

Corrigé C.S. pâtisserie de boutique

- Voici une proposition de correction des « fiches d'activités pédagogiques » les réponses peuvent, cependant, rester à l'initiative de chaque enseignant !

Corrigé page 8 Fiche d'activité pédagogique n°1

1a- Quelle(s) différence(s) faites-vous entre la technique par « sablage » et celle par « crémage » ?

La technique par sablage consiste à sabler la farine et le beurre puis d'ajouter le liquide.

A contrario, la technique par crémage est le fait de crémier le beurre et le sucre, d'adjoindre, en dernier, les œufs puis la farine.

1b- Quelles sont les incidences sur l'organisation et sur la friabilité de la pâte ?

Sur l'organisation, la technique par crémage demande à la pâte un refroidissement plus long du fait que le beurre est en pommade lors de sa conception. Cette pâte est plus délicate à travailler mais elle apporte une friabilité optimale par rapport à la technique par sablage.

1c- Quels sont les ingrédients majeurs responsables de la friabilité d'une pâte sucrée ?

La quantité de beurre et de sucre.

2- Quelle durée minimale doit être entreposée la pâte sucrée au réfrigérateur avant utilisation ?

Minimum 2 heures.

3- Quelle(s) différence(s) faites-vous entre « fraser » et « pétrir » ?

Le fait de « **fraser** » consiste à mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte et surtout sans donner de « corps » à celle-ci.

Or l'action de « **pétrir** » va plus loin, et se fait généralement à l'aide d'un batteur. Il consiste à lier le gluten, permettant ainsi de former le réseau glutineux et d'obtenir une pâte lisse, homogène et élastique.

4- Que veut dire « cuisson à blanc », et quelle est sa particularité par rapport à une cuisson traditionnelle? Est-il facile de maîtriser la cuisson ?

Le terme « cuisson à blanc » consiste à cuire un fond de tarte vide. Sa particularité est que la température de cuisson sera douce (aux alentours de 165°C four à sole). Entreposer des noyaux pendant la cuisson peut parfois être conseillé. Ajuster la cuisson si besoin en fonction du four.

La cuisson représente 50% du travail !

Corrigé page 18 Fiche d'activité pédagogique n°2

1a- Quelles sont les défauts possibles d'un biscuit avant cuisson, et quels sont les causes et les remèdes préconisés ?

Outre le fait d'une erreur de pesée (de recette), nous pouvons constater plusieurs complications :

Les biscuits

- Les blancs montent mal au batteur !** la clarification mal effectuée (traces de jaunes dans les blancs), la cuve de batteur sale ou grasse.
- La pâte à biscuit retombe, est liquide !** la pâte n'a pas été mélangée délicatement ou bien mélangée trop longtemps, les blancs peu ou trop montés.

La génoise

- Les œufs manquent de volume au batteur !** La température de la masse (œufs/sucre) est mal adaptée (trop froide ou bien trop chaude).

1b- Comment conserver les biscuits, les gâteaux... ? Que doit-on faire à la sortie du four ?

À la sortie du four les biscuits doivent être immédiatement transférés sur grille ou bien être démoulés (gâteaux) afin d'éviter leur dessèchement.

Ils peuvent se conserver une journée au réfrigérateur, sachant que la technique idéale de conservation est la surgélation.

2a- Le montage en cercle, à l'endroit ou à l'envers ? Quelles sont les particularités ?

Afin d'obtenir un rendu net et précis, avec une surface totalement plate et lisse, il est parfois judicieux de réaliser un montage à l'envers (filmer le cercle si nécessaire).

Cela signifie que, lors du montage, le fond de l'entremets se retrouve en haut du cercle !

2b- Quels matériels facilitent le travail du pâtissier lors de coulage d'inserts, de biscuits... ?

Le moule « **flexipan** » (en silicone) est un matériel qui facilite le travail du pâtissier (résistance, formes précises, démoulage aisé, entretien facile...) de plus, les biscuits obtenus après cuisson restent moelleux.

3a- Lors d'une finition de l'entremets avec un glaçage intégral, quelle taille doit être le biscuit, l'insert... ? Quels sont les critères à respecter pour obtenir un glaçage intégral de qualité ?

-Il est nécessaire que les biscuits et inserts soient d'une taille inférieure à l'entremets (biscuits et inserts non apparents) de manière à obtenir un glaçage propre et net.

-Le glaçage doit être **versé immédiatement** sur l'entremets congelé, faute de quoi le glaçage risque de glisser. En effet, à la sortie du congélateur une fine couche de condensation se forme (givre sur la surface de la mousse) et est visible sur le dessus de l'entremets. **La température** ainsi que **la consistance** sont essentielles à la qualité du glaçage.

3b- Quelle précaution doit être prise pour fabriquer la mousse chocolat ?

-Lors de la fabrication d'une mousse chocolat, le chocolat doit être chaud 40°C et la crème fouettée ne doit pas être trop montée afin de ne pas la faire « trancher » !

Corrigé page 38 Fiche d'activité pédagogique n°3

1- Quelles sont les défauts possibles d'une pâte à choux avant et après cuisson, quels sont les remèdes ?

Outre le fait d'une erreur de pesée (de recette), nous pouvons constater plusieurs complications :

- **Des grumeaux dans la pâte !** la farine n'a pas été tamisée ou la casserole n'a pas été retirée du feu avant l'incorporation de la farine.
- **La pâte est toute molle dans la casserole !** le liquide n'est pas assez chaud lors de l'incorporation de la farine (l'empois d'amidon ne se fait pas bien) d'où l'importance de laisser bien bouillir
- **La pâte à choux est inhabituellement colorée et manque de volume au four !** la pâte est trop molle (trop d'œufs).
- **La pâte à choux craque au four !** la pâte est trop ferme, le four beaucoup trop chaud ou bien encore trop de vapeur dans le four (dans ce cas entrouvrir le four ou le « oura » à mi-cuisson, lorsque la croûte se forme, afin de laisser échapper la vapeur).

⚠ Ne pas ouvrir le four au début de la cuisson, pour ne pas provoquer l'affaissement de la pâte à choux.

- **La surface de la pâte à choux est craquelée !** la pâte a été trop manipulée à la fabrication ou/et au dressage « effacée à plusieurs reprises ». (Dresser, autant que faire se peut, en une seule fois, dorer à l'œuf ou au beurre fondu ou bien encore saupoudrer de sucre glace et de beurre Mycrio (respectivement 80+220g). Utiliser une farine de gruau (farine de qualité avec un réseau glutineux plus important permettant une meilleure extensibilité sans craquer lors de la cuisson).
- **Le fond de la pâte à choux est creux !** la pâte a été trop desséchée sur le feu.

- **La coque de pâte à choux est molle !** le lieu de stockage est trop humide ou bien un manque de cuisson est constaté (laisser sécher la pâte à choux en fin de cuisson en baissant la température ou bien laisser entrouvert la porte du four).
- **La pâte à choux est déformée !** le dressage poche est irrégulier. Eviter également une farine trop « forte » (type 45, dû au gluten trop tenace) mais plutôt une farine de type 65 afin d'obtenir des pièces régulières à la cuisson, sans déformation ni crevasse.
- **La coque de pâte à choux présente une partie blanche sur le côté !** le dressage poche est trop rapproché (laisser suffisamment d'espace entre les pièces pour une cuisson uniforme).

2- Afin de réaliser un croquembouche de petite taille et d'une qualité visuelle optimale, combien doit-on obtenir de choux avec ¼ de litre ?

Le diamètre des choux est proportionnel à la hauteur du croquembouche...

Avec ¼ de litre, le croquembouche est petit, donc le nombre à obtenir se situe dans une fourchette de **85 à 95 choux d'un diamètre de 35mm** environ.

3- La cuisson des choux est-elle capitale, pourquoi ? Comment conserver les choux ?

La cuisson est primordiale, en effet si les choux ne sont pas assez cuits, les choux se ramollissent et dans ce cas le croquembouche risque de s'écrouler !

⚠ Bien laisser sécher les choux au four.

La pâte à choux a la particularité d'être sensible à la chaleur (elle sèche) et à l'humidité (elle se ramollie) !

Alors, pour éviter ces phénomènes d'altération, **la technique idéale de conservation est la surgélation** et afin d'éviter le givre en surface, le stockage congelé en boîte hermétique est préconisé. Possibilité de dresser puis de congeler la pâte crue !

4- Avec quel type de crème doit-on garnir les choux, pourquoi ?

Il faut utiliser une « crème pâtissière beurrée », ou mieux « une crème mousseline ».

Afin de réduire très fortement un risque d'effondrement du croquembouche. Le beurre imperméabilise les choux et ceux-ci, même s'ils se ramollissent, n'absorbent pratiquement plus l'eau, assurant, ainsi, une excellente tenue à la pièce dans le temps.

5- A quelle température doit-on cuire le sucre cuit « caramel » pour glacer les choux, pourquoi ?

La cuisson se situe entre 165-168°C maximum, pour qu'il soit cassant et pas trop foncé !

⚠ Attention, un sucre cuit caramel trop cuit remouille avec excès (hygroscopicité) !

Le sucre, élément naturel, s'harmonise avec l'humidité ambiante et absorbe de l'eau jusqu'à « s'équilibrer » par rapport à son environnement. C'est le phénomène d'hygroscopicité.

Le temps humide est souvent à l'origine d'un sucre et d'une nougatine qui remouillent anormalement.

Corrigé page 46 Fiche d'activité pédagogique n°4

1- Quelles sont les caractéristiques du gâteau de voyage et identifiez les différents formats commerciaux ?

Les gâteaux de voyage ou de goûter appelés aussi « provision de bouche » ont pour caractéristiques d'être à la fois **conservables** et **facilement transportables**, ils doivent, en outre, **supporter les variations de température**.

Les formats sont les suivants : petits fours, individuels, familiaux.

2- Quelle est la durée ainsi que la température de conservation des gâteaux de voyage ?

La durée de conservation peut être variable plus ou moins 15 jours à condition de filmer les produits. Il est souhaitable de les entreposer à une température idéale de 20°C.

3a- Peut-on utiliser de la poudre à lever dans la fabrication des gâteaux de voyage ?

Si oui, précisez le nom du gâteau ainsi que la dose utilisée par kilogramme de farine.

Oui, les madeleines, les cakes, les moelleux... 20g au kg de farine.

3b- De quoi est composé la poudre à lever ? Comment doit-on l'incorporer ?

La poudre à lever ou poudre levante, est un mélange composé essentiellement d'un agent basique ou alcalin le **bicarbonate de sodium**, d'un agent acide, l'**acide tartrique** et d'un agent stabilisant ou neutre tel que l'**amidon**. Il faut l'incorporer mélangée à la farine tamisée.

3c- Lors de l'utilisation de poudre à lever dans les madeleines, à quelle température doit-on incorporer le beurre fondu ? pourquoi ?

Le beurre fondu doit être incorporé tiède (35°C) afin de ne pas activer trop vite la poudre à lever au contact de la chaleur.

4- Différenciez le principe actif de la poudre à lever par rapport à la levure de panification.

Contrairement à la levure de boulanger, dont l'action dépend de micro-organismes vivants apportant du goût et de la saveur, la poudre à lever fait seulement intervenir des réactions chimiques (dégagement de gaz carbonique au contact de l'humidité et de la chaleur).

Corrigé page 54 Fiche d'activité pédagogique n°5

1- Précisez les caractéristiques de ces gâteaux, comment doit-on les conserver ?

Contrairement aux gâteaux de voyage, ils présentent une texture sèche et croustillante. De ce fait, ces petits fours doivent être stockés et conservés dans un endroit bien sec dans une boîte hermétique et à température ambiante.

2a- De quelle texture doit être le beurre lors de la fabrication de cigarettes, langue de chat, palets raisins ou bien encore les cookies ?

Le beurre doit être incorporé texture « pommade ».

2b- A quelle température doit-on incorporer les blancs d'œuf lors de la fabrication de cigarettes, langue de chat ? Pourquoi ?

Les blancs d'œuf doivent être incorporés à température ambiante afin de ne pas faire « trancher » l'appareil.

2c- De quelle texture doit être le beurre lors de la fabrication de tuiles aux amandes ?

Le beurre doit être incorporé fondu.

3- Lors de la cuisson au four à sole de ces différents fours secs, quelles sont les techniques et astuces à privilégier ?

-Pour les **cigarettes**, un four chaud est nécessaire sur plaques graissées. Retourner puis rouler aussitôt à la sortie du four !

-Pour les **langues de chat**, un four moyen est privilégié sur plaques graissées et farinées. Les déposer aussitôt sur plaque froide.

-Pour les **palets raisins**, un four moyen sur plaques graissées et doublées peut être judicieux. Doubler la plaque de cuisson permet d'éviter au palet aux raisins de s'étaler. Les déposer aussitôt sur plaque froide.

-Pour les **tuiles aux amandes**, un four moyen sur plaques graissées est nécessaire. Retourner puis déposer dans une gouttière aussitôt à la sortie du four pour lui donner cette forme caractéristique !

Corrigé page 60 Fiche d'activité pédagogique n°6

1a- Quels instruments de cuisson utilise le confiseur ?

Le réfractomètre et le thermomètre confiseur

1b- Quelle mesure de précaution prend-il avant d'utiliser le thermomètre confiseur ?

Attention, il est important de savoir au préalable que chaque thermomètre possède sa propre unité de mesure et que par conséquent, il est très important voire essentiel de vérifier, avant la cuisson du sucre, le degré de mesure du thermomètre en question (étalonner).

Il convient donc de le plonger dans un récipient d'eau bouillante afin d'examiner le degré de température indiqué par l'instrument de mesure en notre possession.

- Si le thermomètre indique 99°C, il faut diminuer d'un degré les cuissons des recettes.

- A l'inverse, s'il indique 101 ou 102°C, il faut augmenter d'un ou deux degrés les cuissons.

Cette opération est capitale, car elle permet d'obtenir des cuissons régulières et précises.

2- A quelle température de cuisson doit être portée la pâte de fruits et la guimauve ?

La pâte de fruits est cuite à la température de 106-108°C, la guimauve avec blancs à 128-130°C alors que la guimauve sans blanc à 110°C.

3a- Comment doit-on incorporer la pectine jaune dans la pâte de fruit et à quelle température ?

La pectine jaune doit être mélangée au préalable avec un peu de sucre afin d'éviter une prise trop rapide formant des petits grains. La température d'incorporation est de 30-40°C.

3b- Quel est le rôle de la solution acide dans la pâte de fruit ?

Le rôle de la solution acide est d'activer la gélification de la pectine jaune.

4- Quelle incidence subsiste lors de la fabrication de la guimauve avec ou sans blanc d'œuf ?

La guimauve réalisée avec des blancs d'œuf se dessèche plus vite et par conséquent la durée de conservation est plus courte. La guimauve sans blanc d'œuf est plus fondante et souple mais reste plus sucrée !

Corrigé page 66 Fiche d'activité pédagogique n°7

1- Quelle mesure de précaution d'hygiène doit-on prendre avant de réaliser un sorbet ?

Il est très important de nettoyer tout le matériel avec un produit désinfectant et dégraissant afin d'éviter toutes proliférations microbiennes (pas de cuisson).

2a- Précisez l'instrument permettant de mesurer l'extrait sec d'un sorbet.

Le réfractomètre.

2b- Pourquoi doit-on faire cette mesure ? Quelles incidences ?

- Cette mesure permet l'équilibre entre la matière sèche et l'eau. Le degré Brix d'un sorbet doit se situer entre **29 et 33 %**.

- Le degré Brix permet d'évaluer la concentration de sucres et de matières sèches solubles dans l'eau présente dans une préparation.

- Si nous obtenons trop de matières sèches, de sucres, la texture de votre sorbet sera « sableuse », molle, mauvaise tenue, congélation difficile.

- A contrario, un pourcentage faible donnera un sorbet dur, congélation rapide, risque de formation de paillette de glace peu agréable à la dégustation.

- Adolf Ferdinand Brix est le nom de l'inventeur.

3- Quel autre instrument permet aussi de mesurer le sorbet ?

- Le densimètre permet de mesurer la teneur en sucre d'un sirop, moins précis !

4- Pourquoi utilise-t-on des stabilisateurs dans les sorbets et glaces ? Quels rôles ?

Les stabilisants sont des substances (additifs alimentaires) qui permettent l'amélioration de l'aération, la cryoprotection (empêche la formation de petits cristaux : glaçons) et le contrôle de la fonte.

5- Qu'est-ce que la maturation (glace aux œufs) ? Quel est son rôle ?

La maturation est le repos d'un mix durant quelques heures à +4°C permettant au stabilisateur d'agir, aux protéines de lait de s'hydrater et aux matières grasses de cristalliser, d'obtenir ainsi un bon taux de foisonnement.

Corrigé page 76 Organigramme C.S. pâtisserie de boutique (à titre indicatif)

1^{er} jour

3h15

Numéro du candidat :

Heures A titre d'exemple	Durée	Production n°1 : Croquembouche	Production n°2 : Tartelettes Pommes-chiboust	Production n°3 : Madeleines et macarons	Production n°4 : Entremets Nougat glacé
15h00 1re Heure	15 min	Désinfecter son poste de travail			Réaliser la dacquoise noisette
	15 min	Réaliser la pâte à choux			
	15 min	Dresser et cuire la pâte à choux			
	15 min		Réaliser la pâte sucrée, frigo		
16h00 2ème Heure	15 min			Réaliser l'appareil à madeleine	
	15 min	Réaliser la nougatine			
	15 min	Détailler la nougatine			
	15 min	Détailler la nougatine			
17h00 3ème Heure	15 min				Réaliser le coulis de framboise
	15 min		Foncer tartelettes (congel), réaliser pommes caramélisées		
	15 min		Réaliser appareil normande, cuisson		
	15 min				Réaliser le nougat
18h00	15 min				Suite nougat, réaliser la ganache montée la veille
Remise en état de son poste de travail					
18h15	Fin de la 1ère journée				

Corrigé page 77 Organigramme C.S. pâtisserie de boutique (à titre indicatif)

2ème jour

4h20

Numéro du candidat :

Heures	Durée	Production n°1 : Croquembouche	Production n°2 : Tartelettes Pommes-chiboust	Production n°3 : Madeleines et macarons	Production n°4 : Entremets Nougat glacé
7h00	15 min			Réaliser garniture citron pour macarons	
	15 min			Réaliser les macarons, cuisson	
	15 min				Monter la ganache, décorer le nougat
	15 min	Réaliser la crème pâtissière pour la mousseline			
1re Heure	8h00		Réaliser la crème chiboust		
	15 min		Suite crème chiboust, finition tartelettes		
	15 min			Cuisson madeleines, mettre le chocolat au point	
	15 min			Glacer, décors	
2ème Heure	9h00	Réaliser crème mousseline, garnir 6 choux			
	15 min			Garnir les macarons	
	15 min	Réaliser le sucre cuit croquembouche			
	15 min	Glacer les choux			
3ème Heure	10h00	Glacer les choux			
	15 min	Monter le croquembouche			
	15 min	Monter le croquembouche			
	15 min	Décor sucre bullé par exemple			
4ème Heure	11h00	Décor glace royale, écriture			
	20 min				
11h20 Remise en état de son poste de travail Fin de l'épreuve pratique					
	10 min	Phase orale			

Corrigé C.S. technique du tour en boulangerie pâtisserie

Corrigé page 90 Fiche d'activité pédagogique n°8

1a- Quelle(s) différence(s) faites-vous entre la technique par « sablage » et celle par « crémage » ?

La technique par sablage consiste à sabler la farine et le beurre puis d'ajouter le liquide. A contrario, la technique par crémage est le fait de crémier le beurre et le sucre, d'adjoindre les œufs puis la farine en dernier.

1b- Quelle(s) différence(s) faites-vous entre « fraser » et « pétrir » ?

Le fait de « **fraser** » consiste à mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte et ne surtout pas donner de « corps » à celle-ci.

Or l'action de « **pétrir** » va plus loin et se fait généralement à l'aide d'un batteur. Cette opération consiste à lier le gluten, permettant ainsi de former le réseau glutineux et d'obtenir une pâte lisse, homogène et élastique.

1c- Quelle durée minimale doit être entreposée la pâte sucrée au réfrigérateur avant son utilisation ?

Au moins 2 heures.

2- Quelles sont les exigences pour réaliser un fonçage de qualité ? tarte et tartelettes

- Avant le fonçage, la pâte doit être bien froide.
- Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau ou du laminoir d'une épaisseur bien régulière et pas trop épaisse. Attention, pour les tartelettes une pâte légèrement plus fine est conseillée.
- Obtenir un angle droit à l'intérieur du cercle est nécessaire afin que la garniture ne perce pas la pâte.
- Entreposer la tarte foncée au réfrigérateur avant le garnissage.
- Déposer des noyaux dans la tarte pour une « cuisson à blanc » (cf page 7 question 4) surtout en pâte feuilletée.

3a- Quelles sont les tartes traditionnelles dont la bordure peut être pincée ?

Les tartes cuites avec la garniture dont les tartes aux pommes, poires, aux fruits et bien d'autres encore...

3b- Quelles sont les différentes tartes dont les bordures sont absentes ?

Les tartes cuites à blanc dont les tartes aux fraises, citron, chocolat et bien d'autres encore...

Corrigé page 100 Fiche d'activité pédagogique n°9

1a- Combien y-a-t-il de méthodes, de techniques pour réaliser la pâte feuilletée ? Quel beurre spécifique doit être utiliser pour le tourage ? (développez votre réponse)

Il existe 3 méthodes :

La méthode classique, le beurre est incorporé dans la détrempe (pâte), cette méthode nécessite du temps de repos au froid entre les tours.

La méthode rapide consiste à incorporer le beurre dans la détrempe en fin de frasage. La qualité de feuilletée est moindre.

La méthode inversée consiste à incorporer la détrempe dans le beurre manié, le gluten est moins sollicité pendant le tourage, la qualité du feuilleté est excellente.

- Il faut privilégier un beurre sec dit « de tourage », afin qu'il ne fusionne pas avec la pâte !

1b- Qu'est-ce qu'un tour simple, un tour portefeuille ? Combien doit-on réaliser de tours à la pâte feuilletée ? (développez votre réponse)

Un tour simple est une pâte allongée et pliée en trois couches égales 7 feuillets (pâte +beurre).

Or le tour portefeuille est une pâte allongée et pliée en quatre couches (9 feuillets).

Pour mémoire : 1 tour portefeuille = 1,25 tour simple ! (4 tours portefeuille = 5 tours simples)

Il est nécessaire de réaliser à la pâte feuilletée **5 tours simples** (487 feuillets).

⚠ **1^{er} tour** = 7 feuillets, **2^{ème} tour** = $(7 \times 3 = 21 - 2 = 19)$, **3^{ème} tour** = $(19 \times 3 = 57 - 2 = 55)$,
4^{ème} tour = $(55 \times 3 = 165 - 2 = 163)$, **5^{ème} tour** = $(163 \times 3 = 489 - 2 = 487 \text{ feuillets})$.

Ou bien la possibilité de **4 tours portefeuille** (513 feuillets).

⚠ **1^{er} tour portefeuille** = 9 feuillets, **2^{ème} tour portefeuille** = $(9 \times 4 = 36 - 3 = 33)$,
3^{ème} tour portefeuille = $(33 \times 4 = 132 - 3 = 129)$, **4^{ème} tour portefeuille** = $(129 \times 4 = 516 - 3 = 513)$.

2- Quels sont les critères à respecter pour obtenir du feuilleté de qualité ?

- Un temps de repos entre les tours au réfrigérateur est primordial à la pâte feuilletée.
- Lors du détaillage, la pâte feuilletée doit être froide et bien détendue.
- La méthode dite « inversée » doit être privilégiée pour obtenir un feuilleté de qualité.
- La manipulation de la pâte feuilletée doit être réalisée avec soin et rapidité (laminoir).

3- A quelle température et durée de cuisson les galettes et chaussons doivent-ils être cuits ?

Dans un four à sole : 210-220°C 40-45 min

Dans un four ventilé : 170-180°C 40-45 min

Corrigé page 116 Fiche d'activité pédagogique n°10

1a- Lors du pétrissage de la pâte levée (pain au lait, brioche...), à quel moment le beurre doit-il incorporé ? Pourquoi ? (développez votre réponse)

- Le beurre doit être incorporer en fin de pétrissage. Il faut absolument lier le gluten de la farine avant l'incorporation du beurre car le gras empêche la liaison du gluten. La pâte ne sera pas imperméable aux gaz de fermentation et risque de s'affaisser (produits plats).

1b- Quel est le geste technique permettant d'apprécier la qualité du pétrissage ? A quel moment précis doit-on le réaliser ?

- Le geste technique consiste à prendre un morceau de pâte et de l'étirer entre les doigts afin de vérifier la liaison du gluten contenu dans la farine. Cette opération s'effectue en fin de pétrissage.

1c- Quelle température la pâte doit-elle atteindre en fin de pétrissage ? Que veut dire la T.B., à quoi sert-elle?

- La température souhaitée se situe entre 23 et 25°C. T.B. veut dire **T**empérature de **B**ase. Cela permet de calculer la température de l'eau de coulage.

Exemple de la brioche : TB : 50°C ; Température farine : 23°C ; température laboratoire : 24°C.

$50 - (23 + 24) = 3^\circ\text{C}$, cela signifie qu'il faut verser les œufs ou l'eau à 3°C.

2- Que veut dire les termes suivants : pointage, apprêt ?

Pointage : c'est la première période de fermentation après le pétrissage.

Apprêt : c'est la dernière période de fermentation juste avant la mise au four.

3- Dans quelle pâte levée est-il conseillé d'utiliser de la farine de gruau ? Pourquoi ?

- La farine de gruau est fortement conseillée dans la pâte à brioche (riche en beurre) car c'est une farine riche en gluten de qualité (protéines) permettant ainsi de supporter un taux de matière grasse important.

Corrigé page 132 Fiche d'activité pédagogique n°11

1a- Pour fabriquer cette pâte levée feuilletée (croissants, pains au chocolat...), à quel moment et dans quelle condition le beurre doit-il être incorporé ? Pourquoi ? (développez votre réponse)

- Le beurre doit être incorporé après le pointage, suivi d'un rabat et dans une pâte **bien froide** (beurrage). La consistance du beurre (spécial tourage) et de la pâte doit être ferme, froide et souple. Le beurre ainsi incorporé permettra pendant le tourage d'obtenir des couches successives (le feuilleté).

1b- Que veulent dire les termes « beurrage » et « tourage » ?

- Le beurrage : c'est le fait d'introduire le beurre dans une pâte.
- Le tourage : c'est le fait d'allonger la pâte avec le beurre et de réaliser des pliages successifs.

1c- Combien doit-on réaliser de tours à la pâte levée feuilletée, combien y a-t-il de feuillets ? (développez votre réponse)

- Cela dépend de certains critères comme le goût, l'aspect et la conservation. En règle générale, un tour portefeuille et un tour simple (25 feuillets), ou 2 tours simples (19 feuillets), ou encore 3 tours simples (55 feuillets), ou bien encore 2 tours portefeuille (33 feuillets).

2- Quel est le critère majeur à respecter pour obtenir un croissant feuilleté de qualité ?

Le critère important est d'alterner un temps de repos au réfrigérateur nécessaire entre les tours afin de laisser le temps au beurre de cristalliser. De cette façon, le beurre ne « rentre » pas dans la pâte et forme ainsi le feuilleté après cuisson.

3- Quelle durée d'apprêt est nécessaire pour une brioche feuilletée de 250g, à quelle température de cuisson doit-elle être cuite ?

Durée d'apprêt : 3h30 min à 26°C Cuisson au four ventilé : 150-160°C environ 30-35 min.

Corrigé page 156 Organigramme C.S. TTBP (à titre indicatif)

1^{er} jour

1h30

Numéro du candidat :

Heures	Durée	Production n°1: Pâte feuilletée	Production n°2: Pâte levée	Production n°3: Pâte levée feuilletée	Production n°4: Pâte sucrée
1 ^{re} Heure	15 min	Désinfecter son poste de travail Réaliser la détrempe			
	15 min		Peser, puis pétrir la pâte levée, pointage retardé +3°C.		Pocher les poires dans un sirop à 15°B.
	15 min	Peser, réaliser la compote		Peser, puis pétrir la pâte levée feuilletée pointage retardé +3°C.	
	15 min	Beurrer et tourer : 1 tour portefeuille Stocker +3°C.			Peser les ingrédients
2 ^{ème} Heure	15 min				Réaliser la pâte sucrée
	15 min	1 tour portefeuille Stocker +3°C.			Réaliser la crème pâtissière
		Remise en état de son poste de travail			
1h30		Fin de la 1 ^{re} journée			

2ème jour

Suite

Heures	Durée	Production n°1: Pâte feuilletée	Production n°2: Pâte levée	Production n°3: Pâte levée feuilletée	Production n°4: Pâte sucrée
1re Heure	15 min	Tourer : 2 tour portefeuille Stocker +3°C.			
	15 min		Peser, mise en forme		
	15 min			Beurrer et tourer : 2 tours simples	
	15 min	Couler la crème d'amande en flexipan, surgeler.			Réaliser la crème d'amande
2ème Heure	15 min				Foncer tartes et tartelettes
	15 min	Etaler le pâton, stocker à +3°C.	Etaler le pâton pour les roulés.		Cuisson à blanc à 165°C four à sole.
	15 min			Etaler le pâton	
	15 min	Détailler la galette			Cuisson tartelettes à 215°C four à sole.
3ème Heure	15 min	Suite détailler et finition galette			
	15 min	Détailler les chaussons			
	15 min	Détailler les croûtes de bouchées			
	15 min			Détailler 16 croissants bicolores	
Pause possible 4ème Heure	15 min	Valoriser la rognure			
	15 min		Dorer, Cuisson 215°C		
	15 min				Garnir tarte aux fraises
	15 min	Nettoyage poste de travail et faire la vaisselle			
Pause possible	15 min				
	15 min		PAUSE		
5ème Heure	15 min				
	15 min	Dorer, rayer, Cuisson 215°C			Napper la tarte aux fraises
6ème Heure	15 min	Cuisson		Dorer, Cuisson 215°C	
	15 min	Cuisson	Finition neige décor		Napper tartelettes
	15 min				Valoriser la rognure
	15 min	Siroter, chaussons et galette			Cuisson
	35 min	Nettoyage du poste de travail, vaisselle Présentation			
		Remise en état de son poste de travail			
5h50		Fin de l'épreuve pratique			
6h35		Fin de l'épreuve pratique avec la pause du midi (45min)			