

Supplément  
Technique

INBP

LES NOUVELLES DE LA  
**BOULANGERIE  
PATISSERIE**

**N°108**  
Décembre 2017

Supplément aux Nouvelles  
de la Boulangerie Pâtisserie  
du 15 décembre 2017

**inb**p  
Boulangerie  
Pâtisserie  
Chocolaterie  
Traiteur



# Les fabrications en pâtisserie

Des solutions  
aux problèmes courants

## Rédaction INBP

150, boulevard de l'Europe  
BP 1032  
76171 Rouen cedex 1  
Tél. : 02 35 58 17 77  
Fax : 02 35 58 17 86  
www.inbp.com  
E-mail : bal@inbp.com

Responsables de la rédaction  
Alain DECOUFLET  
Catherine STEPHAN

Coordination générale  
Catherine STEPHAN

Contributeurs-Rédacteurs  
Sébastien ODET  
Damien PAINEAU  
Ludivine LORIOT

Illustrations / Mise en page  
Jérôme LANIER

## Abonnements

SOTAL  
27, avenue d'Eylau  
75782 PARIS cedex 16  
Tél. : 01 53 70 16 25

## Éditeur

SOTAL  
Société d'Édition  
et de Publication  
"Les Talemeliers"

Directeur de la publication  
Jean-Pierre Crouzet

N° CPPAP : 0916. T88408  
N° ISSN : 1776 - 0674

## Imprimeur

RPN/La Galiote  
70, rue Aubert  
94000 Vitry-sur-Seine

# Sommaire N°108 / Décembre 2017

· Avant-propos ..... 3

## Recettes de base

4

- Les pâtes
  - La pâte à choux craque à la cuisson
  - La pâte à choux développe très peu, voire pas
  - La pâte sucrée rétrécit lors de la cuisson
  - Les bords de tarte tombent et se replient sur eux-mêmes lors de la cuisson à blanc
  - Les bords de tarte s'affaissent lors de la cuisson à blanc
  - La pâte sucrée ternit lors de la cuisson
  - La pâte feuilletée s'ovalise lors de la cuisson
  - La pâte feuilletée ne feuillette pas
  - La pâte brisée présente des points blancs

- Les crèmes
  - La crème pâtissière est granuleuse
  - La crème mousseline tranche
  - La crème anglaise utilisée dans la bavaroise est granuleuse

- La biscuiterie
  - Les blocs de blancs d'œuf montés se mélangent mal
  - Le biscuit retombe lors du mélange
  - La meringue italienne fait des paillettes
  - Les coques de macaron craquent à la cuisson

## Applications

9

- Tarterie
  - La pâte de la tarte ramollit une fois garnie
  - La pâte à tarte reste blanche après cuisson
  - Les fonds de tarte boursofflent lors de la cuisson
  - La ganache des tartes au chocolat craque
- Entremets
  - Les entremets relâchent de l'eau à la décongélation
  - Les inserts aux fruits coulent sur la mousse
  - Les entremets creusent au milieu
  - Les entremets craquellent à la surface
  - La croûte du biscuit devient collante après cuisson

## Finitions

13

- Glaçage fondant / Pâte à choux
  - Le fondant coule
  - Le fondant est terne
  - Le fondant craque
- Glaçage / Entremets et petits gâteaux
  - Le glaçage des entremets ternit
  - Le glaçage des entremets marbre
  - Le glaçage des entremets bulle
- Emballage
  - Le produit glisse du carton

# Avant-propos

Tout au long de l'année, les formateurs INBP **observent** avec attention les pratiques des professionnels, dans le cadre des formations qu'ils dispensent.

Ils reçoivent, à Rouen, à l'Institut, de nombreux boulangers-pâtisseries, chefs d'entreprise ou salariés, pour des sessions de perfectionnement de courte durée. De plus, certains animent partout en France des stages auprès de groupes constitués ou encore interviennent directement dans les entreprises.

Par ailleurs, les formateurs initient des candidats à l'exercice de la boulangerie-pâtisserie, en leur inculquant les premiers gestes, techniques et recettes de base du métier. Enfin, ils préparent aux examens de base et titres supérieurs de la profession. Nouveaux entrants en reconversion et professionnels expérimentés suivent ces cursus diplômants.

Tous ces temps de formation permettent de **scruter** les pratiques les plus courantes, de repérer les réflexes professionnels, qu'ils soient excellents, bons ou moins bons, d'entendre les idées reçues, voire de relever des croyances transmises parfois dès l'apprentissage. Les temps d'échange rendent compte aussi de l'évolution de toutes ces pratiques.

Du fait de leur expérience, les formateurs savent que les problèmes de fabrication sont souvent **identiques** d'une entreprise à l'autre et que les solutions, bien sûr, existent.

Succédant au Supplément technique consacré aux Défauts des pains rencontrés le plus couramment au fournil (n°105, juin 2016), ce numéro 108 s'attarde cette fois-ci au laboratoire. Il a été construit de la façon suivante. L'équipe des formateurs pâtisseries de l'INBP a mis en commun tous les problèmes **récurrents** observés au quotidien puis sélectionné les plus **fréquents**.

Ce Supplément technique n'investit pas les champs de la chocolaterie, de la viennoiserie, de la glacerie et du traiteur. Il se concentre exclusivement sur la **pâtisserie**.

Il se compose de **trois grandes parties** : recettes de base, applications, finitions. Celles-ci sont redécoupées en sous-parties correspondant aux segments classiques de la pâtisserie : pâtes, crèmes... ou encore tarterie, entremets... Sont répertoriés dans chaque classe les problèmes, suivis des causes principales, enfin des solutions au laboratoire.

Les solutions sont bien sûr constituées de **bonnes règles** à appliquer, mais afin d'en comprendre le **sens**, elles s'accompagnent aussi d'explications détaillées. Cette approche pédagogique permettra à chacun de mieux se réapproprier ces bonnes pratiques et de les ancrer.

Voilà, vous avez entre les mains, un numéro qui se veut très **pratique**, sans prétendre pour autant à l'exhaustivité.

On retiendra enfin qu'en renforçant ses connaissances sur les matières premières mises en œuvre et leur interaction, sur les gestes, les techniques et les étapes de fabrication, le pâtissier se donne les moyens de **se sentir plus à l'aise** lorsque survient un problème. Il en comprend alors les causes, ce qui lui permet d'agir et réagir rapidement, afin de maintenir la qualité et la régularité de sa production, symboles de son professionnalisme.

La pâtisserie requiert de la créativité bien sûr, mais avant toute chose, une **grande rigueur** appliquée à tout moment, de la sélection des ingrédients à la fabrication jusqu'à la vente.

De plus, la pâtisserie ne rime pas bien avec le mot **précipitation**. Plutôt qu'aller aveuglément vite, il semble préférable de chercher à **optimiser** l'organisation de sa production, d'employer à bon escient un matériel adapté à cette production, de maîtriser tous les processus de fabrication, jusqu'au stockage des produits finis, dans de bonnes conditions.

**A méditer : trop souvent, on perd du temps, pensant en gagner !**

Enfin un certain bon sens invite à **se recentrer** sur le but de ce beau et généreux métier, à savoir faire plaisir en proposant à la vente des produits sains, bons, beaux et frais.

## Recettes de base



Dès l'apprentissage, les jeunes découvrent les fondamentaux du métier, dont les recettes de base font partie. C'est le passage obligé avant de prétendre à assembler un produit. Tout comme il est impossible d'obtenir de bons produits avec de piètres ingrédients, il est impossible d'obtenir de bonnes pâtisseries sans la maîtrise de tous ses composants.

Même si l'exercice peut paraître ennuyeux, voire sans grand intérêt, il est impératif de répéter les gestes et techniques pour atteindre cette maîtrise. La routine happe tout le monde et on a tous tendance à peu remettre en question nos pratiques. Il est fréquent dans un laboratoire qu'au fil du temps, les recettes se dégradent, non pas du jour au lendemain, mais à bas bruit, peu à peu, car on cherche à aller toujours de plus en plus vite au détriment de la rigueur.

Révisons les grands classiques.

## I Les pâtes



### PROBLÈME La pâte à choux craque à la cuisson



#### Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Une pâte à choux trop ferme.
- 2 Une cuisson dans un four trop chaud.



#### Solutions

- 1 Afin de se donner toutes les chances d'avoir une belle pâte à choux, il est déjà capital d'avoir une **bonne texture de pâte**.

Pour avoir une bonne texture de pâte à choux, il faut veiller à hydrater suffisamment la panade avec les œufs, car, au four, une pâte à choux trop ferme croûtera avant d'avoir le temps de développer et craquera donc facilement.

Une pâte à choux bien hydratée doit faire un joli bec sans couler trop vite. Une fois la pâte à choux dressée, il existe plusieurs techniques pour obtenir un développement régulier. Le but est de retarder la formation de la croûte en surface, afin de permettre à la pâte à choux de développer. On adopte une technique plutôt qu'une autre, suivant le matériel et les quantités réalisées : appliquez un sirop ou une matière grasse, dorez à l'œuf et rayez à la fourchette, ou encore recouvrez d'une fine couche de craquelin avant la cuisson.

Lors de la cuisson, l'eau contenue dans la pâte se transforme en vapeur, alors que simultanément l'œuf et la farine commencent à coaguler, en formant progressivement une coque imperméable qui retient les gaz de cuisson. Progressivement, la pâte se colore et la température interne de la pâte augmente.

- 2 Il est essentiel de **prendre soin de la cuisson**.

Privilégiez la cuisson dans un four à sole en veillant à remplir au maximum la sole. A même température, le fait d'enfourner une ou plusieurs plaques n'aura pas le même effet sur le produit, car la chute de température de la chambre de cuisson ne sera pas la même ainsi que la quantité de vapeur dégagée.

Au four ventilé, le manque de contact de la chaleur de la sole du four et la ventilation qui sèche rapidement la surface des coques empêcheront le développement régulier des produits.

Il existe tout de même une solution qui permet un résultat satisfaisant : préchauffez le four ventilé à une température vive, enfournez la pâte à choux puis éteignez le four jusqu'à gonflement et début de coloration des produits, enfin rallumez le four à température moyenne et terminez la cuisson.

## PROBLÈME

### La pâte à choux développe très peu, voire pas



#### Sources

Cela est dû à plusieurs causes. Les principales sont :

- 1 La mauvaise fonte de la matière grasse lors de la réalisation de la panade.
- 2 Un excès de sel.
- 3 Une pâte à choux trop souple.
- 4 L'ajout d'œufs dans une panade trop chaude.



#### Solutions

- 1 Afin de favoriser un bon développement de la pâte à choux, lors de la réalisation de la panade, veillez à ce que la matière grasse soit **complètement fondue** avant l'ajout de la farine. Coupez le beurre en morceaux suffisamment petits pour faciliter la fonte et mélangez régulièrement pour s'assurer que la fonte est totale. Lors de l'ajout de la farine, si la matière grasse n'est pas totalement fondue, la panade ne sera pas homogène et huilera, empêchant la bonne incorporation des œufs.
- 2 Assurez-vous de **peser correctement le sel**. Un excès, en plus de donner un goût trop salé, provoquera une rétention d'eau trop importante, qui limitera le développement.
- 3 Avec une texture **trop ferme**, la pâte à choux craquera lors de la cuisson. A contrario, **trop souple**, la pâte à choux développera peu. Une quantité d'eau trop importante pénalisera le développement de la coque.
- 4 Enfin, **l'ajout d'œufs** dans une panade trop chaude provoquera leur cuisson prématurée. Ils ne parviendront plus, ensuite, à stabiliser les choux en formant une croûte coagulée.

## PROBLÈME

### La pâte sucrée rétrécit lors de la cuisson



#### Sources

Cela est dû à 3 principales causes :

- 1 Le choix d'une farine trop riche en gluten.
- 2 L'hydratation de la pâte en excès.
- 3 La réutilisation de chutes ou rognures.



#### Solutions

- 1 Lors de la cuisson, afin de limiter la déformation de la pâte sucrée, réalisez celle-ci avec une farine plutôt **faible en gluten**. Au contact de l'humidité contenue dans les œufs, une farine plus riche en gluten favorisera la formation d'un réseau élastique qui entraînera des rétractations lors de la cuisson.
- 2 De même, un **ajout de liquide** trop important favorisera l'hydratation du gluten et donc la formation du réseau élastique. Il est possible d'ajouter de la poudre d'amande dans la recette qui permettra l'absorption d'une partie de l'humidité, empêchant de donner trop de corps à la pâte.
- 3 Lors du travail au laminoir, il faut veiller à étaler la quantité nécessaire afin de limiter les chutes. Ces **chutes** ou rognures devront être mélangées avec une quantité de pâte fraîche

avant de refaire une nouvelle abaisse. L'incorporation répétée et excessive de chutes dans la pâte fraîche aura pour conséquence de rendre cette pâte de plus en plus élastique.

Lors de la fabrication de la pâte sucrée, nous enrobons les grains de farine de matière grasse empêchant le réseau glutineux. Or, la farine rajoutée lors du fleurage ne se retrouvant pas enrobée de matière grasse, fera apparaître un réseau glutineux qui accentuera la rétractation.



## PROBLÈME

### Les bords de tarte tombent et se replient sur eux-mêmes lors de la cuisson à blanc



#### Sources

Cela est dû à 3 principales causes :

- 1 Un excès de farine sur l'abaisse.
- 2 Un excès de gras sur le cercle.
- 3 Une abaisse irrégulière.



#### Solutions

- 1 Afin d'assurer un fonçage de tarte qui reste bien droit lors de la cuisson à blanc, brossez bien l'abaisse de pâte sucrée, de sorte que **l'excès de farine** n'empêche pas la pâte d'adhérer sur le cercle.
- 2 Attention, un **excès de matière grasse** sur le cercle a le même effet.
- 3 Par ailleurs, la bonne régularité de l'abaisse évite les points de faiblesse qui empêcheront le bon maintien de la pâte. Le fonçage doit se pratiquer **avec régularité**. Attention aux pressions exercées par les doigts au moment du fonçage lorsqu'on cherche à obtenir un bel angle droit tout autour du cercle. Ces traces de doigts, visibles à l'œil, vont affiner le pourtour intérieur et apporter de l'irrégularité à l'abaisse.

## PROBLÈME

### Les bords de tarte s'affaissent lors de la cuisson à blanc



#### Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Une abaisse trop épaisse.
- 2 Une pâte trop riche en matière grasse.



#### Solutions

- 1 Afin d'assurer un fonçage qui ne s'affaisse pas lors de la cuisson à blanc, réalisez une **abaisse assez fine**. Trop épaisse, elle provoquera l'affaissement des bords sur son propre poids.
- 2 Il est également important d'utiliser une pâte qui ne soit **pas trop riche en matière grasse**. Trop riche, elle aura moins de tenue lors de la cuisson.

## PROBLÈME

### La pâte sucrée ternit lors de la cuisson



Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Un excès de farine.
- 2 Une proportion de chutes trop importante par rapport à la pâte fraîche.



Solutions

- 1 Pour éviter que la pâte sucrée devienne terne lors de la cuisson, il est important de **fleurer très légèrement** lorsque l'on réalise l'abaisse et de bien brosser l'excès de farine. En effet, lors de la cuisson, l'excès de farine va se mélanger avec la matière grasse de la pâte et donner cet aspect terne.
- 2 Comme pour les problèmes de rétractation, il est important de faire attention à **ne pas trop incorporer de chutes** de pâte sucrée lors du travail. En effet, au fur et à mesure du travail, la pâte sucrée se charge en farine et nous nous retrouvons avec une recette contenant une trop grosse quantité de farine. Pour avoir un fond encore plus brillant, il est possible de **dorer** avec un mélange d'œuf et de crème liquide aux trois-quarts de la cuisson.

## PROBLÈME

### La pâte feuilletée s'ovalise lors de la cuisson



Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Un manque de repos avant la cuisson.
- 2 Un excès de force dans la pâte feuilletée.



Solutions

- 1 Pour éviter que la pâte feuilletée ne se déforme lors de la cuisson, il est important de laisser **suffisamment de repos** à toutes les étapes de fabrication de la pâte et avant le détaillage des produits. Lors du tourage, on étire la pâte et donc le gluten, au minimum trois fois plus long que large pour un tour simple et quatre fois plus long que large pour un tour double. Laissez du repos tous les deux tours car avec le quart de tour donné entre chaque tour (tous les deux tours), l'étirement **s'équilibre**. Lors de l'abaisse finale, on a tendance à beaucoup plus étirer la pâte dans un sens que dans l'autre, à cause des largeurs de laminoir. La rétractation se fera donc plus dans un sens que dans l'autre et la pâte s'ovalisera à la cuisson. Nous insistons sur l'importance de laisser suffisamment de repos avant la cuisson.
- 2 Lors de la détrempe, on privilégiera un **frasage** à un réel pétrissage. Il est suffisant, car lors du tourage, le fait d'allonger et de replier la pâte plusieurs fois, participe à un complément de pétrissage. Une pâte surpétrée va prendre un excès de force qui favorisera l'ovalisation lors de la cuisson.
- 3 **Bon à savoir** : La **pâte feuilletée inversée** a tendance à moins s'ovaliser que la pâte feuilletée classique. C'est le mélange de matière grasse et de farine dans le beurre manié qui ralentit la formation du réseau glutineux, lequel conditionne la cuisson. De plus, le fait que le beurre manié se retrouve à l'extérieur du pâton réduit aussi les risques d'ovalisation.



## PROBLÈME

### La pâte feuilletée ne feuillette pas



Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Un feuillement mal tourné.
- 2 Des feuilletés écrasés lors de l'abaisse ou lors du détaillage.



Solutions

- 1 Pour avoir une pâte feuilletée qui développe correctement lors de la cuisson, il est important d'avoir des feuilletés réguliers. Lors du 1<sup>er</sup> tour, beurre et détrempe doivent avoir une **texture similaire**. Si la détrempe est trop souple par rapport au beurre, le beurre aura tendance à marbrer. À l'inverse, plus mou que la détrempe, le beurre aura tendance à pénétrer dans la détrempe avec la pression exercée par le rouleau lors du tourage. Il est important de garder les couches successives régulières de beurre et de pâte. Lors de la cuisson, l'eau de la pâte est évaporée mais ne peut traverser facilement le beurre qui a imperméabilisé la pâte. De ce fait, les feuilles se décollent et la pâte gonfle.
- 2 Lors de l'abaisse finale, il faut travailler avec une **pâte relativement froide**, car avec la finesse de l'abaisse, le risque d'écrasement des feuilletés est encore plus présent. Si le beurre est trop mou dans la pâte, ce risque sera alors accentué. Il faut aussi employer un **bon couteau** afin de couper les feuilletés et non les écraser. Une coupe avec un couteau mal affûté risquera de souder les couches de pâte et de gêner la levée de la pâte.

## PROBLÈME

### La pâte brisée présente des points blancs



Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Le sel n'est pas dissous.
- 2 La pâte n'est pas assez homogène.



Solutions

- 1 Comme pour la pâte sucrée, le sablage consiste à enrober les nombreuses particules de farine de matière grasse. Le gluten, enfermé dans ces particules farineuses, est isolé. Ainsi, il ne risque pas de s'imbiber ou de donner de la force après l'hydratation. Afin d'obtenir une pâte brisée de couleur homogène, commencez par **dissoudre le sel dans l'eau**. En effet, le temps de pétrissage d'une pâte brisée étant relativement court après l'ajout de l'eau, il est impératif de bien dissoudre le sel pour éviter qu'il ne fonde plus tard dans la pâte et n'entraîne la formation de points blancs.
- 2 Après l'incorporation de l'eau salée, il est important de suffisamment **homogénéiser la pâte** car un mauvais mélange entraînera également la présence de points blancs.

# I Les crèmes

## PROBLÈME La crème pâtissière est granuleuse



### Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Une crème mal mélangée tout au long de la fabrication.
- 2 Une crème qui a croûté une fois cuite.



### Solutions

- 1 Afin d'éviter la formation de grains dans la crème pâtissière, il est important de **bien mélanger** l'amidon ou la poudre à crème dans les jaunes d'œuf et le sucre. Il arrive parfois que de l'amidon reste sur les bords du cul-de-poule. Si l'amidon n'est pas enrobé correctement, au contact du lait chaud, il gonflera directement et risquera de créer des grains.

Il faut veiller également à suffisamment délayer le mélange jaunes d'œuf, sucre et amidon avec le lait avant de reverser le tout dans la casserole tout en remuant. Si le mélange est trop visqueux, les jaunes d'œuf commenceront à cuire dans le lait bouillant avant une parfaite dispersion.

- 2 Une fois la crème pâtissière cuite, il faut **rapidement la filmer**. Une crème pâtissière qui n'est pas filmée après la cuisson, croûtera en surface au contact de l'air et il deviendra impossible de faire disparaître les grains.

## PROBLÈME La crème mousseline tranche



### Sources

Cela est dû à une cause principale :

- 1 Un problème de température lors de la réalisation.



### Solutions

- 1 Afin d'empêcher une crème mousseline de trancher, faites le mélange avec un **beurre pommade souple** et une **crème pâtissière tempérée**. Le beurre pommade, comme son nom l'indique, doit forcément avoir une texture de pommade et ne doit pas être simplement tapé au rouleau afin d'être assoupli.

Il faut également que la crème pâtissière soit tempérée. Lorsqu'on incorpore la crème pâtissière dans le beurre pommade, si la crème est trop froide, le froid figera le beurre et créera des petits grains.

A l'inverse, attention à ne pas trop ramollir le beurre ou à incorporer une crème pâtissière trop chaude, sinon le beurre fondra totalement et il n'arrivera plus à se mélanger de façon homogène avec la crème.

Dans les deux cas, le foisonnement ne sera pas optimal et nous aurons une sensation de crème très lourde et grasse en bouche.

Il est possible de foisonner le beurre avant d'incorporer la crème pâtissière lissée. La présence d'air dans le beurre empêchera la cristallisation de la matière grasse.

## PROBLÈME La crème anglaise utilisée dans la bavaroise est granuleuse



### Sources

Cela est dû à une cause principale :

- 1 Une mauvaise cuisson de la crème.



### Solutions

- 1 Afin d'éviter les grains dans la crème anglaise, il est essentiel de bien respecter les étapes de fabrication. La crème anglaise doit être **cuite à 85 °C** pour une bonne pasteurisation. A cette température, les œufs coagulent très facilement. Il est donc important de cuire la crème sur une source de chaleur pas trop forte, dans une casserole suffisamment grande, en la remuant sans cesse.

Il faudra également la débarrasser rapidement de la casserole dans laquelle nous l'avons cuite, afin de stopper la cuisson rapidement. Malgré les précautions prises, pour être sûr de ne pas avoir de grains d'œuf coagulés, il est d'usage de mixer les crèmes anglaises après la cuisson.

# I La biscuiterie



## PROBLÈME Les blocs de blancs d'œuf montés se mélangent mal



### Sources

Cela est dû à une cause principale :

- 1 Des blancs trop fermes ou "grainés".



### Solutions

- 1 Afin de faciliter le mélange des blancs d'œuf dans un autre appareil, il est important d'avoir des blancs d'œuf qui restent **souples et bien lisses**.

Pour cela, il faut incorporer le sucre semoule dès le démarrage avec les blancs, afin de bien le dissoudre et faire tourner le batteur en petite vitesse pour optimiser sa dilution. Puis augmenter la vitesse afin d'incorporer de fines et régulières bulles d'air pour créer le volume qui restera stable à l'incorporation.

- i Conseil :** Montez les blancs juste avant incorporation ou une fois le volume obtenu baissez la vitesse jusqu'à l'incorporation.

## PROBLÈME

### Le biscuit retombe lors du mélange



#### Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Des blancs d'œuf mal montés.
- 2 Le beurre incorporé trop chaud.



#### Solutions

- 1 Afin d'éviter que les biscuits retombent lors du mélange, incorporez des **blancs d'œuf parfaitement montés**. Nous avons vu précédemment comment bien monter les blancs d'œuf\*. Pour arriver à les incorporer sans perdre le volume, il est très important d'avoir des petites bulles d'air à l'intérieur des blancs. Lors du mélange, la maryse ou la spatule éclatent les bulles et font ainsi retomber le mélange. Plus les bulles seront petites, plus le volume restera. A l'inverse, plus les bulles seront grosses, plus nous perdrons du volume lorsque les bulles d'air seront percées.
- 2 Lorsque nous incorporons du beurre dans un biscuit, il est important de l'incorporer **refroidi** et aussi de faire un pré-mélange. Il faut prélever une partie du biscuit et le mélanger dans le beurre, puis verser le tout dans la cuve afin d'avoir un mélange qui restera à la surface et ne tombera pas dans le fond de la cuve. Le mélange sera alors plus rapide, évitant ainsi un trop grand nombre de coups de maryse qui contribueraient à percer davantage les bulles d'air.

\* Cf p.7 : Les blocs de blancs d'œuf montés se mélangent mal

## PROBLÈME

### La meringue italienne fait des paillettes



#### Sources

Cela est dû à une cause principale :

- 1 Le sucre cuit versé trop rapidement sur les blancs d'œuf trop montés.



#### Solutions

- 1 Afin d'obtenir une meringue italienne parfaitement lisse, il est important de **ne pas trop faire monter les blancs d'œuf avant de verser le sucre** cuit dessus.

Lorsque les blancs sont montés, ils contiennent une multitude de bulles d'air qui se retrouvent emprisonnées par les protéines des blancs : l'albumine. Lorsque l'on verse le sucre sur les blancs, la chaleur du sucre cuit vient se disperser très rapidement dans le mélange moussieux et fait coaguler les blancs d'œuf, en raison de la finesse des parois des bulles d'air. Le fait de verser le sucre sur un mélange moins moussieux va retarder ce phénomène.

De même, il est important de bien verser le sucre cuit en filet sur les blancs d'œuf afin de ne pas les faire coaguler. La température de coagulation des blancs étant de 61°C ou 62°C, si le sucre est versé trop vite sur les blancs, une forte source de chaleur risquera de les faire coaguler rapidement.

## PROBLÈME

### Les coques de macaron craquent à la cuisson



#### Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Un appareil à macaron trop ferme, mal mélangé.
- 2 Un excès d'humidité dans la chambre de cuisson.



#### Solutions

- 1 L'appareil à macaron est un appareil qui doit rester **relative-ment ferme, sans excès**. Il doit couler tout en gardant une certaine tenue. Il ne doit pas avoir un aspect meringué. Si tel est le cas, un surplus de macaronnage est nécessaire. Si l'appareil reste trop ferme, des pointes resteront à la surface et le risque de craquelure deviendra plus fort.

Il est important de respecter les pesées et il ne faut pas hésiter à ajouter un peu de blancs d'œuf pour assouplir légèrement l'appareil. A l'inverse, malgré les bonnes pesées, si l'appareil est trop liquide, travaillez avec une poudre d'amande plus fine pour la réalisation de la pâte. Une poudre d'amande plus granuleuse empêchera l'obtention d'un mélange assez ferme et fera apparaître après cuisson des petits grains à la surface de la coque.

Il est impératif de bien mélanger l'appareil afin d'obtenir une bonne homogénéité qui garantira des coques bien lisses et bien régulières. Un appareil homogène ne doit plus présenter de traces de blancs d'œuf mal mélangés.

- 2 Lors de la cuisson, il faudra faire attention à **ne pas cuire** les macarons **dans un four trop humide**. En effet, un excès d'humidité dans le four entraînera un craquellement de la coque et empêchera la collerette caractéristique du macaron de se former.

#### Recettes de base

### " Au cœur des fabrications : La farine

Difficile à "apprivoiser", attention à sa qualité.

En pâtisserie, privilégiez une farine :  
- courante plutôt faible en gluten  
- de tradition française.

### " Souvent utilisés : Les blancs d'œuf

La vitesse est leur ennemie.

Montez les blancs à vitesse moyenne, afin d'incorporer des bulles d'air de petites tailles régulières.

Incorporez le sucre au démarrage, pour lui laisser le temps de fondre.

## Applications



Exposées en vitrine, les pâtisseries séduisent la clientèle avant tout par leur aspect. Ce qu'on voit d'elles en premier doit être irréprochable, mais pas que ! A la découpe, un travail bien exécuté est mis en valeur, par des strates propres, bien identifiables et des harmonies de couleur et de texture respectées.

Une bonne maîtrise du travail joue sur l'esthétique et le goût, qui doit rester au cœur de nos préoccupations. En pâtisserie, tout est question d'équilibre. Beau, bon, bien texturé, frais : le produit éveille tous les sens et doit satisfaire toutes les attentes. Un entremets harmonieusement garni, fini et signé qui renferme une mousse trop ferme et un coulis fuyant sur un biscuit détrempe est un produit qui ment et déçoit !

Remettons de la vérité dans toutes nos pâtisseries.

## I Tarterie



### PROBLÈME La pâte de la tarte ramollit une fois garnie



#### Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Une mauvaise cuisson des fonds.
- 2 Un excès d'humidité dans la garniture.



#### Solutions

- 1 Afin de conserver le croustillant d'un fond de tarte, il est impératif d'avoir une bonne cuisson assurant une **coloration homogène** de la pâte.

Un fond de tarte cuit dans un four trop chaud colorera avant que la pâte n'ait eu le temps de cuire correctement. Une pâte mal cuite à cœur gardera de l'humidité et fera remouiller le fond plus rapidement. Avec une température de four trop élevé, le fait de rallonger la cuisson, afin de cuire complètement à cœur entraînerait une trop forte coloration. Il est donc vivement conseillé de cuire les fonds de tarte à four doux, tout en allongeant le temps de cuisson.

- 2 Il est également important de **maîtriser l'humidité** de la garniture. Malgré une bonne cuisson des fonds, l'humidité contenue dans la garniture cumulée avec l'humidité des réfrigérateurs et vitrines entraîne naturellement le ramollissement de la pâte.

Dans le cas d'un fond de tarte garni avant cuisson, il est recommandé de précuire les fonds avant de les garnir. Lors de la précuisson, une croûte va se former à la surface du fond de tarte, elle retardera l'humidification de la pâte par la garniture. Le fond pourra finir de cuire correctement.

Malgré ces précautions, il est également important de débarrasser les tartes cuites sur grille dès la sortie du four afin d'assurer un bon ressuage. En refroidissant, la tarte au contact de la plaque ne respirera pas et la condensation formée viendra remouiller le dessous.

Dans le cas d'une garniture vraiment trop humide, il est possible de dorer le fond de tarte précuit dès la sortie du four, afin de créer un voile imperméable lorsque la dorure séchera en refroidissant.

Dans le cas d'un fond de tarte garni après cuisson, il est recommandé d'imperméabiliser le fond avec un mélange d'œuf et de crème liquide, et de repasser le fond de tarte au four afin de faire cuire la pellicule de dorure ou d'étaler une fine couche de chocolat blanc ou de beurre de cacao sur le fond de tarte refroidi.

### PROBLÈME

## La pâte à tarte reste blanche après cuisson



### Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Une cuisson dans un four trop chaud.
- 2 Un excès d'humidité dans la garniture.



### Solutions

- 1 Afin d'obtenir une belle coloration de la pâte, il est important de cuire dans un four dont on fait **varier la température**. A l'enfournement, réglez une température plutôt chaude et finissez la cuisson à four tombant, pour sécher et uniformiser la couleur.
- 2 L'humidité contenue dans la garniture doit avoir le temps de s'échapper, d'où le besoin d'allonger les temps de cuisson plutôt que de privilégier une surchauffe qui entraînerait une surcoloration. On rappelle que pour **réguler l'humidité** contenue naturellement dans la garniture qui empêcherait la pâte de colorer correctement, il faut isoler la garniture de la pâte. Le bon geste consiste à faire précuire le fond de tarte, de le dorer encore chaud, et de le laisser refroidir avant de le garnir.

### PROBLÈME

## Les fonds de tarte boursoufflent lors de la cuisson



### Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Un excès de farine dans les chutes.
- 2 Une abaisse trop épaisse.



### Solutions

- 1 Afin de conserver des fonds de tartes bien réguliers, il est important de travailler avec une **pâte bien homogène**. Lors du travail au laminoir, le fleurage réalisé pour que la pâte ne colle pas aux rouleaux doit se faire avec modération. Il est trop souvent excessif. Lorsque l'on mélange les chutes avec de la pâte fraîche pour l'abaisse suivante, il est quasiment impossible d'homogénéiser suffisamment la pâte car l'excès de farine ajouté lors du fleurage a du mal à se mélanger.

Lors de la cuisson, l'humidité dégagée par la pâte au contact de la farine entraîne la formation d'un réseau élastique et crée des voiles imperméables dans la pâte. Ils donneront un effet feuilleté qui va faire boursouffler les fonds de tarte. Il faut donc bien brosser les abaisses de pâte à la sortie du laminoir pour retirer les excès de farine.

- 2 **L'épaisseur de l'abaisse** jouera également sur le fait d'avoir un fond qui gonfle ou pas. Lorsque l'on met un fond de tarte au four, une croûte se forme à la surface de la pâte. Lorsque la chaleur atteint le cœur de l'abaisse, l'humidité dégagée par la pâte est stoppée par la croûte formée. L'abaisse au contact de la plaque étant moins croûtée, l'humidité aura tendance à s'échapper par-dessous et à soulever le fond de tarte. Le fait de cuire sur une toile de cuisson siliconée et perforée permettra à l'humidité de pouvoir se dégager par-dessous et ainsi de garder des fonds de tarte bien plats.



### PROBLÈME

## La ganache des tartes au chocolat craque



### Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Une mauvaise émulsion de la ganache.
- 2 Un stockage non protégé au réfrigérateur.



### Solutions

- 1 Afin de garder une ganache sur une tarte au chocolat qui ne fendille pas, il est impératif de réaliser une **bonne émulsion**. Lorsqu'on mélange de la crème et du chocolat, il faut émulsionner le gras dans l'eau, ce qui n'est pas chose aisée. Pour réussir l'émulsion, il faut veiller à bien fractionner l'apport de crème (qui contient de l'eau) dans le chocolat.

Par ailleurs, il faut veiller à la température du mélange, aux alentours de 35°C. Deux possibilités sont envisageables : incorporer la crème à 35°C dans un chocolat à 35°C ou la crème chaude (environ 80°C) dans un chocolat en pistole.

Si l'émulsion est mal faite, l'humidité de la crème contenue dans la ganache ne sera pas prisonnière des particules de gras et pourra ainsi s'échapper, ce qui entraînera des craquelures à la surface de la tarte. L'ajout de glucose ou de sucre inversé aura pour effet de garder la ganache plus souple et retardera cet effet de séchage.

- 2 Une tarte au chocolat non glacée séchera en enceinte réfrigérée. Il est donc recommandé de la **glacer**, ce qui aura pour fonction de constituer une barrière de protection à la surface, avant le stockage. Constitué en partie de glucose, le glaçage bénéficie de sa caractéristique hygroscopique.

# I Entremets



## PROBLÈME Les entremets relâchent de l'eau à la décongélation



### Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Une mauvaise utilisation de la gélatine.
- 2 Un excès d'humidité dans l'entremets.



### Solutions

- 1 Afin d'éviter le relâchement d'eau (couramment appelé re-largage) à la base des entremets, qui peut s'observer lorsque l'entremets est en vitrine au bout de plusieurs heures, respectez le **bon protocole** d'hydratation de la gélatine. La gélatine que nous avons l'habitude de faire tremper dans de grands volumes d'eau est en général mal hydratée. Il est fortement recommandé de travailler avec des masses gélatine.

Pour ce faire, il suffit de mélanger la gélatine avec 7 fois son poids en eau. Laissez gonfler la gélatine minimum 1 heure et faites fondre la masse à 50/55°C. Attention à ne pas mélanger trop fortement sinon une mousse va se former à la surface et ces bulles d'air vont redevenir poudreuses. Laissez bloquer la masse au réfrigérateur minimum 1 heure, 24 heures dans l'idéal. Cette étape est indispensable afin de laisser le temps aux protéines de créer un réseau structuré et homogène. Lors de l'utilisation, prélevez la masse et faites-la fondre à environ 50°C ou incorporez-la directement dans un liquide chaud.

Lorsque l'on réalise une préparation à base de gélatine, il est pour habitude de mettre directement les produits réalisés au surgélateur. En surgelant, le réseau ne peut pas se structurer correctement, une partie de la gélatine ne fera pas son effet et le réseau de protéines n'arrivera pas à emprisonner toute l'eau contenue dans la mousse.

- 2 Malgré une bonne préparation de masse gélatine, il est également important de faire **attention aux imbibages** trop généreux de biscuit et aux inserts que nous mettons dans les entremets. Un insert **riche en fruits** aura tendance à relarguer davantage d'eau qu'un crémeux riche en matière grasse.

Dans le cas d'un insert riche en fruits, il faudra veiller à couler le coulis gélifié directement sur un fond de biscuit. Le relargage sera alors absorbé par le biscuit et ne viendra pas couler jusqu'à la base de l'entremets.

Si dans ce coulis on ajoute des fruits frais ou surgelés, il faudra les cuisiner un minimum. En effet, un fruit lorsqu'il est surgelé aura naturellement tendance à couler lors de la décongélation.

Aussi, veillez à retirer un maximum d'humidité du fruit avant de l'insérer dans l'entremets.

Dans le cas d'un insert riche en matière grasse, il faudra prendre la précaution de retirer la pellicule de givre qui se forme à la surface en le frottant légèrement dans le creux de la main. Si cette pellicule de givre est emprisonnée dans l'entremets lors du montage, elle viendra fondre lors de la décongélation et naturellement coulera dans l'entremets.



## PROBLÈME Les inserts aux fruits coulent sur la mousse



### Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Un manque de temps de gélification des préparations.
- 2 Un excès de givre.



### Solutions

- 1 Les inserts aux fruits sont très visibles dans les entremets en cadre et dans les bûches. C'est pourquoi il faut empêcher les coulures inesthétiques. Elles proviennent d'un relâchement de l'eau contenue en grande quantité dans les ingrédients mis en œuvre dans la réalisation des inserts. Par exemple, sont beaucoup utilisés les purées, les pulpes, les fruits frais ou surgelés. Pour coller ces ingrédients afin de les rendre solides, on emploie soit de la gélatine, soit de la pectine.

On rappelle qu'il est important d'hydrater correctement la gélatine en ajoutant 7 fois son poids en eau, de la laisser gonfler au minimum une heure, de la faire fondre à 50-55°C et de la laisser figer au minimum une heure au réfrigérateur avant de l'incorporer dans la purée ou la pulpe. Puis, **laissez la compotée se gélifier** au réfrigérateur avant la surgélation de l'insert.

La gélatine apporte une texture fondante, mais a l'inconvénient de relâcher plus d'eau qu'une gélification à la pectine. Cette dernière se réalise en incorporant la pectine préalablement mélangée avec au minimum cinq fois son poids en sucre semoule. Afin de rendre le gel bien homogène, il est très important de laisser la gélification se faire à température ambiante, ce qui lui laisse le temps de se structurer en un réseau régulier qui permettra d'emprisonner l'eau. Une fois la gélification terminée, les inserts sont surgelés avant montage.

- 2 L'avantage de bien avoir laissé figer la compotée au réfrigérateur est d'avoir abaissé la température des inserts et de **réduire l'inévitable condensation** au contact du grand froid. A la décongélation de l'entremets, moins il y aura eu de condensation, moins il y aura de relâchement possible. Les coulures seront ainsi évitées.

Dans le cas où les inserts doivent rester au surgélateur plusieurs jours, il est indispensable de les **filmer** préalablement.

Malgré toutes ces précautions, certains fruits sont plus juteux que d'autres et ont tendance à couler naturellement : framboise, myrtille, mûre. En plus d'une gélification bien menée, l'**ajout** de gomme de xanthane est conseillé.

## PROBLÈME

### Les entremets creusent au milieu



Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Une mauvaise hydratation de la gélatine.
- 2 Un stockage trop long au congélateur.



Solutions

- 1 Il arrive qu'une fois congelés, les entremets se mettent à creuser. Encore une fois, la **gélatine** mal hydratée est en la cause. La gélatine a besoin d'un volume d'eau précis pour créer un gel optimal. En la matière, les études rapportent qu'il lui faut 7 fois son poids d'eau. Sous-hydratée, elle ira pomper l'humidité manquante directement dans la mousse où elle est incorporée. Alors la mousse s'asséchera, perdra du volume, ce qui favorisera l'affaissement des entremets finis en leur milieu.

La technique plus ancienne de réalisation d'hydratation de la gélatine consiste à utiliser des **feuilles**, à les faire tremper dans un grand volume d'eau froide et à presser la gélatine avant de l'incorporer dans les préparations. On s'affranchit alors d'une pesée exacte d'eau. Cela fait gagner du temps au détriment de la qualité du gel. Si on continue d'utiliser cette technique, il faut laisser tremper les feuilles au minimum 30 minutes, afin de permettre à la gélatine d'absorber 7 fois son poids d'eau et surtout ne pas la presser mais seulement l'égoutter avant de l'incorporer.

- 2 Une fois stockés au congélateur, les entremets subissent une déshydratation au contact du grand froid. C'est pourquoi il faut veiller tout d'abord à la **qualité** des préparations en respectant les bons poids d'ingrédients mis en œuvre, les **bonnes techniques** de gélification, puis de surgélation avant leur congélation finale. Il est important de stocker des produits finis filmés, afin de les protéger de la ventilation asséchante du congélateur. La bonne gestion des rotations des produits au congélateur est enfin primordiale.

## PROBLÈME

### Les entremets craquent à la surface



Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 De mauvaises conditions de stockage au congélateur.
- 2 Une durée de stockage trop longue au congélateur.



Solutions

- 1 Comme nous venons de l'évoquer précédemment, le grand froid assèche les produits stockés. Rappelons quelques bonnes règles d'usage en matière de stockage.

Le **film alimentaire** présente une première barrière : il est donc vivement recommandé de filmer les produits avant de les stocker.

Selon le matériel utilisé, le phénomène sera plus ou moins marqué. Certains meubles de froid équipés de ventilateurs assèchent davantage les produits. Quel que soit le choix, tout appareil a besoin d'un bon flux de **circulation d'air** qu'il ne

faut pas empêcher en surchargeant les zones de stockage ou en modifiant la configuration initiale de ces zones.

- 2 Enfin la durée du stockage doit être **limitée**, car elle a une incidence sur le dessèchement des produits. En toute logique, il est inutile de fabriquer en excès. Le stockage doit correspondre au mieux aux besoins de la vente. Anticiper ne veut pas dire surstocker.

## PROBLÈME

### La croûte du biscuit devient collante après cuisson



Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Un manque de cuisson.
- 2 Un mauvais ressuage du biscuit.



Solutions

- 1 Le biscuit peut rester collant par manque de **cuisson** car il renferme encore trop d'humidité. Il faut toujours adapter le temps et la température au nombre de pièces à cuire et bien sûr au matériel utilisé.
- 2 A la sortie du four, l'étape de **ressuage** sur grille est indispensable. En refroidissant, la texture change et l'excédent d'humidité s'évapore. En dernier recours, il est possible d'atténuer l'effet collant en saupoudrant de l'amidon sur la surface du biscuit.

Une fois ressues, mais jamais avant, on peut superposer les biscuits avant de les stocker.

## Applications

### " Gélatine : Sous quelle forme ?

En feuille ou en poudre, elle rend le même service, à bloom égal.

En poudre, le travail est plus précis.

### " Congel Surgel : Deux équipements distincts

Tout produit doit être soumis à surgélation avant congélation.

La garantie d'un produit bien net à la vente.

### " Allergène : Là où on ne l'attend pas

Si la gélatine est faite à base de poisson, affichez-le auprès de la clientèle.

## Finitions



Les finitions marquent la signature du professionnel. Elles évoluent au fil des tendances et prennent des formes très variées. Travail épuré, jeux de couleurs, assemblage de doux pastels, mise en valeur du classicisme, culture rock ou pop, apparence gourmande : les produits parlent et sont personnalisables à l'infini.

L'époque est à l'image. Les clients sont de plus en plus adeptes des réseaux sociaux où une déferlante de produits s'affiche. S'habituant à voir de belles choses, ils gagnent en expertise et s'érigent facilement en critiques.

Les pâtisseries doivent conjuguer avec ces nouvelles exigences. De plus, en offrant des produits aux finitions soignées, ils renvoient une bonne image de leur savoir-faire. Si le produit est beau, il y a tout lieu de penser que le professionnel travaille bien. C'est rassurant pour le client.

Décidément, les produits, ça parle !

## I Glaçage fondant / Pâtes à choux



### PROBLÈME Le fondant coule



#### Sources

Cela est dû principalement à :

- 1 Une température trop basse.
- 2 Une texture trop souple.
- 3 Un réfrigérateur trop humide.



#### Solutions

- 1 Le fondant est très employé dans les laboratoires. Rares sont les professionnels qui le fabriquent eux-mêmes, car il est difficile d'obtenir une consistance d'une régularité constante sur des petites productions.

Le fondant est constitué de sucre, de glucose et d'eau. Son rôle étant de parfaire la finition des pièces de pâte à choux, il est important d'appliquer le fondant avec régularité, à une température entre **37** et **39°C** qui lui redonne sa souplesse et son brillant d'origine. Une température inférieure à 37°C aura pour conséquence de laisser le fondant trop épais.

- 2 Le geste qui consiste à ajouter du sirop pour l'assouplir va modifier sa formule et la déséquilibrer. Après stockage au réfrigérateur, le fondant trop chargé en eau aura du mal à durcir et coulera naturellement. Il faut veiller à respecter la **bonne température** pour respecter la **bonne texture**.
- 3 L'humidité en excès dans un réfrigérateur est souvent due à un froid statique, insuffisamment brassé et qui plus est de façon prolongée. La production se stocke toujours dans de **bonnes conditions**, dans un matériel dédié uniquement aux produits finis, dont l'enceinte réfrigérée est à bonne température, bien ventilée et jamais givrée.

Le fondant est sensible à l'humidité : celle du réfrigérateur se déposera sur la surface du produit. De façon générale, la pâte à choux est fragile et ne se prête pas au stockage prolongé.

## PROBLÈME

### Le fondant est terne



#### Sources

Cela est dû principalement à :

- 1 Une température trop élevée.
- 2 Un fondant trop sec.
- 3 Un réfrigérateur qui assèche les produits.



#### Solutions

- 1 On vient d'évoquer au point précédent l'importance de maîtriser le **couple température-texture**. Le réglage de la température joue sur la texture qui peut devenir trop sèche ou a contrario trop ferme.

Au-delà de 39°C, le fondant présentera visuellement une bonne texture mais manquera d'humidité. En refroidissant, le sucre cristallisera, ce qui favorisera de petits craquellements inesthétiques en surface.

- 2 Pour pallier cette insuffisance, en cas d'excès de température, il est possible de rajouter un peu de sirop de glucose, de bien mélanger pour éviter la cristallisation du sucre et apporter du brillant. En quantité excessive, le sirop de glucose aura l'effet inverse : le fondant coulera.

En pâtisserie, l'**équilibre** est toujours à maintenir !

- 3 Le réfrigérateur qui brasse l'air en excès va assécher les produits finis stockés. Seuls leur **bon réglage** et leur **bon entretien** résolvent ces problèmes. Par ailleurs, des enceintes peu remplies seront plus ventilées, d'où la nécessité de veiller à un stockage dans de **bonnes proportions**.

De façon générale, la pâte à choux est fragile et ne se prête pas au stockage prolongé.

## PROBLÈME

### Le fondant craque



#### Sources

Cela est dû principalement à :

- > Une température trop élevée.
- > Un fondant trop sec.
- > Un réfrigérateur qui assèche les produits.



#### Solutions

- > Un fondant trop chaud et trop sec vieillira d'abord en ternissant\* puis en craquelant. On rappelle l'ordre de vigilance : **température, coloration-aromatization et texture**. La température doit être entre 37 et 39°C. Elle concerne le fondant de base mélangé au parfum choisi (chocolat, café, vanille...).

Au final, la texture doit être ni trop souple, ni trop ferme. En fonction de la technique d'application du fondant, le professionnel choisit des textures adaptées, sans jamais être dans l'excès.

## I Glaçage

### / Entremets et petits gâteaux

## PROBLÈME

### Le glaçage des entremets ternit



#### Sources

Cela est dû principalement à :

- 1 Un excès de cuisson.
- 2 Une mauvaise émulsion avant utilisation.
- 3 Une température trop élevée pendant l'utilisation.
- 3 Une température trop basse pendant l'utilisation.
- 4 Un entremets trop gélifié.
- 5 Une congélation trop longue.

Pour glacer les entremets, plusieurs recettes sont utilisées :

- Ganache à base de pâte à glacer  
*Crème, glucose, pâte à glacer...*
- À base de chocolat  
*Crème, glucose, chocolat...*
- À base de fruits  
*Sirop de sucre, pectine, fruits...*
- À base de lait concentré  
*Sirop de sucre, lait concentré, gélatine...*
- À base de poudre de lait  
*Sirop de sucre, poudre de lait, gélatine...*
- À base de crème anglaise  
*Lait, sucre, jaune, gélatine...*
- À base de fécule  
*Crème, sucre, glucose, fécule...*



#### Solutions

- 1 Toutes ces recettes contiennent de l'eau. Un excès de cuisson provoquera une **déshydratation** du glaçage.
- 2 A la fin de cette cuisson, il est intéressant d'**émulsionner** le glaçage pour parfaire le mélange et affiner le grain. Il faut attendre l'obtention d'un produit bien homogène, lisse, à l'aspect brillant.
- 3 Avant l'utilisation, il faut veiller à respecter la température, le plus souvent dans la pratique, **aux alentours de 30°C**.  
Trop élevée, elle rendra le glaçage hétérogène, le gras se déliant du reste des ingrédients.  
Trop basse, elle rendra le glaçage visqueux. Il est alors possible de le mixer pour l'assouplir et l'échauffer légèrement.
- 4 Un entremets trop gélifié a pour caractéristique de manquer d'eau. A la décongélation, il **absorbera** en partie l'eau contenue dans le glaçage qui deviendra terne\*.
- 5 Enfin, une fois encore, la durée du stockage est à surveiller.  
Plus l'entremets est stocké longtemps, plus il est exposé au dégivrage répété de l'appareil et à l'**assèchement** dû au froid. Il est indispensable de protéger préalablement les entremets en les filmant pour glacer dans de bonnes conditions.

\* Cf p.12 : Les entremets creusent au milieu

\* Cf : Le fondant est terne



### PROBLÈME

## Le glaçage des entremets marbre



#### Sources

Cela est dû principalement à :

- Un excès de cuisson.
- Une mauvaise émulsion avant utilisation.
- Une température trop élevée pendant l'utilisation.
- Une température trop basse pendant l'utilisation.
- Un entremets trop gélifié.
- Une congélation trop longue.



#### Solutions

- ⊕ On retrouve les mêmes causes que précédemment. Un glaçage trop froid ou trop chaud vieillira d'abord en ternissant, puis commencera à marbrer.



### PROBLÈME

## Le glaçage des entremets bulle



#### Sources

Cela est dû principalement à :

- 1 Une matière qui contient des bulles.
- 2 Un excès d'humidité à la surface des entremets.
- 3 Une température trop élevée pendant l'utilisation.



#### Solutions

- 1 Avant d'utiliser le glaçage, il faut s'assurer de sa **qualité**. Après réalisation, laissez-le refroidir à température ambiante afin de laisser le temps aux bulles d'air de s'échapper avant la gélification. Une fois réchauffé, mixez sans incorporer d'air : le mixeur ne doit jamais sortir de la matière.
- 2 Il est important de glacer une surface **sans condensation**. Pour cela, il faut filmer l'entremets avant stockage au froid ou le monter à l'envers. En dernier recours, on essuiera la condensation.
- 3 On parle de **choc thermique** quand on met en contact le glaçage trop chaud sur un entremets sortant du congélateur. Il crée des petites bulles d'air à la surface des entremets. La solution consiste à employer un glaçage à température compatible avec celle de l'entremets.

## I Emballage

### PROBLÈME

## Le produit glisse du carton



#### Sources

Cela est dû à 2 principales causes :

- 1 Le biscuit est sec.
- 2 Le point d'adhérence est insuffisant ou inadapté.



#### Solutions

- 1 Un biscuit sec glissera facilement du carton. On ne va pas pour autant changer sa nature. Dans ce cas, le **point d'adhérence** doit être renforcé.
- 2 On utilise tout simplement du **glucose** dressé à la poche en petite quantité sur le carton avant dépose de l'entremets. Le nappage ou le glaçage sont à proscrire, car ils sont peu efficaces.

### Finitions

#### " Fait maison Et surgelé

Un peu de pédagogie auprès de votre clientèle.

Levez le tabou du grand froid en pâtisserie.

Il est autorisé dans les pratiques artisanales.

#### " On assume Et on le dit

Mettre en vente des produits congelés ou décongelés n'est pas un problème, mais il faut le dire !

Pictogramme et affichage informatifs sont ARCHI obligatoires.

#### " Conseils À la vente

JAMAIS de recongélation.

Tout doux sur la décongélation : ça se passe dans le réfrigérateur du client.

Tout produit de pâtisserie doit regagner au plus vite un réfrigérateur.

***Suppléments  
techniques INBP***

***A consulter en ligne***

*www.inbp.com / Rubrique "A lire"*

