

| TECHNIQUE (S) DE BASE |                                                                                                                                                                                                                                                               | PATE A BISCUIT<br>A BASE DE BLANCS MONTES                                                                                                                                                                                                                     |       | Page : 492 /494<br>Martin B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DEFINITION            |                                                                                                                                                                                                                                                               | Biscuits fabriqués à partir de meringue ou des blancs d’œufs montés. Ces meringues sont additionnées de poudre de fruits secs (amande, noisette...) et donnent une fois cuites des biscuits légèrement croustillants. Ils ne contiennent ni jaune, ni farine. |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| quantités             |                                                                                                                                                                                                                                                               | unité                                                                                                                                                                                                                                                         | poids | <b>Progression : Pate à Succès</b><br><br>✓ Tamiser ensemble le sucre, les amandes, la fécule<br>✓ Monter les blancs, les serrer délicatement avec le sucre semoule<br>✓ Incorporer délicatement le mélange tamisé à l'aide d'une Maryse<br>✓ Coucher à la poche les fonds de succès au diamètre souhaité sur une feuille de papier sulfurisé<br>✓ Cuire au four chaud à 180° (four statique) ou 150° (four ventilé) |
| Sucre semoule         |                                                                                                                                                                                                                                                               | Kg                                                                                                                                                                                                                                                            | 0,050 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Amande poudre         |                                                                                                                                                                                                                                                               | Kg                                                                                                                                                                                                                                                            | 0,125 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Fécule                |                                                                                                                                                                                                                                                               | kg                                                                                                                                                                                                                                                            | 0,025 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                       |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| MERINGUE FRANCAISE    |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Œufs blanc            |                                                                                                                                                                                                                                                               | kg                                                                                                                                                                                                                                                            | 0,120 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Sucre semoule         |                                                                                                                                                                                                                                                               | Kg                                                                                                                                                                                                                                                            | 0,120 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Commentaires          | Cette pâte ne peut attendre avant cuisson. Confectionner de petites quantités à la fois. Le succès se dresse à partir de deux fonds et d’une crème<br><b>Appellation classique : Succès avec amande, Progrès avec noisette, Russe avec amande et noisette</b> |                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| ETAPES        | POINTS CRITIQUES      | PRECAUTIONS                              |
|---------------|-----------------------|------------------------------------------|
| MONTER        | Meringue molle        | Sucre incorporé trop tôt                 |
|               | Meringue granuleuse   | Foisonnement trop long                   |
| INCORPORATION | Meringue liquide      | Mélange trop long                        |
|               | Meringue non homogène | Mixer et tamiser les poudres et le sucre |
| CUISSON       | Biscuit sec           | Four trop chaud ou cuisson trop longue   |
|               | Biscuit élastique     | Four pas assez chaud                     |

| ETAPES                                 | LIMITES                                                                        | PRECAUTIONS                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RAPPORT<br>SUCRE/POUDRE<br>FRUITS SECS | Compter 50/50 en moyenne                                                       | Le tant pour tant utilisé par les pâtissiers correspond à ce rapport de 50/50                                                                                                                                                                     |
| INCORPORATION                          | Ne pas trop serrer les blancs                                                  | En serrant les blancs avec le sucre, les bulles d'air deviennent plus petites et le biscuit perd une partie de sa légèreté                                                                                                                        |
| CUISSON                                | Enfourner dans un four à 250° en diminuant immédiatement la température à 150° | Pour assurer la vaporisation de ces biscuits, le four doit être très chaud. Ensuite, il faudra conserver le cœur de ces biscuits très moelleux en diminuant l'allure de chauffe. Le « oura » sera ouvert pour permettre la formation d'une croûte |

| COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Les meringues                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• pâtes composées uniquement de blancs montés et de sucre. Elles peuvent difficilement être utilisées en tant que biscuit à part comme coque sèche pour vacherin</li> </ul>                                                                                                                    |
| Les pâtes à base de meringue : Macarons ou succès, russe | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne contiennent ni jaune, ni farine contrairement aux biscuits de type génoise et biscuit inversé. Leur texture après cuisson est légèrement croustillante (périphérie sèche, cœur moelleux).</li> </ul>                                                                                      |
| Les biscuits types génoise                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ils contiennent jaunes d'œuf et farine. Après cuisson, la pâte devient spongieuse, moelleuse. La présence de farine modifie profondément la texture de la pâte cuite. Elles sont cuites à four chaud de manière à favoriser la vaporisation de l'eau et le gonflement de la pâte.</li> </ul> |

| CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI |
|----------------------------------------------------------------------------------|
| Pâtes à meringue T 510 – Pâtes à biscuit T 512                                   |