

La correction des exercices, des évaluations restent à l'appréciation de chaque enseignant

« Corrigé » page 30.

Exemple à l'initiative de l'apprenant.

**Corrigé page 37 dans l'ordre respectif.**

Le goût, l'odorat, la vue, l'ouïe, le toucher.

Le goût ; l'odorat, la vue.

**Corrigé page 38 dans l'ordre respectif.**

L'ouïe, le toucher.

Sucré, salé, acide, amer.

Aliments sucrés : sucre, confiture, miel, fraise, bonbons, chocolat blanc...

Aliments salés : sel, chips, anchois, jambon cru, lardons...

Aliments acides : citron, groseille, vinaigre, cornichon...

Aliments amers : pamplemousse, pâte de cacao, endive...

**Corrigé page 40 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple).**

**La crème pâtissière**

**Semi liquide** : vérifier et rectifier la dose de poudre à crème.

**Terne** : ajouter du beurre.

**Jaune pâle** : augmenter la quantité d'œufs (jaunes).

**Peu prononcée** : incorporer un arôme (vanille...).

**Fade** : augmenter la dose de sucre.

**Granuleuse** : dissoudre et doser correctement la poudre à crème dans les œufs.

**La mousse chocolat**

**Hétérogène** : prolonger le mélange délicatement à la maryse afin d'obtenir une mousse homogène.

**Foncée** : appareil retombé : incorporer délicatement la crème fouettée.

**Très chocolatée** : diminuer la dose de chocolat.

**Amer** : utiliser un chocolat avec un % plus faible en cacao sec ou augmenter la dose de sucre.

**Granuleuse** : augmenter la température du chocolat et obtenir une crème fouettée **pas trop montée** (texture molle)

**La pâte à croissant**

**Hétérogène, collante** : prolonger le pétrissage.

**Froide** : corriger la TB, vérifier la durée du pétrissage.

**Tendre** : erreur de pesée : ajuster la quantité de farine ou d'eau.

**Fade** : vérifier la dose de sel ou/et de sucre.

**Molle, souple** : vérifier la durée du pétrissage (excès ?) et les pesées (farine/eau/MG).

**Corrigé page 50 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple).**

Désignation du produit	Non qualité	Causes	Correction adaptée et préventive
Hamburgers	Nutritionnelle	Les principales causes de déséquilibre alimentaire conduisant à l'obésité sont bien souvent dues à un repas trop riche en calories (densité calorique élevée) et au grignotage	La prise alimentaire de chacun doit être organisée en trois repas par jour (petit-déjeuner, déjeuner, dîner), à heures fixes. Respecter l'équilibre alimentaire en diversifiant et variant son alimentation et adapter ses repas à ses dépenses.

## Corrigé page 61 dans l'ordre respectif

### Le praliné amande/noisette cuit au sirop de sucre

Sucre ; eau ; amande ; noisette.

### Le praliné amande/noisette cuit au caramel

Sucre ; amande ; noisette.

**Utilisations :** aromatiser les crèmes, meringues, appareils divers (praliné feuillantine) ; préparer divers intérieurs chocolats ; parfumer les glaces...

## Corrigé page 62 dans l'ordre respectif de gauche à droite (à titre d'exemple).

### Les pâtes d'amandes

Pâte d'amande au sucre cuit : amande ; sucre ; sirop de glucose ; eau.

Pâtes d'amandes crues :

Petits fours amandes : poudre d'amande ; sucre semoule ; sucre inverti ; blanc d'œuf ; vanille.

Macarons : poudre d'amande ; sucre glace ; blanc d'œuf ; sucre semoule ; colorant/arôme.

### Utilisations :

Pâte d'amande d'office (laboratoire) : roses ; animaux ; parchemins...

Pâte d'amande confiseur (fondante) : intérieurs chocolats, pour décorer un dessus d'entremets, petits gâteaux

Pâte d'amande extra : intérieurs chocolats, fruits déguisés, confiseries de qualité

Pâte d'amande supérieure : intérieurs chocolats, fruits déguisés, confiseries de qualité

Pâtes d'amandes crues : petits fours amandes ; macarons

## Corrigé page 63 dans l'ordre respectif (à titre d'exemple).

**Le fondant :** Sucre ; sirop de glucose ; eau.

**Utilisations :** glacer la pâte à choux (éclairs...) ; le mille-feuille ; confectionner des intérieurs chocolat...

### Le nappage

Abricots : 1 kg ; Eau ou sirop de fruit : 1200g ; Pectine NH : 70 g ; Sucre : 2 kg ; Sirop de glucose : 100 g

**Utilisations :** napper tartes, tartelettes ; bande de frangipane ; mille-feuilles (avant le glaçage au fondant)...

## Corrigé page 71 dans l'ordre respectif.

Les additifs alimentaires sont **des matières possédant des propriétés particulières qui, ajoutées aux aliments au cours de leur élaboration améliorent l'esthétique, la qualité, et la conservation des produits.**

## Corrigé page 97 dans l'ordre respectif.

D'une distillation ou d'une aromatisation d'un alcool ou d'un distillat ; 15% vol ; boissons fermentées **pures.**

## Corrigé page 117 dans l'ordre respectif.

**Le filet :** le praliné ; **Petit boulé :** le fondant ; **gros boulé :** la meringue italienne, la crème au beurre.

**Grand cassé :** le nougat de Montélimar, sucre cuit pour fruits déguisés et collage de choux (croquembouche)

**Caramel :** la nougatine, sucre cuit au caramel (salambos)

## Corrigé page 119 dans l'ordre respectif.

**Sirop à 16°B** (1123 de densité) : eau : 1000 g ; sucre : 470 g

**Sirop à 30°B** (1262 de densité) : eau : 1000 g ; sucre : 1200 g

**Sirop à candir** (1360 de densité ou 38°B) : eau : 1000 g, sucre : 2600 g

## Corrigé page 122 dans l'ordre respectif.

**Nougatine :** fondant : 600 g ; glucose : 400 g ; amandes effilées ou hachées : 400g ; beurre laitier : 50 g

**Photo n°1 :** Mettre à sécher les amandes au four (ne pas les griller). Cuire, au caramel (175°C environ), le fondant et le sirop de glucose à sec dans un poêlon en cuivre.

**Photo n°2 :** ajouter les amandes, bien remuer puis ajouter le beurre. Déposer sur une plaque noire propre et tiède.

**Photo n°3 :** Commencer le détaillage en laissant la plaque de nougatine sur le bord du four.

**Photo n°4 :** Détailler des carrés de 2 centimètres de côté avec un couteau de tour. Tremper à la fourchette, dans le chocolat de couverture noir amer.

**Photo n°5 :** Détailler des gabarits pour monter des croquembouches...

Corrigé à titre d'exemple pages 129 à 131 dans l'ordre respectif.

**Exercice exemple n°1 page 129**

○ **Préparations préliminaires (réalisées la veille).**

	14h	15h	16h
Entremets	Fiche technique		B C I
Pâte à choux		T T	C C C Cr
Petits fours secs			
Nettoyage			N

○ **Produits (réalisés le lendemain).**

	8h	9h	10h	11h	12h
Entremets	Cr Cr	T T		T T	
Pâte à choux		Cr T I T T			
Petits fours secs				T C	
Nettoyage				N	
Présentation buffet					T
Argumentation					T

**Exercice exemple n°2 page 130**

○ **Préparations préliminaires (réalisées la veille).**

	14h	15h	16h
Entremets	Fiche technique		I
Pâte à choux		T T	C C C
Petits fours secs			
Traiteur		T	T <sub>s</sub> T <sub>s</sub>
Nettoyage			N

○ **Produits (réalisés le lendemain).**

	8h	9h	10h	11h	12h
Entremets		B C Cr	Cr T T		T
Pâte à choux		Cr		Cr T	T
Petits fours secs				T C	
Traiteur	T <sub>s</sub> T <sub>s</sub>		T Cr	C C	C T
Nettoyage					N
Présentation buffet					•
Argumentation					•

## Exercice exemple n°3 page 131

### ○ Préparations préliminaires et gestion du commis la veille.

	14h30	15h30	16h30				
Entremets			De	De	B	I	
Commis				Pe	C		
Pâte à choux	T	T	C	C	C		
Commis	Cr						
Petits fours secs							
Commis					Pe		
Traiteur							
Commis		T	Cr				N

### ○ Produits (réalisés le lendemain).

	8h	9h	10h	11h	12h	
Entremets	Cr	Cr	T	T		
Pâte à choux			T	T	T	
Petits fours secs					T	C
Traiteur					T	C
Nettoyage					C	C
Présentation buffet						N
Argumentation						

Corrigé page 139 à 144 dans l'ordre respectif.

Exemple à l'initiative de l'enseignant.

Corrigé « RECETTES » page 148 dans l'ordre respectif.

**Pâte brisée** : farine : 250 g ; beurre : 125 g ; sel : 5 g ; eau : 70 g      masse totale : 450 g environ

**Progression de travail :**

Le sel

- 1- Sabler ; grasse ; farine ; sable.
- 2- Fontaine.
- 3- Fraser ; coupe pâte ; homogène.
- 4- Réfrigérateur.

**Utilisations :**

Foncer des tartes et tartelettes salées ; réaliser des quiches, tartes aux poireaux...

Corrigé « RECETTES » page 149 dans l'ordre respectif.

**Pâte à foncer** : farine : 250 g ; beurre ou margarine : 100 g ; sel : 3 g ; sucre : 40 g ; Œuf : 75 g  
Masse totale : 468 g

**Progression de travail :**

Le sel ; le sucre.

- 1- Sabler ; grasse ; farine ; sable.
- 2- Fontaine.
- 3- Fraser ; coupe pâte ; homogène.
- 4- Réfrigérateur.

**Utilisations :**

Foncer des tartes et tartelettes ; réaliser des tartes aux pommes, aux poires, aux fruits au sirop...

### Corrigé « RECETTES »page 150 dans l'ordre respectif.

**Pâte sucrée** : farine : 250 g ; beurre : 125 g ; sucre glace : 75 g ; sel : 3 g ; œuf : 65 g ; vanille : Q.S  
Masse totale : 518 g

#### Progression de travail :

- 1- Farine ; crémer
- 2- Emulsion.
- 3- Fraser ; lisse et homogène.
- 4- Réfrigérateur.

#### Utilisations :

Foncer des tartes et tartelettes (cuisson à blanc) ; réaliser des tartes aux fraises, framboises, poires...

### Corrigé « RECETTES »page 151 dans l'ordre respectif.

**Pâte sablée** : farine : 250 g ; poudre d'amande : 25 g ; poudre à lever : 5 g ; beurre : 125 g ;  
sucre glace : 125 g ; sel : 2 g ; œuf : 1 (56g) ; vanille : Q.S      Masse totale : 585 g

#### Progression de travail :

- 1- Farine ; poudre d'amande
- 2- Crémer.
- 3- Emulsion.
- 4- Fraser ; lisse et homogène.
- 5- Réfrigérateur.

#### Utilisations :

Réaliser des galettes sèches (sablées), des fonds d'entremets...

### Corrigé « RECETTES »page 152 dans l'ordre respectif.

**Pâte à choux** : eau : 250 g ; beurre : 125 g ; sel : 4 g ; sucre : 8 g ; farine : 150 g ; œufs : 4 à 5 (200 à 250g) ;  
Masse totale : 760 g environ.

#### Progression de travail :

- 1- L'eau ; le beurre
- 2- Ebullition ; la farine tamisée ; lisse.  
Déssécher.
- 3- Œufs ; l'œuf ; beurre fondu.  
190°C.

#### Utilisations :

Dresser des éclairs, religieuses, glands, salambos, paris-brest, petits fours, cygnes, chouquettes...

### Corrigé « RECETTES »page 153 dans l'ordre respectif (de gauche à droite).

Les éclairs ; religieuses ; salambos ; glands ; paris-brest ; cygnes ; petits fours ; chouquettes.

### Corrigé « RECETTES »page 154 dans l'ordre respectif.

#### Pâte feuilletée :

**Recette n°1** : farine : 500 g ; sel : 10 g ; matière grasse : 75 g ; eau : 230 g ; matière grasse tourage : 300 g

**Recette n°2** : farine : 500 g ; sel : 10 g ; crème liquide UHT : 400 à 450 g ; matière grasse tourage : 300 g

Masse totale : recette n°1 : 1115 g      recette n°2 : 1235 g

#### Progression de travail :

Le sel ; sabler ; fraser.

Crème ; fraser.

1- Frais et souple.

2, 3, 4, 5- deux tours simples ; 30 minutes ; six tours simples ; 215/220°C ; 40/45 minutes.

**Utilisations** : chaussons, pithiviers, croûtes de bouchées, galettes des rois, mille-feuilles, allumettes...

### Corrigé « RECETTES »page 155 dans l'ordre respectif (de gauche à droite).

Le pithiviers ; la galette des rois ; le mille feuilles ; les allumettes ; le chausson italien ; le jésuite ; le palmier ; paille.

### Corrigé « RECETTES »page 156 dans l'ordre respectif.

**Meringue française** : Blancs d'œufs : 100 g ; sucre : 180 g ; blanc en poudre : Q.S ; Arôme : facultatif  
Masse totale : 280 g environ.

**Progression de travail :**

Cuve.

**1-** un tiers.

**2-** Montée ; sucre.

**3-** Four à sole : 150°C (3 à 5 heures).

Four ventilé : 90°C (10 à 12 heures).

**Utilisations :**

Dresser des champignons, truffes au chocolat, meringues aux fruits secs ; disques et coques pour le montage et le décor d'un vacherin...

### Corrigé « RECETTES »page 157 dans l'ordre respectif.

**Meringue italienne** : Blancs d'œufs : 100 g ; sucre : 180 g ; eau de cuisson : 60 g ; Arôme : facultatif  
Masse totale : 300 g environ.

**Progression de travail :**

Cuve.

**1-** Sucre ; eau.

**2-** 110°C ; batteur.

**3-** 122°C ; légère et ferme.

**Utilisations :** Masquer et décorer des entremets et petits gâteaux, alléger une mousse aux fruits...

### Corrigé « RECETTES »page 158 dans l'ordre respectif.

**Meringue suisse** : Blancs d'œufs : 100 g ; sucre : 180 g ; blanc en poudre : Q.S ; Arôme : facultatif  
Masse totale : 280 g environ.

**Progression de travail :**

Cuve.

**1-** blancs.

**2-** Bain-marie ; 50°C.

**3-** Bain-marie ; rapide ; légère et ferme.

**Utilisations :** Cette meringue a la particularité d'être utilisée soit comme une meringue italienne (masquer et décorer un entremet puis flamber, intérieur mousse aux fruits), soit comme une meringue française, dans ce cas pour dresser des champignons, truffes au chocolat...

### Corrigé « RECETTES »page 159 dans l'ordre respectif.

**La génoise** : Œufs : 3 pièces ; sucre semoule : 100 g ; Farine : 75 g ; Caty biscuit : 25 g.  
Masse totale : 350 g environ.

**Progression de travail :**

**1-** Œufs ; doux ; 50°C.

**2-** Feu ; farine et le caty ; au fouet.

**3 et 4-** A manqué ; plaque.

Cuisson : 220°C au four à sole, 15 à 20 minutes.

**Utilisations :** Confection de petits gâteaux et entremets (moka ; forêt noire ; bûches de Noël...)

### Corrigé « RECETTES »page 160 dans l'ordre respectif.

**Le biscuit à la cuillère** : Jaunes : 3 pièces ; Blancs d'œuf : 3 pièces ; Blanc en poudre : 2g ;  
Sucre semoule : 75 g ; Farine : 75 g Masse totale : 300 g environ.

**Progression de travail :**

Cuve.

**2-** Moitié ; au fouet.

**3 et 4-** Farine ; au fouet ; saupoudrer.

Cuisson : 230°C au four à sole, 12 minutes.

**Utilisations :** Confection de petits gâteaux et entremets (bavarois ; bûches de Noël ; charlotte...)

### Corrigé « RECETTES »page 161 dans l'ordre respectif.

**Le succès :** Blancs d'œuf : 125 g ; sucre semoule : 50 g ; poudre d'amande : 125 g ; sucre glace : 75 g ; farine : 10 g ; poudre à crème : 10 g.

Masse totale : 395 g

#### Progression de travail :

Cuve

Sucre glace et la farine ; poudre d'amande et la poudre à crème.

2- En fine pluie.

3- Disques.

Cuisson : 210°C au four à sole (160°ventilé), 15 à 20 minutes.

**Utilisations :** Sert de fonds ou de support secs à de nombreux gâteaux.

### Corrigé « RECETTES »page 162 dans l'ordre respectif.

**La dacquoise :** blancs d'œuf : 125 g ; sucre semoule : 50 g ; poudre d'amande ou de noisette : 90 g ; sucre glace : 80 g ; Farine : 40 g

Masse totale : 385 g

#### Progression de travail :

Cuve

Sucre glace et la farine ; poudre d'amande ou de noisette.

2- En fine pluie.

3- Disques.

Cuisson : 230°C au four à sole (180°Cventilé), 12 minutes.

**Utilisations :** Sert de fonds ou de support à de nombreux gâteaux.

### Corrigé « RECETTES »page 163 dans l'ordre respectif.

**Le russe :** blancs d'œuf : 120 g ; sucre semoule : 55 g ; poudre d'amande blanche : 40 g ; poudre d'amande grise : 40 g ; sucre : 40 g ; lait : 40 g

Masse totale : 335 g

#### Progression de travail :

Cuve

1- Les poudres d'amande ; le lait.

2- les blancs d'œuf.

Disques.

Cuisson : 230°C au four à sole (180°Cventilé), 12 minutes.

**Utilisations :** Sert de fonds ou de support moelleux à de nombreux gâteaux.

### Corrigé « RECETTES »page 164 dans l'ordre respectif.

**Le biscuit Joconde :** blancs d'œuf : 150 g ; sucre semoule : 25 g ; poudre d'amande blanche : 165 g ; sucre glace : 165 g ; farine : 45 g ; Œufs : 220 g ; beurre fondu : 30 g                      Masse totale : 800 g

#### Progression de travail :

1- Fouet ; la poudre d'amande et la farine ; blancs.

2 et 3- beurre fondu.

4- Le biscuit.

Cuisson : 230°C au four à sole (180°Cventilé), 10 minutes.

**Utilisations :** Sert de fonds ou de support moelleux à de nombreux gâteaux.

### Corrigé « RECETTES »page 165 dans l'ordre respectif.

**Le pain de Gênes :** Pâte d'amande 50% : 300 g ; pâte de pistache : 35 g ; Œufs : 400 g ; beurre « noisette » : 100 g ; farine : 65 g ; poudre à lever : 3 g.                      Masse totale : 903 g

#### Progression de travail :

1- la feuille ; la moitié.

2- homogène ; la farine ; poudre à lever.

3- épaissir.

4- 450g ; silpat ; 170°C ; ventilé ; 12 min.

**Utilisations :** Sert de fonds ou de support moelleux à de nombreux gâteaux.

### Corrigé « RECETTES » page 166 dans l'ordre respectif.

**Le savarin :** farine T55 : 250 g ; sel : 5 g ; sucre : 15 g ; levure : 12 g / eau : 30 g ; œufs : 175 g ;  
beurre fondu : 75 g                      Masse totale : 562 g environ (16 à 18 pièces Ø 70 mm)

**Progression de travail :**

La levure

52°C ; 5 à 10 ; 140g d'œufs au départ ; 24°C ; 45 minutes.

**1-** beurre fondu tiède.

**2-** savarins Ø 70 mm ; babas Ø 45 mm ; marignans 120 mm : 30 g de pâte environ.

45 minutes ; 220°C ; 15 minutes.

**3 et 4- Utilisations :** confection de marignans, savarins, babas, bouchons.

Eau : 1400 g ; sucre : 700g ; 60 et 70°C.

### Corrigé « RECETTES » page 167 dans l'ordre respectif.

**1-** mouler les différentes pièces ; **2-** mise à l'étuve (l'apprêt) ; **3-** cuire puis démouler ; **4-** tremper les pièces.

**5-** mettre en caissettes, imbiber ; **6-** napper les pièces ; **7-** décorer les babas (ajout de raisins secs dans la pâte) ;

**8-** décorer les marignans.

### Corrigé « RECETTES » page 169 dans l'ordre respectif.

**La pâte à madeleine :** œuf : 100g ; sucre : 80g ; farine : 88g ; poudre à lever : 4g ; beurre fondu : 75g ; arôme :  
citron, vanille...                      Masse totale : 347 g environ (12 madeleines)

**Progression de travail :**

**1-** l'arôme.

**2-** beurre fondu tiède ; 3 h à température ambiante ou 12h à +4°C ; les fariner (facultatif).

**3-** 240°C ; 8 à 9 minutes.

**Utilisation :** madeleines

### Corrigé « RECETTES » page 170 dans l'ordre respectif.

**La glace royale :**

Blancs d'œuf : 20 g ; sucre glace : 150 g ; vinaigre/jus de citron : quelques gouttes                      Masse totale : 170 g

**Progression de travail :**

**1-** blancs d'œuf.

**2-** sucre glace tamisé

**3-** vinaigre ou jus de citron

**Utilisations :** allumettes, jésuites, décors de nougatine...

### Corrigé « RECETTES » page 171 dans l'ordre respectif.

**La crème pâtissière :**

Lait : 1 litre ; beurre : 100 g ; sucre : 200 g ; oeufs : 4 (200 g) ; poudre à crème : 90 g

Masse totale après cuisson : 1500 g

**Progression de travail :**

**1-** papier film ; le lait avec le beurre                      **2-** la poudre à crème

**3-** du lait chaud                      **4-** deux minutes ; en dessous et au-dessus ; au surgélateur ; dix minutes.

**Utilisations :** garnir la pâte à choux, réaliser une crème mousseline, une crème diplomate, Chiboust...

### Corrigé « RECETTES » page 172 dans l'ordre respectif.

**La crème mousseline praliné :**

Beurre : 300 g ; praliné : 250 g ; crème pâtissière : 800 g

Masse totale : 1350 g

**La crème mousseline à l'alcool au choix :**

**Recette n°1 :** beurre : 120 g ; kirsch : 30 g ; crème pâtissière : 360 g

Masse totale : 510 g

**Recette n°2 :** crème au beurre : 300 g ; kirsch : 30 g ; crème pâtissière : 220 g

Masse totale : 550 g

**Progression de travail :**

**1-** praliné ; crème pâtissière                      **2-** petit à petit

**Utilisations :** garnir les petits et grands paris-brest.

**3-** le beurre ou crème au beurre avec le kirch

**4-** petit à petit.

**Utilisations :** réaliser des fraisiers, framboisiers, garnir des tartes...



Corrigé « **RECETTES** »page 173 dans l'ordre respectif.

**La crème diplomate :**

Crème pâtissière : 175 g ; gélatine (feuille 2,5g) : 1 ; crème fouettée : 120 g ; Sucre : 12g ; arôme : Q.S  
Masse totale : 307 g

**Progression de travail :**

- 1- minutie ; 5 à 6 fois son poids en eau.
- 2- crème pâtissière.
- 3- crème liquide ; lisse, homogène et légère

**Utilisations :** réaliser des entremets, garnir des tartes, des babas...

Corrigé « **RECETTES** »page 174 dans l'ordre respectif.

**La crème Chiboust :**

**Meringue italienne**

Blancs d'œuf : 200g ; Blanc en poudre : 12g ; Sucre : 280g ; Eau : 100g

**Crème pâtissière**

Lait : 400g ; Gousse de vanille : ½ ; Sucre : 40g ; Œuf : 2 ; Poudre à crème : 50g  
Gélatine feuille 150 Bloom (2,5g) : 4                      Masse totale : 1080 g environ

**Progression de travail :**

- 1- meringue italienne ; 121°C.
- 2- les feuilles de gélatine ramollie ; tiède ; St Honoré.
- 3 et 4-**Utilisations :** réaliser les St Honorés, tartes diverses.

Corrigé « **RECETTES** »page 175 dans l'ordre respectif.

**La crème anglaise :**

Lait : 1 litre ; sucre : 200 g ; jaunes d'œuf : 180 g (10 pièces) ; arôme : Q.S (vanille)    Masse totale : 1430 g

**La bavaroise au choix :**

**Recette n°1 :** lait : 250 g ; jaunes d'œuf : 70 g (4) ; sucre : 100 g ; gélatine poudre (150 Bloom) : 12 g ;  
eau : 72 g ; alcool poire : 20 g ; crème fouettée : 250 g                      Masse totale : 789 g

**Recette n°2 :** lait : 250 g ; jaunes d'œuf : 70 g (4 pièces) ; sucre : 80 g ; gélatine poudre (150 Bloom) : 5 g ;  
eau : 30 g ; chocolat : 150 g ; crème fouettée : 250 g                      Masse totale : 855 g

**Progression de travail :**

Les jaunes avec le sucre.

- 1- la moitié du lait.
- 2- à la nappe (85°C) ; maryse ; chinoiser.

**Utilisations :** réaliser des sauces pour accompagner des desserts à l'assiette, confectionner des glaces aux œufs...

3- 6 fois son poids en eau ; crème anglaise ; fondre

4- crème liquide ; petit à petit

**Utilisations :** réaliser un bavarois, une charlotte, une bûche de Noël...

Corrigé « **RECETTES** »page 176 dans l'ordre respectif.

**La crème fouettée :**

Crème liquide : 1 litre

**La chantilly :**

Crème liquide : 1 litre ; sucre : 120 g ; arôme : Q.S                      Masse totale : 1120 g

**Progression de travail :**

Dégraissier et rincer ; réfrigérateur.

- 1- la crème liquide.
- 2- **Utilisations :** ajouter à une crème bavaroise, mousse aux fruits, mousse au chocolat...

Dégraissier et rincer ; réfrigérateur.

3- sucre.

4 et 5-**Utilisations :** garnir des cygnes, des choux chantilly, réaliser une forêt noire...



**Corrigé « RECETTES »page 182 dans l'ordre respectif.**

**Les cigarettes :**

Beurre : 50 g ; sucre glace : 50 g ; blanc d'œuf : 50 g ; Farine : 40 g ; Vanille : Q.S                      Masse totale : 190 g

**Les tuiles aux amandes :**

Amandes effilées : 65 g ; sucre glace : 60 g ; Farine : 15 g ; œufs : 40g ; beurre fondu : 10 g ; Vanille : Q.S  
Masse totale : 200 g

**Progression de travail :**

Pommade ; sucre glace tamisé ; crémer.

**1-** blancs ; farine ; homogène ; 12 pièces ; 230°C 6 minutes.

**2 et 3-** Rouler.

**4-** œufs ; beurre fondu ; au froid 15 minutes.

**5-** 20 pièces ; 220°C 6 minutes.

**Corrigé « RECETTES »page 183 dans l'ordre respectif.**

**Les palets raisins :**

Beurre : 50 g ; sucre glace : 50 g ; œuf : 45 g ; Farine : 60 g ; Vanille : Q.S ; raisins secs : 50 g  
Masse totale : 255 g

**Les rochers coco :**

Sucre : 85 g ; noix de coco : 85 g ; Farine : 10 g ; œuf : 1 ; Vanille : Q.S.                      Masse totale : 230 g

**Progression de travail :**

L'eau chaude ; farine tamisée ; beurrer et fariner.

**1 et 2-** 30 palets ; 3 à 4 ; doubler ; 230°C 8 à 10 min.

Noix de coco.

**3 et 4-** l'œuf ; solide.

**5-** à la cuillère ou avec les mains propres environ 20 ; doubler ; 220°C environ 10 minutes.

**Corrigé « RECETTES »page 184 dans l'ordre respectif.**

**Les financiers :**

Sucre : 150 g ; poudre d'amande : 50 g ; farine : 50 g ; Blancs d'œuf crus : 120 g ; Beurre noisette : 100 g ;  
vanille : Q.S ; écorces d'orange : Q.S                      Masse totale : 470 g

**Les diamants :**

Beurre : 70 g ; sucre semoule : 30 g ; farine : 100 g

Arôme au choix : vanille : 1 g ; Cacao poudre : 8g + 4g d'eau ; pâte de pistache : 8g

**Progression de travail :**

**1-** le sucre, la farine, la poudre d'amande et les blancs d'œuf tempérés.

**2-** Beurre fondu tiède.

**3-** 210°C 6 à 8 minutes dans un four à sole.

La farine et le cacao poudre.

**4-** 30 cm environ.

**5-** 1 cm environ.

200°C dans un four à sole 18 min.

**Corrigé « RECETTES »page 185 dans l'ordre respectif.**

**Les cookies chocolat noisette :**

Chocolat lait : 85 g ; noisettes entières : 17 g ; Farine : 50 g ; Sucre : 35 g ; Poudre d'amande : 25 g ;  
Œuf : 25 g ; Poudre à lever : 3 g ; Beurre : 35 g.                      Masse totale : 276 g

**Progression de travail :**

Hacher ; réserver

**1-** beurre ramolli, le sucre, œuf, farine, poudre à lever et la poudre d'amande.

**2 et 3-** chocolat lait.

**4-** 20 cookies (13g pièce environ) ; noisettes hachées ; doublée dans un four à 210°C ; 10 min.