEME

PEINTRE + FLEURS + PINCEAUX + TUBES DE PEINTURE