

# COURS DE VIENNOISERIE

## FESTIVAL DE TARTES

### Pages :

BRIOCHE FINE	2
UTILISATION DE LA BRIOCHE	3
KUGELHOPF	4
BRIOCHE FEUILLETEE	5
BRIOCHE FEUILLETEE CITRON	6
PAINS AU RAISINS	6
CROISSANTS FEUILLETES	7
CROISSANTS CONGELES	8
BABA EXOTIQUE	9
FEUILLETAGE CLASSIQUE	10
FEUILLETAGE INVERSE	11
PAIN DE MIE - MASSE A STREUSSEL - MASSE NOISETTE	12
PATE A PATE - APPAREIL A QUICHE	13
PATE SABLEE AUX AMANDES- PATE A FONCER	14
CREME PATISSIERE	15
CREME AMANDE - CREME COCO	16
SIROP AMANDE, DORURE, GLACE A L'EAU	17
TARTE AU CITRON	18
TARTE MIRLITON – TARTE CAMPAGNARDE	19
TARTE CRUMBLE AUX PECHES	20
TARTE PAMPLEMOUSSE POIRE	20
TARTE VALLEE D'AUGE	21
TARTE DOUCEUR AUX FRUITS ROUGES	21
TARTE CHOCOLAT	22
TARTE NOUGAT POMME	23
TARTE TATIN	23
TARTE CHIBOUSTE PISTACHE FRAMBOISE	24
TARTE MOELLEUSE AU CHOCOLAT	25
TARTE MARACUJA AU FROMAGE BLANC	26
TARTE PAYSANNE AUX POMMES	27
TARTE CLAIREFONTAINE ORANGE	28
TARTES DIVERSES	29

## \* BRIOCHE FINE:

=====

- 3000 g de farine (type 55)
- 150 g de lait
- 140 g de levure
- 25 g de sel
- 300 g de sucre semoule
- 1800 g d'œufs environ
- 1800 g de beurre de tour

poids masse totale : 7215 g

Travailler au crochet les farines, le lait et la levure mélangé ensemble, le sel, le sucre semoule et les œufs bien froids pour donner du « corps », et pétrir jusqu'à ce que la pâte se décolle de la cuve et ne colle plus aux mains. incorporer ensuite le beurre et faire décoller de nouveau.

Température de la pâte : 22 à 23°C

Température de base : 54 à 56°C

Laisser pousser, Lorsque le volume est double, rompre la pâte et mettre au réfrigérateur ; après avoir de nouveau le double de volume rompre une seconde fois et bloquer jusqu'au lendemain à 5°C.

Détailler la brioche, mettre à l'étuve 28°C maximum.

Pousser deux heures environ.

Cuisson :

- Grosses pièces :

Enfourner à 220°C , four a sole puis 180 °C pour finir la cuisson,

Enfourner à 200°C Four ventilé puis 160 °C pour finir la cuisson

- Petites pièces individuelles :

Enfourner à 220°C, four a sole puis 180°C pour finir la cuisson

Enfourner à 200°C four ventilé puis 160°C pour finir la cuisson

**\* UTILISATIONS ET POIDS DE LA BRIOCHE :**

=====

<b><u>- Mousseline :</u></b>	2 x 300 g
<b><u>- Nanterre :</u></b>	3 x 300 g
<b><u>- Grosses Brioches Tête :</u></b>	400 g - 250 g
<b><u>- Brioches Tête Nid :</u></b>	500 g = 10 pièces
<b><u>- Kougloph :</u></b>	* Gros 3 x 600 g * Ind. :10 x 70 g
<b><u>- Tresses :</u></b>	600 g
<b><u>- Brioches à Streussel</u></b>	4 au laminoir
<b><u>- Brioche Cramique :</u></b>	2 x 300 g plus les raisins et le sucre perlé

## **\* KUGELHOPF :**

=====

- 940 g de farine (Type 55)
- 150 g de sucre semoule
- 15 g de sel
- 375 g de lait
- 35 g de levure
- 190 g d'œufs
- 50 g de jaunes d'œufs
- 280 g de beurre de tour
- 500 g de raisins macérés

poids masse totale : 2535 g

Pétrir comme la brioche 10 minutes environ, ajouter le beurre pommade et pétrir 5 minutes ; en fin de pétrissage ajouter les raisins golden (si possible macérés, égouttés).

En direct : Laisser pointer 2h30, rabatte puis laisser reprendre une heure.

Mouler en boules serrées de 75 g pour viennoiseries et de 45 g pour desserts assiette, 600 g pour grosses pièces.

Garnir dans des moules à kugelhoppf beurrés garnis (dans chaque striure) d'amandes brutes mouillées à l'eau.

Idéal de pétrir et stocker au froid jusqu'au lendemain.

## **RAISINS MACÉRÉS**

=====

- 1 l d'eau
- 500 g de sucre semoule
- 250 g de rhum St James
- 1 kg de raisins blonds (golden)

Laver les raisins, faire bouillir de l'eau plonger les raisins et les laisser environ 15 minutes à gonfler puis les égoutter. Réaliser un sirop, faire bouillir l'eau et le sucre semoule, laisser refroidir à 35 °C environ, ajouter le rhum St James et les raisins. Conserver l'ensemble dans un récipient fermé.

## **SIROP D'IMBIBAGE KUGELHOPF :**

=====

- 250 g de sucre semoule
- 375 g d'eau
- 35 g de poudre d'amande
- 10 g d'eau de fleur d'oranger

Bouillir et laisser refroidir sans l'eau de fleur d'oranger, l'incorporer à froid.

Tremper les kugelhoppf au pinceau avec le sirop froid, laisser égoutter et décorer de sucre glace décor.

**\* BRIOCHE FEUILLETEE :**

=====

Délayer à part :

- 550 g de lait froid
  - 75 g de levure
- } attention ne pas mettre tout au départ  
il faut une pâte bien ferme

**Ajouter :**

- 800 g de farine ( type 55)
- 800 g de farine ( gruau type 45)
- 300 g d'œufs entiers
- 150 g de beurre de tour pommade
- 20 g de sel
- 100 g de sucre semoule

poids masse totale : 2795 g

Pétrir sans corser. Mettre au froid 2 heures.

Étendre la pâte en rectangle 40 x 60, épaisseur 6 au laminoir.

Beurrer les 2/3 de la surface avec 900 g de beurre ramolli à la main. Plier en trois (tour simple) .

Redonner de suite un 2ème tour simple. Mettre au frigo à 6°C environ une heure ; redonner 1 tour simple ; étendre au laminoir environ 1 m x 0,52 m, façonner la pâte ; faire lever à température ambiante 1h00 à 1h30, ou à l'étuve à 28° maximum.

Poids de la pâte : 3695 g.

Faire trois tours simple

## **BRIOCHE FEUILLETEE CITRON**

=====

Recette pour environ 10 pièces

Étaler de la brioche feuilletée à 3 au laminoir, pour obtenir une abaisse de 35 cm de long et 24 cm de large environ. Répartir sur le dessus des écorces de citron confits en cubes mélangés avec un peu de kirsch pour favoriser la séparation des cubes et répartir du sucre perlé en alternance. Rouler en affinant la base de l'abaisse. Passer au congélateur 10 minutes pour faciliter la coupe. Détailler des tranches de 60 gr, qui seront placées dans des cercles beurrés de 6 cm de diamètre et de 4 ½ de haut. Laisser pousser légèrement, jusqu'au ¾ de la hauteur du cercle, dorer, et cuire à 170° C au four ventilé pendant environ 15 minutes. A la sortie du four glacer fondant avec jus de citron et repasser au four 1 minutes. Décor un petit cubes d'écorces de citron confit. (Facultatif)

**Poids indiv : 80 g**

## **PAINS AUX RAISINS**

=====

Étaler de la brioche feuilletée à 3 au laminoir, pour obtenir une abaisse de 60 cm de long et 40 cm de large environ.

Aplatir au rouleau la base de l'abaisse, répartir de la crème pâtissière puis les raisins, enrouler l'abaisse de haut en bas en serrant légèrement pour éviter les trous entre la pâte et la crème pâtissière, passer au congélateur 10 minutes puis détailler au couteau scie des tranches de 2 cm de largeur, déposer sur plaque et dorer.

Laisser pousser légèrement, et cuire à 170° C au four ventilé pendant environ 15 minutes. A la sortie du four glacer au sirop.

**Poids indiv : 80 g**

## \* CROISSANTS FEUILLETES :

=====

croissant = 65 g  
pain chocolat = 75 g

### **Faire un levain :**

- 80 g de levure
- 400 g d'eau
- 300 g de farine (type 55)

### **Ajouter :**

- 100 g de farine (type 55) sur le levain sans faire tourner la machine

### **Ajouter :**

- 1800 g de farine de gruau (type 45)
- 180 g de sucre semoule
- 50 g de sel
- 750 g de lait
- 220 g de beurre de tour pommade
- + améliorant ( facultatif)

poids masse totale : 3880 g

Pétrir au batteur 1 minutes en 1<sup>er</sup> vitesse et 2 minutes en 2<sup>ième</sup> vitesse ( pour l'utilisation du pétrin axe oblique, pétrir 5 minutes en 1<sup>er</sup> vitesse et 8 à 12 minutes en 2<sup>ième</sup> vitesse); poids de la détrempe 3910 g ; pointage 30 minutes à la température du laboratoire. Resserrer ; mettre au réfrigérateur à 4°C pendant 2 heures. En été 15 à 20 minutes de pointage seulement, si la température ambiante est élevée.

Température de base : 45 à 50°C

Température de la pâte : 22 à 23°C

Rompre et diviser en 2 pâtons (**700** g beurre de tour par pâton et beurrage en deux fois 350 g de beurre).

Étaler la détrempe de croissant 3 fois plus long que large, étaler le beurre sur les deux tiers de la pâte, rabattre la partie non beurrée sur la partie beurrée et finir le pliage. Donner un tour simple au laminoir. Placer le pâton au réfrigérateur.

Deux à trois heures, après répéter cette même opération : beurrer avec 350 g de beurre, étaler ce beurre sur les deux tiers, plier comme indiqué précédemment et donner un tour simple au laminoir. Donner un repos de 15 à 20 minutes avant de le détailler. abaissé à 3 ¾ millimètre au laminoir.

Le deuxième beurrage peut être effectué le lendemain, repos et détaillage puis pousse à l'étuve à 26 – 27 °C maximum.

Si les croissants sont détaillés le jour de la fabrication de la détrempe, ils seront stockés au réfrigérateur ou dans une chambre de pousse contrôlée.

Dorer les croissants, et les enfourner au four ventilé à 230°C et régler aussitôt à 180°C, cuisson 15 minutes environ. Cuisson à 200 – 210°C pour un four classique.

### **\* CROISSANTS CONGELES :**

=====

(Température de base 62°C - 64°C l'hiver).

Pour les croissants congelés crus, pétrir avec tous les ingrédients froids.

Pétrir sans faire de levain, ajouter 50% de levure et stocker aussitôt au réfrigérateur.

Travailler toujours avec un améliorant.

Après 2 h de réfrigérateur, beurrer et tourer.

A nouveau un repos de 1h30 à 2h puis re beurrer et donner un tour simple.

Les croissants seront ensuite détaillés et stockés au congélateur non poussés pour un meilleur résultat.

Ils seront sortis la veille de la cuisson, stockés au réfrigérateur ou en chambre de pousse contrôlée. Pousse le matin pour la cuisson.

Ces croissants peuvent également être stockés congelés poussés, le résultat est quand même moins satisfaisant.

### **\* BRIOCHE CONGELEE :**

=====

Total de base à 54°C (température du labo - farine - liquide).

Toujours 50% de levure en plus par rapport à la recette initiale, utilisation d'un améliorant. Donner une pousse, rompre la pâte et remettre au réfrigérateur ou bien stocker la pâte au congélateur. Les brioches façonnées seront stockées au réfrigérateur ou au congélateur non poussées. Procédé identique au croissants.

Sortir du congélateur la veille de la cuisson.

### **Pour mémoire :**

**1 tour simple ( beurrage)**

**1 tour simple ( puis repos)**

**1 tour simple ( 2 ème beurrage)**

**1 tour simple ( repos 20 mn)**

**détaillage**



**\* BABA EXOTIQUE :**

**1 flexipan de 24 moules**

=====

**- Pâte à Baba :**

- 500 g de farine (type 55)
- 20 g de sucre semoule
- 10 g de sel
- 30 g de levure
- 200 g d'eau
- 300 g d'œufs entiers
- 160 g de beurre fondu

poids masse totale : 1220 g

Mélanger dans la cuve du batteur la levure et l'eau, puis incorporer la farine, le sucre, le sel, les œufs et travailler à l'aide de la feuille.

Laisser bien décoller le mélange des bords en 2<sup>ème</sup> vitesse, puis incorporer le beurre fondu.

Donner une première pousse et mouler dans la forme désirée.

Laisser pousser à nouveau et cuire à four ventilé 170 °C, 25 à 30 mn, four ventilé.

**- Sirop de trempage :**

- 2000g d'eau
- 900 g de sucre semoule
- 300 g de jus de fruits de la passion
- 300 g de Rhum St James

Porter à ébullition, l'eau, le sucre semoule, le jus de passion puis ajouter le Rhum à environ 50 °C environ.

**- Crème chantilly :**

- 500 g de crème fleurette
- 40 g de sucre semoule
- 4 g de vanille en poudre

Mélanger tous les ingrédients ensemble et fouetter au batteur à consistance.  
Décor de fruits frais.

**\* FEUILLETAGE CLASSIQUE :**

=====

**- Détrempe :**

- 1500 g de farine (type 55 )
- 750 g d'eau froide
- 45 g de sel
- 225 g de beurre de tour pommade

poids masse totale : 2520 g

Pétrir sans corser et stocker au réfrigérateur 5°C environ 2 heures minimum.

Placer au centre de la détrempe **1275 g de beurre** de tour.

Donner deux tours simples, repos à nouveau deux heures minimum. Redonner deux tours simples.

Ce feuilletage peut être stocké plusieurs jours au réfrigérateur. Les deux derniers tours seront donnés avant l'utilisation. Repos 15 mn.

Les produits détaillés dorés et rayés en feuilletage seront cuits après repos de 40 mn environ ou stockés au congélateur.

2 tours simples repos 2 h

2 tours simples repos 2 h

2 tours simples repos 1 h

vol au vent : 4,5 laminoir

diamètre de 26 cm x 2 dont un évidé de 16 cm

cuisson 230°C puis régler à 180°C

clé fermée, ouvert 7 mn après

cuisson 45 mn

**\* FEUILLETAGE INVERSE :**

=====

**(1) Malaxer :**

- 1,200 Kg de beurre de tour
- avec :
- 525 g de farine ( type 55)

Étaler et mettre au réfrigérateur environ 1 heure à 5°C.

**(2) Faire une détrempe :**

- 1,050 Kg farine (type 55)
- 500 g d'eau
- 45 g de sel
- 300 g de beurre de tour pommade

Poser la détrempe (2) sur le beurre + farine (1).

- Donner un tour simple (plier en trois) Repos une heure .
- Donner un tour double (tour portefeuille) Repos une heure.
- Donner un tour simple (plier en trois) Repos une heure .

Stocker le pâton à 4°C dans un vitafilm .

-Avant utilisation, donner un tour double (tour portefeuille) Repos de 15 mn avant le détaillage.

### **\* PAIN DE MIE :**

=====

- 1000 g de farine (type 55)
- 20 g de sel
- 20 g de sucre semoule ou 15 g de sucre inverti
- 30 g de levure
- 100 g d' œufs entiers
- 250 g d'eau
- 250 g de lait
- 170 g de beurre de tour pommade

Dans le batteur incorporer successivement dans la farine, le sel, le sucre semoule, les œufs entiers, le lait mélangé avec la levure et l'eau, puis pétrir la pâte en 2<sup>ème</sup> jusqu'à ce que la pâte se décolle des bords de la cuve. Ajouter le beurre et pétrir pour bien lisser la pâte. Rompre après une heure de poussée. Façonnage 1/3 du moule. Laisser pousser à nouveau et cuire à four ventilé 180°C, 25 à 30 minutes.

Gros moule à pain de mie : 1 Kg ( 30 X 12 X 10 de Haut)

Petit moule à pain de mie : 250 g ( 17 X9 X 7 de Haut )

### **\* MASSE A STREUSSEL :**

=====

- 300 g de beurre de tour
- 375 g de farine(type 55)
- 150 g de sucre semoule

Au batteur à la feuille, mélanger ensemble le beurre pommade, le sucre semoule puis la farine tamisée, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Stocker au réfrigérateur jusqu'à durcissement puis passer au crible ou couper au couteau.

### **\* PATE A PATE :**

=====

- 500 g de farine (type 55)
- 250 g de fécule de pomme de terre
- 450 g de beurre de tour
- 30 g de sel
- 75 g d'œufs
- 125 g d'eau

Faire un sablage avec la farine, la fécule, et le beurre coupés en morceaux. Ajouter l'ensemble, œufs, sel, l'eau mélangé ensemble . Pétrir sans corser, juste mélanger. Stocker au froid 2 h. (la fécule a pour but d'améliorer la friabilité et le coté sablé de cette pâte).

Facultatif: Ajouter graduellement 50 g de vinaigre blanc à la fin de pétrissage pour éviter que la pâte noircisse.

Conservation : Une semaine au réfrigérateur.

### **\* APPAREIL A QUICHE :**

=====

- 800 g de crème fleurette
- 300 g d'œufs entiers
- 40 g de jaunes d'œufs
- sel, poivre, muscade

Fouetter les jaunes d'œufs avec les œufs entiers puis ajouter la crème fleurette, puis les épices.

Dans des cercles de 3,5 cm de haut, foncer la pâte à pâté abaissée à 3 millimètres d'épaisseur. Laisser reposer au réfrigérateur minimum 2 heures, puis pré cuire les fonds garnis de noyaux ou grenaille en poches de film alimentaire au four ventilé à 175°C, pendant environ 25 minutes.

Garnir les fonds de la garniture souhaitée,( jambon, gruyère, lardons, légumes, fruits de mer....) recouvrir d'appareil à quiche jusqu'au ras du cercle puis cuire l'ensemble au four ventilé à 180° C, pendant environ 20 à 30 minutes. Il est possible de congeler les fonds préculs, garnis, prêts à cuire.

#### **\* PATE SABLEE AUX AMANDES :**

=====

- 2100 g de beurre de tour
- 30 g de sel
- 1125 g de sucre glace
- 375 g de poudre d'amande
- 30 g de vanille en poudre
- 600 g d'œufs entiers
- 3000 g de farine (type 55)

poids masse totale : 7260 g

Faire un sablage en mélangeant le beurre, le sel, le sucre glace, la poudre d'amande et la vanille en poudre ajouter ensuite les œufs et enfin la farine et pétrir sans corser. On arrête de pétrir lorsque la pâte est homogène. Elle sera conservée au réfrigérateur à 5°C. Laisser 24 heures de repos avant utilisation. On peut conserver la pâte sablée plusieurs jours au réfrigérateur. Elle sera utilisée pour beaucoup de produits entre autre les tartes aux fruits rouges, fruits exotiques, et en règle générale, pour toutes les tartes dont les fruits ne sont pas cuits.

#### **\* PATE A FONCER :**

=====

##### **Malaxer :**

- 2000 g de farine ( type 55)
- 1500 g de beurre de tour

##### **Ajouter :**

- 400 g de lait
- 80 g de jaunes d'œufs
- 120 g de sucre semoule
- 60 g de sel

poids masse totale : 4160 g

A la feuille au batteur, mélanger le beurre coupé en morceaux et la farine, jusqu'à obtention d'une masse sableuse. Ajouter tous les autres ingrédients lait, œufs, sucre semoule et sel mélangés ensemble et pétrir au crochet en petite vitesse. Le sablage a pour effet d'obtenir une pâte avec peu de corps. La pâte est stockée au réfrigérateur 5°C. Elle est utilisée de préférence après 24 h de repos. On la conserve plusieurs jours au réfrigérateur, toujours filmée pour éviter que la pâte ne croûte. Cette pâte est utilisée pour toutes les tartes aux fruits cuits garnis de crème d'amandes et fruits ou crème pistache et fruits etc...

**\* CREME PATISSIERE :**

=====

**- Recette et Procédé :**

Bouillir : (1)

- 1000 g de lait
- ½ gousse de vanille
- 125 g de sucre semoule

Blanchir : (2)

- 240 g de jaunes d'oeufs
- 125 g de sucre semoule

Tamiser : (3)

- 80 g de poudre à crème

Ajouter : (4)

- 50 g de beurre

Mélanger au fouet le (3) dans le (2) ; verser 1/3 du lait bouillant sur le mélange ci-dessus. Bouillir le tout pendant 2 minutes, ajouter le beurre ; refroidir rapidement sur grille filmée

Poids total : 1500 g

Conservation : 48 heures à 4°C.

**\* CREME D'AMANDE:**

=====

- 400 g de beurre pommade
- 400 g de sucre glace
- 400 g de poudre d'amande
- 40 g de poudre à crème
- 240 g d'œufs entiers
- 50 g de Rhum St James

Mélanger dans l'ordre le beurre pommade, le sucre glace et la poudre d'amande, la poudre à crème, puis les oeufs et le Rhum St James.  
Ajouter 50% de crème pâtissière avant utilisation.

**\* CREME COCO : (Tarte Fruits Exotiques)**

=====

- 200 g de beurre pommade
- 250 g de sucre glace
- 200 g de coco râpé
- 30 g de poudre à crème
- 150 g d'œufs
- 20 g de Rhum St James
- 400 g de crème pâtissière

Mélanger dans l'ordre, le beurre pommade, le sucre glace, le coco râpé, la poudre à crème, les oeufs, le Rhum et enfin la crème pâtissière.



**\* SIROP D'AMANDE :**

=====

- 500 g de sucre semoule
- 350 g d'eau
- 125 g de sucre glace
- 100 g de poudre amande
- 50 g d'eau de fleur d'oranger

Faire un sirop avec l'eau et le sucre semoule, ajouter le sucre glace et la poudre d'amande.

Laisser frémir 15 mn environ.

Mixer le tout et ajouter l'eau de fleur d'oranger.

**\* GLACE A L'EAU :**

=====

- 1 Kg de fondant
- 400 g de sirop à 30°B
- 300 g de glucose

Fondre le tout ensemble et utiliser presque froid 30°C.

**\* DORURE :**

=====

- 500 g d'œufs entiers
- 25g crème liquide

Mixer les ingrédients ensemble, et stocker au réfrigérateur.

**\* TARTE CITRON :**

=====

Recette pour 2 fonds de 20 cm de diamètre

Pâte sablée aux amandes voir recette page : 14

**- Crème Citron :**

- 150 g de jus de citrons
- 150 g de sucre semoule
- 250 g de beurre
- 3 citrons zestés

Placer tous les ingrédients dans une casserole et donner un bouillon, puis chinoiser l'ensemble.

Verser sur :

- 300 g d'œufs entiers
- 150 g de sucre semoule

Remettre le tout dans une casserole. Bouillir 3 minutes.

Ajouter

- 4 g de gélatine en feuilles, préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée.

- Stocker au frigo

**\* Chibouste Citron :**

- 200 g de jus de citron
- 80 g de jaunes d'œufs
- 80 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à crème
- 20 g de beurre
- 6 g de gélatine en feuilles
- 120 g de blancs d'œufs montés
- 30 g de sucre semoule

Bouillir comme une pâtissière le jus de citron, les jaunes d'œufs, le sucre semoule et la poudre à crème. Ajouter le beurre et la gélatine égouttée (préalablement ramollie dans l'eau froide).

Simultanément, monter les blancs d'œufs, les serrer avec le sucre semoule et incorporer le mélange monté dans la crème pâtissière chaude.

Dresser aussitôt.

Dans un fonds de pâte sablée cuit, garnir au ras de crème citron et placer le tout au froid environ 30 minutes. Dresser la Chibouste citron à la poche munie d'une douille à St Honoré.

**\* TARTE MIRLITONS :**

=====

Recette pour 3 fonds : 1 x16 cm de diamètre, 1 x 18 cm de diamètre, 1 x 20 cm de diamètre

**Pâte à foncer voir recette page : 14**

**- Appareil :**

- 300 g d'œufs
- 160 g de crème d'amandes
- 160 g de sucre semoule
- 160 g de crème fraîche (crème double)

Mélanger les œufs avec la crème d'amande, ajouter le sucre semoule et enfin la crème fraîche.

Couler l'appareil ci-dessous dans des fonds de pâte à foncer préculs garnis préalablement de fruits (abricots ou pêches ou pignons).  
Saupoudrer de sucre glace et cuire à la couleur, à 180°C au four ventilé.  
A consommer tiède.

**\* TARTE CAMPAGNARDE :**

=====

**Feuilletage voir recette page : 10**

Abaissier la pâte feuilletée à 2 au laminoir.  
Détailier à la roulette cannelée.  
Passer le rouleau pic-vite.  
Garnir très légèrement de compote vanillée.  
Pommes coupées en quartiers.  
Sucre dessus avant cuisson.

Cuire au four ventilé à 180 ° C et glacer au sucre glace a four vif 250°C.

Peut également se faire à l'abricot ou à la poire garnis de crème d'amandes mélangée.

## **TARTE CRUMBLE AUX PECHES**

=====  
Recette pour 2 fonds de 18 cm de diamètre

Pâte à foncer voir recette page : 14

### **- Appareil à Crumble :**

- 300 g de beurre
- 150 g de sucre semoule
- 375 g de farine

Mélanger le beurre et le sucre puis ajouter la farine. Réserver au froid.

Dans un cercle de 2 cm de haut, foncer avec de la pâte à foncer.  
Disposer à la poche, une couche de crème d'amande, puis des dés de pêches pochées dans le beurre et sucre semoule et enfin le crumble passé dans un tamis à gros trous, appelé crible. Cuisson au four ventilé à 180°C à la couleur.  
La tarte refroidie, saupoudrer légèrement de sucre glace.

## **TARTE PAMPLEMOUSSE POIRE :**

=====  
Recette pour 2 fonds de 18 cm de diamètre

Pâte sablée aux amandes voir recette page : 14

### **Crème d'Amande Pistache:**

- 200 g de beurre pommade
- 250 g de sucre glace
- 250 g de poudre d'amande
- 24 g de poudre à crème
- 24 g de Rhum St James
- 70 g de pâte de pistache
- 150 g d'œufs
- 300 g de crème fraîche ou crème pâtissière

A la feuille au batteur, blanchir le beurre pommade, le sucre glace, puis ajouter la poudre d'amande, la poudre à crème, le rhum et la pâte pistache.

Ajouter les oeufs graduellement, enfin verser la crème fleurette, puis stocker au réfrigérateur.

Dans un cercle de 2 cm de haut, foncer de pâte sablée, garnir de crème d'amande pistache. Pré cuire l'ensemble au four à 160 °C environ 12 à 14 minutes et enfin disposer harmonieusement des quartiers de pamplemousses pelés à vifs et des quartiers de poires. De nouveau placer au four pour terminer la cuisson a 160°C .  
Napper au nappage neutre et saupoudrer légèrement les bords de sucre glace.

## **TARTE VALLEE D'AUGE :**

=====

Recette pour 2 fonds de 18 cm de diamètre

### **Pâte à foncer voir recette page : 14**

Dans un cercle de 3,5 cm de haut, foncer avec de la pâte à foncer, laisser reposer au réfrigérateur pendant 1 heure et pré cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 25 minutes. ; Garnir le fond avec des pommes poêlées au beurre et au sucre semoule, puis dressée à la poche une couche de crème d'amande, mélangée avec de la crème fraîche (300 g de crème d'amande + 100 g de crème fraîche), puis recouvrir l'ensemble de pommes passées à la mandoline en petits bâtonnets.

Cuisson 180°C au four à la couleur.

Une fois refroidie, saupoudrer légèrement de sucre glace.

## **LA TARTE DOUCEUR AUX FRUITS ROUGES :**

=====

Recette pour 3 fonds de 20 cm de diamètre

### **- Fonds de dacquoise spéciale aux amandes :**

- 225 g de sucre glace
- 180 g de poudre d'amande
- 45 g de farine
- 225 g de blancs d'œufs
- 225 g de sucre semoule.

Réaliser un biscuit dans un cercle de 20 cm de diamètre sur 3,5 cm de haut chemisé de papier beurré. Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine.

Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule en meringue, mélanger délicatement l'ensemble et pocher à la douille unie de 8. Cuire au four ventilé à 160°C, pendant environ 20 minutes.

### **- Crème allégée à la Vanille :**

- 500 g de lait entier
- 1 gousses de vanille
- 120 g de jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 40 g de poudre à crème
- 200 g de crème fouettée
- 25 g de Cointreau Concentré

Faire bouillir le lait avec la gousses de vanille fendue et grattée. Verser sur les jaunes blanchis avec le sucre semoule et la poudre à crème.

Cuire 2 mn sur le feu et laisser refroidir complètement.

Mélanger le Cointreau Concentré et la crème fouettée.

### **- Montage :**

Dans le fond de dacquoise aux amandes refroidi, disposer la crème allégée à la vanille, et décorer harmonieusement avec des framboises, fraises, groseilles, myrtilles...

Vous pouvez passer une gelée neutre pour faire briller les fruits et poser quelques feuilles de menthe en décor.

## **TARTE CHOCOLAT:**

=====

Recette pour 2 fonds de 18 cm de diamètre

Pâte sablée voir recette page : 14

### **- Biscuit chocolat sans farine :**

- 160 g de jaunes d'œufs
- 240 g de blancs d'œufs
- 250 g de sucre semoule
- 70 g de cacao poudre

Monter les blancs d'œufs, bien les meringuer avec le sucre semoule, ajouter ensuite les jaunes d'œufs et le cacao poudre tamisé en mélangeant délicatement.

Dresser avec une douille n°10, ou étaler en cadre a biscuit.

Cuire à 170°C au four ventilé pendant environ 15 à 20 minutes.

### **- Ganache Chocolat :**

- 400 g de crème fleurette
- 50 g de glucose
- 500 g de couverture noire 60%
- 100 g de beurre

Faire bouillir la crème fleurette avec le glucose, puis ajouter la couverture finement haché et le beurre.

### **- Glaçage Chocolat :**

- 200 g de sirop à 30°B
- 250 g de crème fleurette
- 50 g de glucose
- 100 g de couverture noire 58%
- 500 g de pâte à glacer noire

Faire bouillir la crème fleurette, le sirop à 30°B et le glucose ; verser le tout sur la couverture et pâte à glacer hachée ensemble.

### **- Montage :**

Cuire à blanc le fond de pâte sablée, déposer un fond de ganache, placer au centre un disque de biscuit chocolat sans farine et recouvrir de ganache. Laisser durcir au réfrigérateur et glacer la tarte entièrement de glaçage chocolat.

## **TARTE NOUGAT POMME**

=====

Recette pour 2 fonds de 18 cm de diamètre

Pâte à foncer voir recette page : 14

### **APPAREIL A NOUGAT**

- 150 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 150 g d'amandes effilées

Mélanger tous les ingrédients successivement

### **Garniture**

Dans un cercle de 3,5 cm de haut foncé en pâte a foncer et précuit à blanc, disposer une couche de crème d'amande mélangée avec 50% de crème pâtissière , puis une couche de pommes poêlées au beurre et sucre semoule recouvrir enfin d'appareil a nougat. Cuire au four ventilé a 180°C environ 20 à 25 mn.

### **\* TARTE TATIN :**

=====

Feuilletage voir recette page : 10

Faire un caramel à sec avec 500 g de sucre semoule, à la couleur désirée. Le verser dans des moules plats émaillés, recouvrir de pommes coupées en tranches, en ayant pris soin de déposer sur le caramel, 80 g de beurre et 100 g de sucre pour un plat de 20 cm de diamètre ; 50 g de beurre et 75 g de sucre pour un plat de 16 cm de diamètre.

Mettre ces plats dans un four ventilé à 180°C et à mi-cuisson, disposer un fond de feuilletage, puis finir la cuisson à la couleur désirée. Cuisson, environ 50 mn à 1 heure selon la taille.

Laisser au froid, puis mettre sur le gaz à feu doux pour le démoulage.

**- POMMES :** Pour le fond, utiliser des pommes Golden ; pour garnir l'intérieur, si possible, utiliser de la Granny smith.

Ajouter éventuellement un peu de pectine avec le sucre semoule.

**\* TARTE CHIBOUSTE PISTACHE FRAMBOISE :**

=====

Recette pour 2 fonds de 18 cm de diamètre

**Pâte sablée aux amandes voir recette page : 14**

**- Crème d'Amande Pistache :**

- 300 g de beurre pommade
- 300 g de sucre glace
- 180 g d'œufs
- 300 g de poudre d'amande
- 30 g de poudre à crème
- 40 g de Kirsch
- 100 g de pâte de pistache

**Utiliser la crème de la tarte pamplemousse poire**

Dans un batteur, bien blanchir le beurre avec le sucre glace, ajouter les oeufs graduellement puis, la poudre d'amande, la poudre à crème, le Kirsch et la pâte de pistache. Finir de monter le tout;

**- Crème Chibouste Framboise :**

- 225 g de sucre semoule
- 75 g d'eau
- 150 g de blancs d'œufs
- 30 g de sucre semoule

- 250 g de lait
- 120 g de jaunes d'œufs
- 75 g de sucre semoule
- 20 g de poudre à crème
- 8 g de gélatine en feuilles
- 25 g d'alcool de framboise

Réaliser une meringue italienne, cuire le sucre semoule et l'eau à 121°C et les verser sur les blancs d'œufs montés avec la deuxième partie du sucre semoule.

Bouillir le lait, le verser sur le mélange blanchis, jaunes d'œufs, le sucre semoule et poudre à crème. Cuire comme une crème pâtissière, ajouter ensuite la gélatine, ramollie dans l'eau froide et égouttée, la meringue italienne chaude et enfin l'alcool de framboise.

Dans un cercle de 2 cm de haut, foncer avec de la pâte sablée. Garnir de crème d'amande pistache, disposer à l'intérieur des framboises billes et cuire au four ventilé à 180°C. Laisser refroidir, placer un deuxième cercle de 2 cm de haut et du même diamètre et garnir de crème chibouste framboise, (lissée au ras du cercle) puis mettre au congélateur. Relisser 15 minutes plus tard puis décercler et caraméliser au fer une fois au sucre semoule et une fois au sucre glace. Décorer la tarte de fruits rouges.



## **LA TARTE MOELLEUSE AU CHOCOLAT :**

=====

Recette pour 2 fonds : 1 x 18 cm de diamètre et 1 x 20 cm de diamètre

Pâte sablée aux amandes voir recette page : 14

### **- APPAREIL CHOCOLAT :**

- 50 g d'œufs
- 40 g de jaunes d'œufs
- 350 g de crème fleurette
- 350 g de couverture noire 58%
- 70 g de beurre

Monter ensemble l'œufs et les jaunes d'œufs, faire une ganache avec la crème fleurette, la couverture hachée et le beurre puis mélanger cette ganache avec les œufs et jaunes montés.

### **- Glaçage Chocolat :**

- 200 g de sirop à 30°B
- 250 g de crème fleurette
- 50 g de glucose
- 100 g de couverture noire 58%
- 500 g de pâte à glacer noire

Faire bouillir la crème fleurette, le sirop à 30°B et le glucose ; verser le tout sur la couverture et pâte à glacer hachée ensemble.

Foncer des fonds de tartes en pâte sablée aux amandes. Les pré cuire avec des noyaux au four ventilé à 160°C, pendant environ 20 minutes.

Garnir les fonds au 3/4 avec l'appareil et cuire 12 minutes environ au four ventilé à 160°C.

Refroidir et démouler, glacer le dessus de la tarte avec du glaçage chocolat. Décorer avec une feuille d'or.

## **TARTE MARACUJA AU FROMAGE BLANC :**

=====

Recette pour 2 fonds de 20 cm de diamètre

**Pâte à foncer voir recette page : 14**

### **Appareil a fromage blanc**

- 175 g de lait
  - 175 g de fromage blanc 40 % de matières grasses
  - 37.5 g de poudre à crème
  - 50 g de sucre semoule
  - 1 zeste citron
  - 1 pincée de sel
  - 38 g de beurre
- 
- 88 g de blancs d'œufs
  - 50 g de sucre semoule

Dans une casserole épaisse, disposer tous les ingrédients, ( lait, fromage blanc, poudre à crème, sucre semoule, zestes de citron, sel et beurre, cuire sur le feu 2 minutes. A chaud ajouter les blancs montés fermes avec le sucre semoule.

### **- Punch Passion :**

- 150 g de sirop à 30°B
  - 150 g de jus de fruits de la passion
- Mélanger le tout ensemble.

Cuire a blanc, avec des noyaux, des fonds de tarte de 3,5 cm de haut foncer pâte à foncer.

Lorsque le fond est refroidi, disposer un disque de génoise de 5 mm d'épaisseur imbibé de punch passion. Garnir le fond de tarte d'appareil a fromage blanc et lisser. Dorer aux jaunes d'œufs et cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 20 minutes.

Laisser refroidir la tarte , napper le dessus et décorer avec les grains de fruit de la passion frais.

**Le biscuit a disposer au fond peut être aussi une brioche de la veille**

## **TARTE PAYSANNE AUX POMMES :**

=====

Recette pour 3 assiettes de 18 cm de diamètre par 2 cm de haut

Pâte à foncer voir recette page : 14

### **- Appareil paysan :**

- 200 g d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 15 g de sucre vanillé
- 30 g de farine
- 10 g de poudre à crème
- 100 g de lait
- 125 g de crème fleurette

Travailler au fouet les oeufs et le sucre, sucre vanillé ajouter la farine et la poudre à crème, ensuite le lait, la crème fleurette.

### **Garniture de pommes et raisins**

- 600 g de pommes coupées en petits cubes
- 200 g de raisins de Smyrne

### **Glaçage**

- 75 g de beurre fondu chaud
- 50 g de sucre semoule
- 50 g d'œufs

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

Beurrer les cercles, foncer avec la pâte à foncer ou du feuilletage abaissée à 1 millimètre et demi au laminoir (très fin). Garnir avec garniture pommes raisins. Couler l'appareil paysan à mi-hauteur du moule et enfourner au four ventilé à 170 - 180°C sur grille, pendant environ 35 minutes.

Pour la fin de la cuisson, napper avec le glaçage ci-dessous et repasser au four ventilé 7 à 8 mn environ.

Proposer à vos clients,. Conseiller de tiédir la tarte pour la dégustation. cette tarte peu être cuite dans des moules à tartes en alu . Elle peut être vendu avec le moule ou démoulée.

**\* TARTE CLAIREFONTAINE ORANGE :**

=====

Recette pour 2 fonds de 18 cm de diamètre

**Pâte sablée aux amandes voir recette page : 14**

**Appareil orange**

- 300 g d'oeufs
- 250 g de sucre semoule
- 100 g de beurre fondu très chaud
- 200 g de jus d'orange
- 1 zeste d'orange

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre

**- Oranges pochées :**

- 300 g d'oranges en tranches
- 500 g d'eau
- 250 g de sucre semoule



**il est conseillé de faire pocher la veille les tranches d'oranges**

Faire bouillir l'eau et le sucre semoule, ajouter les tranches d'oranges. Refaire bouillir et stocker au réfrigérateur. Laisser macérer environ 12 heures avant utilisation.

Dans un fond de pâte sablée cuit à blanc, déposer l'appareil orange au  $\frac{3}{4}$  du fond et cuire au four ventilé à 170°C, pendant environ 25 minutes.

Laisser refroidir les tartes, puis chinoiser les tranches d'orange, et les disposer harmonieusement sur tout le dessus. Glacer au nappage fruit.

### **TARTE GROSEILLE OU FRAMBOISE :**

Fond de pâte sablée, cuit avec crème d'amande mélangée. Décorer harmonieusement de fruits rouges, fraises, framboises, groseilles.

### **TARTE KIWI MANGUE :**

Fond de pâte sablée, crème coco, cuire et garnir après refroidissement. Garnir le contour avec des demi tranches de kiwi, intérieur avec cubes de mangue. Napper le tout au nappage fruits.

### **TARTE MYRTILLES :**

Cuire des fonds de tarte pâte sablée, crème d'amande, mélangée avec pâtissière. Préparer une gelée avec le jus de myrtilles qui sont égouttées.

- 1 litre de jus de myrtilles
- 80 g de vit pris
- 550 g de sucre semoule

Mélanger le sucre avec le vit pris, bien mélanger au jus de myrtilles, porter le tout à ébullition.

Conservation au réfrigérateur.

Prendre une quantité suffisante de cette gelée, faire fondre, ajouter les myrtilles, garnir aussitôt en utilisant si possible, un pochoir de 5 mm d'épaisseur.