Proportions des crèmes, pâtes, appareils de base à connaître en classe de seconde

crème pâtissière	
1 litre de lait 1 gousse de vanille 8 jaunes d'œufs 250g de sucre 125g de farine (ou Maïzena ou moitié farine/moitié Maïzena)	- Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille épuisée - A l'aide d'un **fouet**, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre - Ajouter la farine (ou Maïzena ou mélange farine/Maïzena) bien battre - Verser le lait bouillant sur le mélange précédent - Porter à ébullition en fouettant énergiquement (y compris sur les bords), laisser bouillir (4/5' si on a utilisé de la farine ou un mélange farine/Maïzena, 2' pour de la Maïzena) - Verser dans une plaque à débarrasser, couvrir d'un film
crème mousseline	
1 litre de lait 1 gousse de vanille 8 jaunes d'œufs 250g de sucre 125g de farine (ou Maïzena ou moitié farine/moitié Maïzena) 250g de beurre + 250g de beurre	- Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille épuisée - A l'aide d'un fouet, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre - Ajouter la farine (ou Maïzena ou mélange farine/Maïzena) bien battre - Verser le lait bouillant sur le mélange précédent - Porter à ébullition en fouettant énergiquement (y compris sur les bords), laisser bouillir (4/5' si on a utilisé de la farine ou un mélange farine/Maïzena, 2' pour de la Maïzena) - Ajouter hors du feu 250g de beurre en parcelles - Verser dans une plaque à débarrasser, couvrir d'un film - Après complet refroidissement, battre la crème et lui incorporer 250g de beurre en pommade et en petites parcelles, pour obtenir une crème bien ferme
crème anglaise	
1 litre de lait 1 gousse de vanille 12 jaunes d'œufs 200 g de sucre 1 cs de Maïzena	- porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille épuisée - blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre en utilisant une **spatule** - ajouter la Maïzena au mélange jaunes et sucre - verser le lait bouillant sur le mélange et bien remuer pour délayer le tout - remettre la crème anglaise dans le récipient de cuisson, porter sur le feu (doux) et remuer « en 8 » - quand la crème nappe la spatule et que la mousse en surface a disparu, retirer du feu et débarrasser immédiatement la crème dans un récipient à fond plat - couvrir d'un papier film, et réserver au frais, en laissant la gousse de vanille infuser dans la crème

les appareils

appareil à **crème renversée au caramel (viennoise, mauresque ou jour et nuit)**

1 litre de lait 1 gousse de vanille 6 œufs 200 g de sucre caramel 200 g de sucre 5 cl d'eau	- cuire le caramel et en chemiser les moules - porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille épuisée - mélanger les œufs et le sucre, bien blanchir le mélange avec un **fouet** - verser le lait bouillant sur le mélange précédent - mettre l'appareil en moules - mettre les moules dans une plaque servant de bain-marie - porter le bain-marie à ébullition sur un feu vif - cuire les crèmes caramel au four à 200°C durant 20 à 30 minutes suivant la taille des moules - laisser refroidir avant de démouler

appareil à **pot de crème**

¾ de litre de lait 1 gousse de vanille 8 jaunes d'œufs 150 g de sucre parfum	- porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille épuisée - blanchir à la **spatule** les jaunes d'œufs avec le sucre - verser le lait bouillant sur le mélange précédent - remplir les ramequins ou pots - les disposer dans une plaque servant de bain-marie - porter le bain-marie à ébullition sur un feu vif - recouvrir les pots de crème d'une plaque à pâtisserie (pour éviter une coloration au four) - cuire au four à 200°C durant 25 minutes environ

Les pâtes

pâte à crêpes

250 g de farine 2 œufs 50 g de sucre 1 pincée de sel 5 dl de lait 50 g de beurre ½ gousse de vanille	- mélanger farine, sucre et sel - disposer la farine en fontaine - casser les œufs dans la fontaine - à l'aide d'un **fouet** mélanger les œufs en leur incorporant petit à petit la farine et le lait - épuiser la gousse de vanille, ajouter les graines à la pâte - ajouter le beurre fondu refroidi - laisser reposer la pâte avant de cuire les crêpes

pâte à génoise	
4 à 5 œufs 125 g de sucre 125 g de farine 60 g de beurre (facultatif)	- beurre et chemiser (éventuellement) un moule à génoise - mettre à chauffer dans un récipient à fond large de l'eau (pour le bain-marie) la température ne doit pas excéder ce que peut supporter la main plongée dedans - dans un cul-de-poule, casser les œufs entiers et les mélanger au fouet à blancs avec le sucre - quand l'eau arrive à bonne température, y plonger le fond du cul-de-poule et battre le mélange jusqu'à obtenir un mélange épais (on doit pouvoir faire un « ruban » qui reste en relief en surface en levant le fouet) - retirer du bain-marie et continuer à battre le mélange jusqu'à son complet refroidissement - le restant du travail se fait à la spatule (en bois ou polycarbonate) - mélanger délicatement (« intimement ») en 3 à 4 fois, la farine tamisée « en coupant » l'appareil en faisant tourner le cul-de-poule dans le sens inverse de manière à incorporer la farine complètement - ajouter délicatement, (éventuellement) le beurre fondu tiède - mettre immédiatement la pâte en moule et cuire 20 à 25 minutes à 180°C (T6)
pâte à choux	
250g d'eau 1 pincée de sel 60g de beurre 125g de farine 3 à 5 œufs 1 œuf	- couper le beurre en parcelles dans l'eau salée - porter à ébullition - quand l'eau est à ébullition, **retirer du feu** - verser la farine en une seule fois, bien battre à la **spatule** - remettre sur le feu et dessécher la pâte (elle ne doit coller ni aux bords de la russe ni à la spatule) - retirer du feu et débarrasser la pâte dans une calotte - incorporer les œufs 1 par 1, jusqu'à la consistance désirée (la pâte doit former une boule qui s'étale légèrement) - coucher à la poche - dorer avec l'œuf restant - cuire à 180°C pendant 25 à 35' suivant la taille et le résultat attendu
pâte brisée	
250g de farine 125g de beurre 1 pincée de sel un peu d'eau	- mettre la farine en fontaine avec la pincée de sel - couper le beurre en parcelles dans la fontaine - du bout des doigts émietter le beurre en l'incorporant à la farine (= sabler) - faire une fontaine avec le résultat obtenu - incorporer l'eau petit à petit jusqu'à obtenir une boule homogène qui ne colle pas

pâte feuilletée	
400g de farine 4 pincées de sel 200g d'eau 300g de matière grasse (beurre ou margarine à feuilletage)	- mettre la farine en fontaine avec le sel dans une calotte - ajouter l'eau en une seule fois - mélanger jusqu'à ce que l'eau soit incorporée - **dès qu'il n'y a plus trace de l'eau arrêter de travailler la pâte** = détrempe - mettre -tant bien que mal- la détrempe en rectangle - poser la matière grasse sur la moitié de la détrempe - recouvrir -tant bien que mal- la matière grasse avec l'autre moitié de la détrempe - à l'aide du rouleau abaisser la pâte sur 1 cm d'épaisseur en rectangle - plier en trois (= 1er tour) - tourner la pâte d' ¼ de tour, et abaisser la pâte sur 1 cm d'épaisseur en rectangle - plier en trois (= 2ème tour) - laisser reposer la pâte au frais ¼ d'heure dans un papier film - abaisser la pâte sur 1 cm d'épaisseur en rectangle - plier en trois (= 3ème tour) - tourner la pâte d' ¼ de tour, et abaisser la pâte sur 1 cm d'épaisseur en rectangle - plier en trois (= 4ème tour) - laisser reposer la pâte au frais ¼ d'heure dans un papier film - abaisser la pâte sur 0.5 cm d'épaisseur en rectangle - plier en trois (= 5ème tour) - tourner la pâte d' ¼ de tour, et abaisser la pâte sur 0.5 cm d'épaisseur en rectangle - plier en trois (= 6ème tour) - laisser reposer la pâte au frais ¼ d'heure dans un papier film - abaisser la pâte suivant ce que l'on obtenir
biscuit feuille	
4 blancs d'œufs 125g de sucre 4 jaunes d'œufs 125g de farine	- monter les blancs en neige - les serrer avec le sucre, bien battre jusqu'à obtenir une meringue bien brillante - ajouter les jaunes et incorporer délicatement - tamiser la farine sur l'ensemble et incorporer délicatement - mettre la pâte sur une feuille de papier sulfurisé - cuire à 230°C pendant 4 à 5 minutes - retourner la pâte sur une feuille de papier sulfurisé dès la sortie du four