

La Pâtisserie



Introduction

- Introduction :

Durant mon exposé, je vais vous parler des différents ustensiles de pâtisserie ainsi que de leur fonction.

Je vous expliquerai également des techniques de pâtisserie.

Les ustensiles de pâtisserie



< La poche à douilles

La balance de cuisine >





< La maryse

Le fouet >





< Le tamis

Le rouleau à pâtisserie >



Les fonctions des ustensiles de pâtisserie

Il existe différents ustensiles de cuisine :



Le fouet est un ustensile indispensable, il sert à battre et mélanger les différentes préparations de pâtisserie .



La maryse sert à mélanger délicatement les préparations, comme lorsqu'il faut ajouter des blancs montés en neige à la pâte .



Le tamis est une passoire très très fine qui permet de filtrer les poudres comme la farine, le sucre glace etc...



La poche à douille sert à garnir de crème les gâteaux ou à décorer à l'aide de différents embouts les pâtisseries .



*La balance de cuisine sert à peser les différents ingrédients dont on a besoin pour réaliser nos gâteaux
(Farine, sucre, beurre, chocolat etc..)*



Le rouleau sert à abaisser ou aplatisir les pâtes .

Les techniques de pâtisserie

Le tempérage du chocolat:

Le tempérage est une technique de pâtisserie qui consiste à faire fondre le chocolat à trois températures différentes afin qu'il soit bien lisse et brillant .

Il faut d'abord faire fondre le chocolat (50-55° pour le chocolat noir, 45-50° pour le chocolat au lait ou blanc).

Il faut ensuite cristalliser le chocolat (ajouter du chocolat non fondu et le mélanger jusqu'à 28-29° pour le chocolat noir, 27-28° pour le chocolat au lait et 26-27° pour le chocolat blanc.)

Il faut enfin le refaire chauffer pour le travailler plus facilement (31-32° pour le chocolat noir, 29-30° pour le chocolat au lait et 28-29° pour le chocolat blanc.)



La crème chantilly :

Pour réaliser une bonne crème chantilly légère et aérienne . Il faut utiliser de la crème fraîche ou de la crème fleurette . Le plus important est qu'elle contienne au moins 30% de matière grasse

(C'est grâce à cette matière grasse que la crème va monter) . Il faut également que la crème soit bien froide, il ne faut pas hésiter à la placer quelques minutes au congélateur .


Ensuite, il faut simplement verser la crème dans un saladier, d'y ajouter du sucre glace et de la battre au fouet .

Le plus simple étant de posséder un batteur électrique ou un robot pâtissier .

Il faut battre la crème jusqu'à ce qu'elle devienne aérienne et légère, il faut bien la surveiller, si vous la battez trop longtemps la crème peut se transformer en beurre .

Et voilà, le tour est joué ;) !





La meringue :

Pour réaliser une bonne meringue, les points importants sont le montage des blancs d'oeufs en neige et la cuisson .

Pour faire de bonnes meringues il faut: monter des blancs d'oeufs en neige avec une pincée de sel, une fois qu'ils sont bien fermes, il faut ajouter le sucre semoule en une seule fois et mélanger à la maryse pour ne pas que les blancs retombent .

Ensuite avec une poche à douilles , il faut pocher des petits tas de préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson .

Il faut ensuite les enfourner à 100° pendant 1h15, une fois que le temps de cuisson est terminé, il faut éteindre le four, entrouvrir la porte et les laisser reposer pendant une heure .

Voilà, les meringues sont prêtes :) !

Quizz



- *Quel ustensile sert à garnir ou à décorer les gâteaux ?*
- *A quoi sert la maryse ?*
- *En quoi risque de se transformer la crème si la chantilly est trop fouettée ?*