

CHOCOLATIER • GLACIER • CONFISEUR • TRAITEUR

# LE JOURNAL DU PATISSIER

Depuis 1978



PARCOURS DE M.O.F. P.10 à 15

PATRICK CHEVALLOT,  
VAL-D'ISÈRE

DOSSIER P.34 à 53

PÂQUES  
2018

RECETTES CENTRALES P.56 à 83

SPÉCIAL PÂTE  
À CHOUX

EN DIRECT DES FOURNISSEURS Informations commerciales

FoodTech Alliance

La société Hengel, bien connue pour ses équipements de surgélation, conservation et fermentation s'est associée à autres fabricants spécialistes français: Mérand, Maé et Guyon pour fonder FoodTech Alliance et répondre aux besoins des boulangers-pâtisseries multiboutiques, GMS, chaînes-franchises et semi-industriels. En proposant des gammes plus riches et une expertise supérieure aux autres généralistes, FoodTech Alliance apporte une solution personnalisée, complète (ou partielle) à leurs besoins.



Contact : SIC-EQUIP Tél. : 07 71 05 77 31 E-mail : contact@sic-equip.fr Site : www.sic-equip.fr

Sic-Equip

Pourquoi payer 20, 30 ou 40 € une machine multifonctions dont on ne se servira que pour faire des préparations pâtisseries? Pour moins de 12 K€, le pastoucheur CREMA MIX 14 vous rendra encore plus de services. De technologie bain-marie avec circulation d'un liquide thermique sous le fond et autour de la cuve, il garantit une cuisson et un refroidissement rapide et homogène sans attache ni glacement, même à très haute température. L'appareil peut aussi chauffer à cœur les préparations jusqu'à 120-125 °C et refroidir jusqu'à + 4 °C. Muni d'un écran tactile, il dispose d'un grand choix de recettes de jusqu'à 12 phases chacune, dont le tempérage des 3 couvertures de chocolat.



Si vous voulez faire de la glace un jour, vous lui adjointrez la turbine professionnelle MIKRI pour moins de 8 K€. Si vous êtes un incontournable de la multifonction, le CREAM PLUS répondra à votre attente.

FoodTech Alliance

Le chariot et revêtements antiadhérents. Hengel pour son activité en surgélation, refroidissement rapide, conservation et fermentation. Maé et Guyon pour la cuisson sur tous types de fours. Nos partenaires pour les Ingrédients, Recettes et la Formation. Ainsi, c'est tout le processus de boulangerie-pâtisserie qui est complètement maîtrisé. Les ingrédients, les processus et les équipements sont adaptés pour suivre les recettes de A à Z.



Contact : https://foodtech-alliance.com

Une nouvelle idée de Tarte Poire Belle-Hélène ?

Vous trouverez cette recette INÉDITE de Tarte Poire Belle-Hélène et son pas à pas en photos dans le livre

« Les Classiques revisités en pas à pas » du Journal du Pâtissier.

Sans oublier les conseils et astuces de Sébastien Serveau qui conjugue dans sa recette pour 2 tartes de 6/8 personnes : shortbread, poires pochées à la vanille, crèmeux au chocolat, biscuit cacao, crème pâtissière vanille, crème légère à la vanille, crumble, amandes de Poignac, décor chocolat et feuille d'or.

Une recette inédite parmi les 30 RECETTES INÉDITES qui composent l'ouvrage de 252 pages, 30 € (français/anglais).

En vente sur le site www.lejournaldupatisier.com

Et à la Librairie Gourmande, 92-96 rue Montmartre, 75002 Paris du lundi au samedi. Tél. : 01 43 54 37 27



Les durées de fraîcheur demandées par l'artisan sont bien inférieures à ces limites. Les matières grasses à notre disposition sont d'excellente qualité et n'ont donc pas besoin d'être surprotégées, d'autant plus que le vide apporte la plupart du temps des avantages.

Le vide est surtout utilisé en industrie ou gros artisanat, où le produit nécessite plus de 6 à 8 mois de délai de conservation. Autre cas d'utilisation du vide : l'air du laboratoire de fabrication est contaminé, vicié ou malsain, alors le vide a son intérêt. J'ose espérer que ce n'est pas le cas nulle part.

Prenons de la hauteur. D'une manière plus générale, la durée de conservation est globalement accrue par l'équilibre de la recette part rapport à l'activité de l'eau, c'est-à-dire l'humidité relative d'équilibre (H<sub>rel</sub> ou Aw).

C'est la maîtrise de l'Humidité relative d'équilibre qui assure la stabilité et la conservation de la ganache dans le temps.

Le vide d'air n'a rien à voir avec la considération. Avec ou sans vide d'air, si la ganache est mal équilibrée, elle ne se conservera pas.

Par ailleurs, le vide, toujours trop poussé, donne des ganaches pâteuses, compactes, collantes en bouche, et ce, dès la sortie de fabrication. Ce phénomène s'accroît au fil du temps, si le surcroît est mal équilibré et qu'elle sèche.

Qui n'a pas constaté, après quelques semaines, des intérieurs de ganache collants, élastiques, serrés, pâteux, ratacinés... et parfois tout de même moisis ! Dans ce cas, le vide est plus un mal qu'un bien.

Encore une fois, le vide d'air n'est pas utile pour des durées de fraîcheur courtes, jusqu'à 90/120 jours, demandées par l'artisan. Il est donc inutile de faire le vide. Ce constat est le même pour toutes les ganaches et masses de fourrage.

En conclusion

En comparant ces deux formules, on se rend bien compte de l'intérêt qu'il y a à équilibrer et optimiser les masses que nous réalisons.

C'est déjà par le choix des matières premières et d'un mode opératoire adapté que nous devons effectuer la mise au point.

Un bonbon de chocolat avec une ganache tendre et crémeuse doit avoir une tenue minimum de 30 jours.

Après 30 jours de fabrication, stocké à 20 °C, le bonbon doit être encore intact. Il doit être dans le même état de fraîcheur qu'à sa sortie de fabrication, non creusé sur le dessus ou le dessous, avoir un intérieur qui ne se décolle pas de l'emboîage. Avoir une masse non durcie et non recristallisée.

Par ailleurs, le mode opératoire recommandé par le concept PRO-CHOC prend ici toute son importance.

Cette étude comparative, ainsi que les formules, ont été réalisées avec le logiciel technique de mise au point de masses de fourrage PRO-CHOC version 5.0 Intégrale.

Je voudrais dire à mes fidèles lecteurs que cet article de presse sera le dernier venant de ma plume. En effet, après 60 années de vie professionnelle bien remplie, j'ai le désir de lever le pied.

Pendant 24 ans, la Société RICHARD Conseil, que j'ai animée, a été au service des professionnels avec de la formation, des mises au point de produits en entreprise ainsi que de nombreux autres services.

Ai-je rempli la mission et les objectifs que je m'étais fixés ? Je dirais « oui ».

J'ai eu le plaisir de transmettre, d'apporter du savoir-faire à des passionnés de leur métier, pour certains autant que moi.

Vous m'avez permis de saliver de plaisir à contempler des regards qui s'éveillent et des yeux qui s'illuminent parce qu'ils viennent de comprendre enfin une leçon importante de technologie. C'est un réel bonheur à saisir sur l'instant. C'est une partie du salaire en retour.

Merci à vous tous de vos questions, parfois pertinentes, de tous ces échanges qui nous ont fait grandir, vous comme moi.

On aura bien l'occasion de se revoir au détour de rencontres, ou de salons professionnels. Je vous souhaite bon vent et de belles réussites.

Commentaires sur...

Ici, la recette n°1 contient plus d'eau que la base avec une durée de vie plus longue. Nombreux sont les professionnels qui lient directement la teneur en eau à la longueur de durée de vie. C'est-à-dire que plus il y a d'eau, plus la durée de vie sera courte.

C'est faux, ils se trompent.

Sur le ressenti sucré et le cacao dégraissé : 2,19 % n°1 - ressenti sucré : 0,25 n°1 - cacao dégraissé : 2,35 %

Lécart de ressenti sucré est de 0,02 entre la base et la recette n°1. La quantité de cacao dégraissé est assez proche dans les deux masses.

Ces écarts sont faibles, cependant le cumul des deux a même une masse n°1 avec un ressenti généré, moins sucré, un peu plus cacao.

Rappelons que dans l'analyse du ressenti sucré, nous devons prendre en compte le pourcentage de cacao dégraissé. En effet, le cacao dégraissé est la caractéristique de l'arôme du chocolat, même si l'on a pas toutes les caractéristiques au niveau organoleptique. Dans cette recette, nous ne cherchons pas l'arôme du cacao, mais plutôt à désucrier l'ensemble.

Sur la matière grasse :

- Base - MG totale : 36,06 %, dont 13,78 % de beurre frais et 22,28 % de beurre de cacao

- N°1 - MG totale : 32,10 %, dont 9,95 % de beurre frais et 22,16 % de beurre de cacao

La masse de base est trop riche en matière grasse totale. La sensation de gras se ressent à la dégustation. Il est inutile et coûteux d'utiliser autant de MG, pour un rendu négatif. Avec 32,10 % dans la masse n°1 la quantité est à son maximum.

Évolution de la recette

Précisons que 3 recettes intermédiaires entre la base et n°1 ont été nécessaires, pour arriver à l'équilibre de la recette n°1.

Pour équilibrer cette formule, les élèves ont tenu, et nous devons tenir le raisonnement suivant :

Notre objectif est de réaliser une masse lactée qui soit tendre, facile à découper, d'une durée de fraîcheur de 60 à 70 jours.

Questionnons-nous sur le choix de chaque matière première utilisée dans la recette de base. Est-il judicieux d'utiliser chacune de ces matières ? Si non, et pourquoi ?

Qu'est-ce qui a changé entre les deux recettes ? Dans la recette n°1, nous avons :

- du lait en poudre
- de la lécitine de soja
- du sirop de glucose
- de l'arôme pain d'épices
Supprimé : - le beurre frais
- le sucre inverti
Diminué : - la teneur en MG totale

Le vide d'air : Faut-il faire le vide d'air des ganaches ? Faisons le point.

Lorsqu'ils fabriquent leurs ganaches au cutter, de nombreux artisans font systématiquement le vide d'air pendant et/ou en fin de fabrication, sans vraiment savoir pourquoi ou plutôt parce que, soi-disant, le vide d'air améliorerait la conservation.

Contrairement à cette pratique courante, le vide d'air est inutile lors de la fabrication des ganaches dont la durée de fraîcheur n'excède pas 6 mois. En effet, des essais en série ont apporté la preuve que le vide d'air pratiqué lors de la fabrication des ganaches n'apporte aucune assurance supplémentaire de durée de vie au produit en dessous de 6 à 8 mois.

Rappelons que le principal intérêt du vide est la protection de la matière grasse qui, au contact de l'oxygène de l'air, est sujette à l'oxydation.

Ce phénomène de transformation et de dégradation chimique se ressent dans le temps, d'une part, si l'on utilise une matière grasse de mauvaise qualité, et d'autre part au-delà de plusieurs mois de stockage.