

## LES DESSERTS

### 1. Définition et classification

Le terme générique dessert englobe un ensemble de préparations variées :

- Les entremets de cuisine servis froids : bavarois, puddings, entremets à base de riz ou de semoule...
- Les entremets de cuisine servis chauds ou tièdes : beignets, charlottes, crêpes, omelettes...
- Les petites et les grosses pièces de pâtisserie : tartes et tartelettes, biscuits, millefeuilles, choux...
- Les glaces, sorbets et entremets glacés : parfaits, soufflés...
- Les fruits frais, salade de fruits, les compotes et les marmelades, les petits fours..

### 2. Les principales pâtes de base

Pâtes	Technique de réalisation résumée	Exemples d'utilisation
<b>Les pâtes sèches</b>		
Brisée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposer la farine en fontaine, placer au centre eau, jaune d'œuf, sel fin, sucre, mélanger puis incorporer peu à peu la farine.</li> <li>• Fraiser, bouler et laisser reposer sous film au frais.</li> </ul>	Quiches, tartes, tourtes, croustades, barquettes...
Feuilletée	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser une détrempe (farine+eau+sel) reposer sous film.</li> <li>• Enfermer la Mg dans la détrempe</li> <li>• Donner 6 tours simples ou 3 tours doubles espacés de 20 min</li> </ul>	Allumettes, bouchées, tartes, galettes, chausson, fours secs...
<b>Les pâtes molles</b>		
A chou	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porter à ébullition eau, beurre, sel fin et sucre</li> <li>• Ajouter la farine hors du feu mélanger et dessécher sur feu vif</li> <li>• Tiédir et incorporer les œufs un à un</li> </ul>	Beignets, chou, éclairs, paris-brest, saint-honoré, gougères, gnocchis...
A crêpes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposer la farine en fontaine, ajouter les œufs, le sel et le sucre</li> <li>• Détendre peu à peu avec le lait en incorporant la farine</li> <li>• Passer au chinois et ajouter le beurre noisette</li> </ul>	Crêpes, pannequets, crêpes soufflées
A frire	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idem à la pâte à crêpes mais réaliser avec les jaunes au départ et moins de liquide.</li> <li>• Les blancs sont ensuite montés en neige et incorporer juste avant l'utilisation.</li> </ul>	Beignets salés ou sucrés.
<b>Pâtes montées</b>		
A génoise	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monter au fouet et au bain-marie les œufs et le sucre jusqu'au ruban</li> <li>• Fouetter hors de feu jusqu'à refroidissement</li> <li>• Incorporer délicatement la farine tamisée</li> <li>• Mouler et cuire aussitôt</li> </ul>	Génoise, base de certains gros entremets bûches
A biscuit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Monter à froid jaunes d'œufs, sucre et un peu d'eau</li> <li>• Ajouter alternativement farine et blancs en neige en coupant</li> </ul>	
<b>Pâtes levées</b>		
A brioche 1 A savarin 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disposer la farine en fontaine, ajouter les œufs et la levure délayée dans un peu de lait</li> <li>• Mélanger et battre vigoureusement pour donner du corps à la pâte</li> <li>• Ajouter le sucre et le sel</li> <li>• Ajouter le beurre en pommade (1) ou fondu (2) battre de nouveau</li> <li>• Donner une première pousse en étuve ou dans un endroit tiède</li> <li>• Rompre et façonner et donner une deuxième pousse avant de cuire.</li> </ul>	Brioches à têtes, tresses, aliments en brioche. Savarins chantilly, baba au rhum.
<b>Pâtes poussées</b>		
A cake	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Crémier le beurre en pommade et le sucre, ajouter les œufs un à un</li> <li>• Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique</li> <li>• Ajouter les fruits confits et les raisins secs macérés</li> </ul>	Cakes, quatre quarts, marbrés, madeleines.

### 3. Les principales crèmes de base

Technique de réalisation résumée	Exemples d'utilisation
<b>Crème anglaise</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Blanchir les jaunes et le sucre</li><li>• Détendre avec le lait bouillant</li><li>• Cuire à feu doux jusqu'à la nappe à la spatule, chinoiser, parfumer après refroidissement</li></ul>	Sauces d'accompagnement, glaces aux œufs et bavarois.
<b>Crème pâtissière</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Blanchir les jaunes et le sucre puis incorporer la poudre à crème ou la farine</li><li>• Détendre avec le lait bouillant</li><li>• Refaire bouillir la crème sans cesser de remuer, parfumer après refroidissement</li></ul>	Garniture d'entremets, soufflés chauds.
<b>Crème prise</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Blanchir les jaunes et le sucre ou les œufs et le sucre selon recette</li><li>• Détendre peu à peu avec le lait bouillant en remuant au fouet</li><li>• Chinoiser, écumer, parfumer après refroidissement</li></ul>	Crème renversée, pots de crème, puddings
<b>Crème Chantilly</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Fouetter la crème fraîche jusqu'à épaississement</li><li>• Ajouter le sucre glace</li><li>• Parfumer et serrer</li></ul>	Garniture et décor d'entremets, appareils divers
<b>Crème au beurre</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cuire le sirop au filet</li><li>• Verser progressivement sur les jaunes sans cesser de remuer au fouet</li><li>• Battre jusqu'à complet refroidissement et incorporer le beurre en pommade et parfumer.</li></ul>	Garniture et décor d'entremets
<b>Crème d'amandes</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Crémér le beurre en pommade et le sucre, ajouter les œufs un à un puis la poudre d'amandes</li><li>• Monter au fouet, parfumer au rhum</li></ul>	Garniture d'entremet
<b>Crème ganache</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verser la crème liquide bouillante sur le chocolat concassé</li><li>• Laisser fondre puis lisser au fouet, parfumer après refroidissement.</li></ul>	Garniture et ou masquage d'entremets, truffes au chocolat.

### 4. Législation et précautions

- ✚ Certaines préparations, les crèmes en particulier, sont élaborées à partir de denrées fragiles et facilement altérables. Une vigilance particulière devra être observée afin d'éviter toute toxico-infection alimentaire : respect des règles d'hygiène au niveau du personnel (masque bucco nasal, port de gants...), des matériels et des locaux.
- ✚ Utiliser des produits très frais, pasteurisés ou stérilisés. Les maintenir en enceinte réfrigérée jusqu'à leur utilisation; Refroidir immédiatement les crèmes dès la fin de leur réalisation puis les stocker en enceinte réfrigérée à + 3°C. Stocker les produits finis en enceinte réfrigérée à + 3°C et limiter leur conservation à 24 heures maximum.
- ✚ La fabrication des glaces et sorbets doit être réalisée dans un local distinct, fermé et agréé par les services vétérinaires. Glaces, sorbet et entremets glacés seront stockés à - 15°C.