

**Burkina Faso**

-----  
**Unité – Progrès – Justice**



## **Programme de Renforcement de la Formation Professionnelle**

**Support pédagogique modulaire de  
formation professionnelle**

**Filière :** Secteur tertiaire

**Spécialité :** Boulangerie et pâtisserie

**Module :** **06 Introduction à la  
confection de gâteaux**

Auteur: CHOU, Tzu-Jung



# Table des matières

I-BT-04	Introduction à la confection de gâteaux .....	1-1
I-BT-04.01	Introduction aux gâteaux.....	1-1
I-BT-04.02	Gâteau au beurre .....	1-4
I-BT-04.03	Génoise.....	1-7

# I-BT-04 Introduction à la confection de gâteaux

## I-BT-04.01 Introduction aux gâteaux

### i. Classification fondamentale des gâteaux

Un gâteau est un dessert occidental décoré ou non, à haute teneur en sucre. La classification des gâteaux s'effectue en général en fonction des propriétés du corps principal du gâteau, comprenant ceux au beurre, ceux à la mousse et ceux à la mousseline. Cependant, les produits combinés avec de la mousse ou les desserts froids sont plus difficiles à classer.

#### (I) Gâteau au beurre

1. Le gâteau au beurre se confectionne avec de la farine, du sucre, des œufs, du lait déshydraté et des agents chimiques de levage, pour former une pâte mélangée avec introduction d'air lors du brassage des huiles/matières grasses. Cette méthode permet d'obtenir des produits dont la structure est dense mais qui sont moins tendres. Les produits représentatifs de cette catégorie sont le gâteau au beurre, le gâteau marbré et le gâteau aux fruits.
2. Concerne les gâteaux étagés et le quatre-quarts, les principaux ingrédients sont les suivants :

Classification/ Ingrédient	Huile et matières grasses (%)	Levure chimique (%)	Sucre
Gâteau étagé	30~60	4~6	Élevé, plus de 100%
Quatre-quarts	60~100	0~2	Faible, inférieur ou égal à 100%

#### (II) Gâteau à la mousse

1. Le gâteau à la mousse se confectionne avec des ingrédients simples, dont les œufs entiers, le blanc ou le jaune d'œuf, la farine, le lait déshydraté, les huiles/matières grasses. L'émulsifiant pour gâteaux éponges (SP) est quelques fois ajouté pour la confection de gâteaux ou de roulés. Les produits sont moelleux mais secs et durs.
2. La capacité à se dénaturer des protéines de l'œuf permet de les battre et de les fouetter avec du sucre tout en introduisant de l'air. C'est ainsi qu'on confectionne la pâte pour les gâteaux des anges, les gâteaux de fête ou les gâteaux au miel.
3. Il faut distinguer deux utilisations des œufs ou des huiles/matières grasses, voir le tableau ci-dessous :

Classification/ Comparaison	Produit représentatif	Utilisation des œufs	Utilisation des huiles/matières grasses
Meringue	Gâteau des anges	Blanc d'œuf	Aucun ajout
Œuf entier	Génoise	Œuf entier ou jaune d'œuf	Ajout ou pas d'ajout

#### (III) Gâteau mousseline

1. Ce type de gâteau est une adaptation améliorée combinant les gâteaux à la mousse et ceux au beurre. Il rassemble la texture dense du gâteau au beurre et la tendreté du gâteau à la mousse.

2. La pâte est préparée avec de la mousse et une pâte à base de farine. Les deux préparations sont mélangées séparément. Les produits représentatifs sont les gâteaux d'anniversaire et les roulés.
- (IV) Autre gâteau : fait référence à tous les produits préparés en combinant ces trois types, mousse, desserts froids et autres ingrédients, dont les desserts en fin de repas ou lors de soirées cocktail.

## **ii. Confection de gâteaux**

### **(I) Augmentation du volume du gâteau**

La pâte à base de farine gonfle pendant la cuisson. Ceci est dû à :

1. L'introduction de l'air dans la pâte lors du battage, qui augmente avec la chaleur.
2. L'eau dans la pâte à base de farine est vaporisée et crée une pression qui entraîne la prise de volume.
3. La poudre à lever chimique donne du volume avec l'air chauffé généré par les réactions chimiques.

### **(II) Brassage de la pâte à gâteau**

Le brassage est le facteur le plus important concernant la qualité du gâteau. Les principes de brassage sont les suivants : (1) mélangez soigneusement tous les ingrédients ; (2) mélangez à grande vitesse pour introduire de l'air, puis ralentissez à une vitesse modérée ou faible pour introduire de grandes bulles dans la mousse. Le brassage de chaque type de gâteau se résume ci-dessous, et est décrit en détail dans les sections correspondant à chaque type de gâteaux.

#### **1. Brassage du gâteau au beurre**

Se détermine par des exigences de qualité ou d'utilisation d'ingrédients : (1) Méthode de la pâte en travail direct ; (2) méthode de la crème ; (3) méthode du mélange ; (4) méthode à deux étapes ; (5) méthode du sirop. Les méthodes crème et mélange sont les plus fréquemment utilisées.

#### **2. Brassage du gâteau à la mousse**

(1) Gâteau des anges ou meringues : le blanc d'œuf est battu et fouetté avec du sucre avant d'être ajouté à la farine

(2) La génoise peut se préparer selon deux méthodes de brassage.

A. La méthode "Tomodate" : fouettage des œufs entiers avec du sucre avant de poursuivre la recette.

B. Méthode "Betsudate" : le sucre est ajouté aux blancs et jaunes d'œuf, puis battu séparément avant de poursuivre la recette.

#### **3. Brassage des gâteaux mousselines**

Les œufs sont incorporés en deux étapes :

(1) Le blanc d'œuf est ajouté à deux tiers du sucre total. La préparation est fouettée jusqu'à obtenir un mélange plutôt ferme.

(2) Le tiers restant de sucre est battu avec le jaune d'œuf, la farine, l'huile et l'eau (lait déshydraté ou jus).

(3) Ces deux préparations sont ensuite mélangées soigneusement.

### iii. Caractéristiques de la pâte à base de farine pour gâteau

#### (I) Gravité spécifique de la pâte à base de farine

1. La gravité spécifique varie avec la température de la pâte et le rapport œuf/sucre dans la recette, voir le tableau ci-dessous.

Type	Gravité spécifique de la pâte à base de farine
Gâteau au beurre	0,82~0,85
Gâteau des anges	0,35~0,38
Génoise	0,4~0,45
Gâteau mousseline	0,4~0,45

2. Calcul de la gravité spécifique de la pâte à base de farine

Gravité spécifique = (poids d'une tasse volumétrique remplie de pâte à base de farine - poids de la tasse volumétrique) ÷ (poids de la tasse volumétrique remplie d'eau - poids de la tasse volumétrique)

#### (II) Température de la pâte à base de farine

La température de la pâte a un effet sur la stabilité de la pâte ainsi que sur la durée de cuisson requise. Le température indiquée pour la pâte à base de farine est comprise entre 22 et 24°C, mais pour la génoise, la température est plus élevée car ce sont des œufs chauds qui sont utilisés.

### iv. Moules

(I) Les moules utilisés en général pour les gâteaux sont : une plaque de cuisson rectangulaire plate, ronde, ou des formes spéciales, selon les produits à confectionner

(II) La pâte est mise dans les moules, selon les dimensions du moule ou le type de pâte. Il est plus simple d'estimer visuellement la quantité. Pour le gâteau au beurre, remplir à 70~80% le moule. Pour le gâteau à la mousse ou mousseline, remplir le moule à 60~70%. Pour un calcul plus précis, voir ci-dessous :

1. Commencez par calculer le volume du moule :

(1) Rectangle : longueur x largeur x hauteur

(2) Rond : (rayon)<sup>2</sup> x 3,14 x hauteur

2. Volume de pâte = volume du moule x gravité spécifique de la pâte

3. Taux du moulage = volume de la pâte ÷ volume du moule

Remarque : volume du moule = poids du moule rempli d'eau - poids du moule

### v. Cuisson

(I) La température et la durée de cuisson du gâteau se détermine selon le type de gâteau, le poids de la pâte et le type de moule. Les considérations générales qu'il faut prendre en compte sont listées ci-dessous :

1. Type de gâteau : les gâteaux à la mousse ou étagés sont cuits à une température élevée, de 190 à 200°C. Les gâteaux type quatre-quarts et mousseline sont cuits à une température modérée, soit de 170 à 190°C. Les gâteaux aux fruits ou de grandes tailles sont cuits à une température plus basse, 160~170°C.
2. Lorsqu'une plaque de cuisson plate est utilisée pour la cuisson, il est conseillé d'utiliser la résistance inférieure et supérieure aux températures respectives de 175~180°C/140~160°C.
3. Une haute température d'environ 200°C est indiquée lorsque le poids de la pâte dépasse les 100g. 180°C convient pour les pièces de 450g ou plus (température plus basse pour la

résistance du haut et plus élevée pour la résistance du bas). 160°C correspond à des pièces de 1 000g ou plus (avec également une température plus basse pour la résistance du haut et plus élevée pour la résistance du bas).

- (II) La fin de cuisson se teste en contrôlant la présence d'humidité au centre du gâteau à l'aide d'un pic en bambou ou en appuyant sur la surface. Le gâteau est prêt à être servi lorsqu'il est tendre, et non imbibé lorsqu'on le presse.
- (III) La qualité du gâteau dépend fortement de sa cuisson : une température trop faible donne des produits de couleurs médiocres, secs et durs, alors qu'une température trop élevée pousse à sortir le produit trop tôt du four au détriment de sa cuisson, car la coloration sera excessive, ou au pire, le produit sera brûlé.
- (IV) Il est possible de retarder le démoulage des gâteaux au beurre, alors que ceux à la mousse ou mousseline devront être démoulés chauds si une plaque de cuisson plate est utilisée, ou retournés et démoulés une fois refroidis en cas de petit moule rond de façon à ce que le gâteau ne rétrécisse pas.

## **I-BT-04.02 Gâteau au beurre**

### **i. Introduction**

Le gâteau au beurre, ou cake au beurre, comprend les quatre-quarts, les gâteaux aux fruits et les madeleines. Il se confectionne à base d'ingrédients primaires, comme l'huile/les matières grasses (100), le sucre (100), les œufs (100) et la farine (100) ainsi que d'autres ingrédients secondaires.

### **ii. Ingrédients primaires**

- (I) Huile/matières grasses : on utilise de l'huile/matières grasses solides, comme le beurre naturel. Les exigences en matière de qualité sont les suivantes :
  1. La matière grasse doit donner du goût, présenter une bonne stabilité et faciliter le fouettage.
  2. L'huile/matières grasses doivent contenir moins d'eau, mais le lait déshydraté est nécessaire en cas d'utilisation de beurre clarifié.
  3. Lorsque plusieurs types d'huile/de matières grasses sont utilisés, leur dureté doit être la même, ou alors il faut ramollir les plus durs avant le brassage de façon à éviter la formation de grumeaux.
- (II) Sucre : le sucre fin ou sucre en poudre est suggéré. Le sucre facilite le fouettage, mais est difficile à dissoudre et peut faire des "taches" dans le gâteau.
  1. Utilisation : 20 à 25% du poids total
  2. Fonction : donne aux produits leur tendreté, leur couleur, leur goût, leur saveur, leur attrait visuel, leur moelleux et leur capacité à former une mousse
- (III) Farine : l'utilisation de la farine contenant du gluten, de la farine ménagère ou de la farine à pâtisserie dépend de la qualité souhaitée.
  1. Fonction : absorbe l'eau des ingrédients et donne la structure fondamentale
  2. Lorsque de nombreux ingrédients secondaires sont utilisés, il est suggéré d'utiliser de la farine à base de gluten pour éviter la formation d'une structure faible associée à une gravité spécifique plus élevée due à l'agencement des ingrédients secondaires.
- (IV) Œuf : les œufs frais donnent un meilleur goût. L'utilisation du blanc et/ou du jaune se détermine selon les besoins associés à la texture du produit.
  1. L'utilisation du jaune d'œuf facilite l'émulsification et la tendreté du produit. L'œuf entier peut se remplacer par le jaune d'œuf pour obtenir une meilleure qualité.
  2. Fonction : fournit au produit un goût naturel et une valeur nutritionnelle. Facilite la coloration et l'émulsification.

### **iii. Ingrédients secondaires**

- (I) Agent levant chimique : on utilise habituellement de la levure chimique ou du bicarbonate de soude
  - 1. La levure chimique est mélangée et tamisée avec la farine.
  - 2. Le bicarbonate de soude, utilisé en ingrédient type du gâteau au chocolat, est à dissoudre dans un peu d'eau froide.
  - 3. Fonction : facilite l'augmentation du volume de la pâte à base de farine pendant la cuisson, mais peut donner une texture grossière au gâteau si l'on utilise trop d'agent levant.
  - 4. Utilisation :
    - (1) Levure chimique : Au maximum 5% de la quantité de farine
    - (2) Bicarbonate de soude : la moitié par rapport à la levure chimique
- (II) Fécule : substitut typique de la farine, maïzena ou amidon de blé
  - 1. Utilisation : Au maximum 50% de la quantité de farine. Permet de réduire la teneur en protéine et donc en gluten, ainsi que la dureté du gâteau.
  - 2. On utilise moins de farine lorsqu'on ajoute de la fécule. La fécule est mélangée et tamisée avec la farine.
  - 3. Fonction : optimise la texture du produit, mais une utilisation en trop grande quantité peut réduire l'augmentation de volume. Les produits sont donc plus petits.
- (III) Cacao en poudre : il est conseillé d'utiliser du cacao alcalinisé et contenant beaucoup de matière grasse (22 à 24%)
  - 1. Utilisation : environ 10 à 20% du poids de la farine, remplace l'équivalent en farine
  - 2. Il faut alors plus d'eau, apportée par le lait ou le lait déshydraté
  - 3. À utiliser en le mélangeant à l'eau ou la farine
- (IV) Fruit en conserve ou fruit frais : il est conseillé d'utiliser les fruits confits. Les fruits frais sont à transformer en purée.
  - 1. Les fruits en conserve sont nettoyés puis trempés dans de l'alcool pour restaurer leur volume et leur tendreté. Les fruits confits ou déjà conservés dans de l'alcool peuvent être utilisés directement.
  - 2. L'alcool est utilisé pour tremper les fruits en conserve et apporte des arômes au gâteau.
- (V) Il est conseillé de hacher ou de moudre les noix avant de les utiliser. La poudre est à mélanger à la farine. Les noix concassées doivent être cuites avant de les mélanger, pour libérer toutes leurs saveurs.
- (VI) Épice : à utiliser en poudre, en pâte ou dans de l'huile pour donner aux produits un goût spécifique.
- (VII) Chocolat : à ajouter dans la pâte à base de farine, sous forme de chocolat haché ou en poudre, ou le faire fondre et l'ajouter dans le corps du gâteau.
- (VIII) Vin : s'évapore facilement avec la chaleur de la cuisson. Il est suggéré d'utiliser des vins dont le degré d'alcool est d'au moins 40% pour bénéficier de son effet anti-bactérien, de ses caractéristiques de conservation et de son arôme.
- (XI) Lait ou lait déshydraté : le lait ou le lait déshydraté optimise la coloration et la tendreté du produit en lui conférant également du goût et une valeur nutritionnelle.

### **iv. Points clés du mélange des ingrédients :**

- (I) La recette de base s'établit sur le rapport "huile/matières grasses 1 : sucre 1 : œuf 1 : farine 1"
- (II) L'utilisation d'huile/de matières grasses peut être équivalente à la quantité de farine, mais ne doit pas dépasser la somme œuf + sucre, ou être inférieure à 12% de la quantité de farine.
- (III) Si la quantité d'œuf est inférieure à celle de la farine, il faut utiliser un agent levant, ou ajouter de l'eau sous forme de lait ou de lait déshydraté.
- (VI) La quantité de sucre correspond à 20~25% du poids de la pâte, mais elle ne doit pas dépasser la teneur totale en eau, c'est-à-dire l'eau des œufs et du lait déshydraté.

## v. Comment remuer

(I) Méthode crème : habituellement utilisée pour la préparation des desserts et des gâteaux

1. Méthode "Tomodate"

Huile/matières grasses + sucre → remuer + œuf entier + farine  
(mélanger) (fouetter)

- \* Points clés : (1) L'huile/les matières grasses sont à ramollir avant utilisation, mais ne doivent pas être fondues  
(2) L'œuf entier est battu puis ajouté progressivement. L'efficacité de son émulsification est meilleure à une température de 25~30°C. Une température plus basse gêne son émulsification, et une température plus élevée va entraîner la fonte de l'huile/des matières grasses.

2. Méthode "betsudate"

Huile/matières grasses + 1/2 sucre → remuer + jaune d'œuf  
Blanc d'œuf + 1/2 sucre — — — → fouetter

} = mélanger + farine

- \* Points clés : (1) Le blanc d'œuf doit être clair. Toute présence d'impureté peut affecter la suite de la recette.  
(2) Il est préférable de fouetter les œufs à une température comprise entre 17 et 21°C. Attention à ne pas trop les fouetter. Une préparation fouettée est à utiliser immédiatement.

(II) Méthode du mélange

Huile/matières grasses + farine → remuer  
Sucre + œuf entier → fouetter

} = mélanger + farine

(III) Méthode de la pâte en travail direct

Tous les ingrédients sont ajoutés dans le récipient et sont mélangés en même temps. L'ajout d'émulsifiant pour génoise ou d'huile/de matières grasses émulsifiées facilite le mélange.

(VI) Remarques concernant le mélange

1. Ne laissez pas reposer le mélange huile/matières grasses et sucre pour éviter la perte d'air.
2. Une séparation excessive au moment de l'ajout de l'œuf battu peut se résoudre en retirant de l'eau par ajout de farine.
3. Une fois la pâte à base de farine bien brassée, versez-la dans un moule et cuisez-la immédiatement pour éviter les grumeaux (dus à la gravité spécifique élevée), qui pourraient amener à une structure au fond très dense et une structure en surface très fragile. Attention particulièrement aux gâteaux à base de fruits ou de noix.
4. Les ingrédients secondaires en poudre sont à mélanger et à tamiser avec la farine avant d'être introduits.
5. Le sucre liquide est à mélanger avec les œufs entiers avant d'être utilisé.
6. Ajoutez du liquide sous forme de lait et de lait déshydraté, après avoir ajouté la farine, puis mélangez soigneusement pour éviter la séparation de l'huile et de l'eau.
7. Les fruits frais et en conserve sont à mélanger à la farine avant le brassage pour éviter les grumeaux.

## vi. Cuisson

(I) Prendre en considération les dimensions du moule

(II) Modification de la texture de la pâte en fonction de la chaleur du four :

1. Conduction de la chaleur de l'huile/matières grasses et de l'eau (vapeur)
2. Gélatinisation et augmentation de volume de l'amidon

3. Dénaturation des protéines et agrégation liée à la chaleur
  4. La perméabilité augmentée du sucre facilite l'augmentation de volume de l'huile/matières grasses.
  5. La poudre à lever produit du gaz sous l'effet de la chaleur, la formation de mousse facilite l'augmentation de volume.
- (III) Cuisson à une température comprise entre 160 et 180°C
1. Quatre-quarts anglais : cuire à 160-170°C pendant environ 40 à 60 minutes
  2. Madeleine française : Cuire avec la résistance supérieure à 170°C pendant environ 30 minutes
  3. Gâteau à la broche : cuisson dans un four spécial
- (4) Remarques concernant la cuisson :
1. Cuisson à faible température lorsque la quantité d'huile/de matières grasses ou de sucre est importante.
  2. Une pâte plus fine est à cuire à une température plus élevée. Les pâtes plus épaisses sont à cuire à une température plus basse.
  3. Pour garantir la prise de volume, le processus de cuisson est à commencer à une température élevée, 200°C, puis se poursuit à une température plus basse, 160°C.

## **I-BT-04.03 Génoise**

### **i. Principe de la génoise**

La génoise est un produit représentatif des gâteaux à la mousse. Le corps du gâteau se constitue principalement d'œufs travaillés pour introduire de l'air par le biais du battage, profitant ainsi de leur capacité à émulsifier et s'agglomérer. Le principe de la génoise est le suivant :

Œuf + sucre → remuer et fouetter → formation d'une mousse → ajouter et mélanger avec la farine et les autres ingrédients → cuisson → inflation de l'air, gélatinisation de la fécule et agrégation des protéines → corps de la génoise

### **ii. Ingrédients primaires**

- (I) Œuf : Les œufs frais facilite le fouettage.
1. Fonction : principal facteur de la formation de mousse. Chauffé, l'air introduit donne du volume. Ce sont les protéines dénaturées et agrégées qui fournissent la structure.
  2. Donne du goût au gâteau, une valeur nutritionnelle et la coloration du produit
- (II) Sucre : utiliser de préférence le sucre fin
1. Fonction : tout comme l'agent moussant de l'œuf, il permet un bon maintien de la mousse
  2. Augmente la saveur sucrée, la valeur nutritionnelle, la coloration et la rétention d'eau des produits
- (III) Farine : il est conseillé d'utiliser la farine à pâtisserie
1. Principaux ingrédients constituant la texture du gâteau
  2. Fonction : facilite la gélatinisation de la fécule ainsi que la dénaturation et l'agrégation des protéines via la chaleur

### **iii. Ingrédients secondaires**

- (I) Fécule : utiliser de la maïzena ou de l'amidon de blé
1. Utiliser une quantité égale à 10~20% du poids de la farine
  2. La fécule est mélangée et tamisée avec la farine avant d'être utilisée
  3. Elle optimise la texture et la blancheur du gâteau
- (II) Produits laitiers : le lait et le lait déshydraté sont utilisés pour augmenter la rétention d'humidité, optimiser le goût, donner une valeur nutritionnelle et colorer les produits
- (III) Huile/matières grasses : toutes les huiles/matières grasses alimentaires peuvent être utilisées. Leur quantité doit être égale ou légèrement inférieure à celle de la farine

1. Les huiles/matières grasses liquides produisent un corps de gâteau plus moelleux, alors que les huiles/matières grasses solides donnent un gâteau plus dur.
  2. Si de l'huile liquide est choisie, choisissez les huiles à saveur douce, comme l'huile de table ou l'huile d'olive.
  3. Faire fondre les huiles/matières grasses solides avant de les utiliser. Le beurre donne du goût et une valeur nutritionnelle.
- (IV) Cacao en poudre : il est préférable d'utiliser du cacao en poudre alcalisé et à haute teneur en matières grasses, avec une teneur en beurre de cacao de 22-24%
1. Utiliser une quantité équivalente à 8~15% du poids de la farine. Il est possible de monter jusqu'à 20% s'il faut intensifier le goût. On remplacera alors son équivalent en quantité de farine et on ajoutera de l'eau. La farine est à mélanger à l'eau.
  2. La haute teneur en huile/matières grasses du cacao en poudre peut entraîner la perte d'air de la pâte, ce qui donnera un gâteau plus dur. Pour obtenir une bonne texture, il est important de limiter la perte d'air de la pâte.
  3. Le cacao en poudre présente une hygroscopie élevée, ce qui peut entraîner la formation de grumeaux. Le processus de brassage doit alors être mené avec attention.
- (V) Café en poudre : il est conseillé d'utiliser du café instantané en poudre
1. Utiliser une quantité égale à 2~3% du poids de la farine.
  2. À dissoudre dans de l'eau chaude avant utilisation. Il est possible d'utiliser un peu de caramel pour augmenter le goût et la coloration.
- (VI) Noix : en poudre ou en pâte
1. Les poudres doivent être mélangées avec la farine avant utilisation.
  2. Les pâtes sont à mélanger au jaune d'œuf avant utilisation. Utiliser la méthode "betsudate" dans ce cas.

#### **iv. Préparations pour la confection**

- (I) Vérifier la température de cuisson : le four est à préchauffer.
- (II) Les ingrédients à utiliser sont pesés et préparés, les poudres sont tamisées.
- (III) Les équipements et ustensiles ont été lavés et essuyés pour éviter toute accumulation de saleté.
- (IV) La plaque de cuisson et le moule sont préparés : recouverts de papier cuisson, badigeonnés d'huile et de farine.

#### **v. Comment remuer**

- (I) Méthode "Tomodate" : l'œuf entier est battu
  1. (Œuf entier + sucre) sont battus soigneusement et chauffés à 37~42°C.
  2. Versez dans le récipient et mélangez jusqu'à obtenir un mélange ferme, c'est-à-dire que la pâte, une fois soulevée avec le doigt, retombe 7~8 secondes après.
  3. Tamisez la farine et ajoutez-la lentement à la pâte. Remuez soigneusement.
  4. Chauffez l'huile/les matières grasses à environ 40°C pour faciliter le mélange avec la pâte. Il est important de contrôler la rétention d'air dans la pâte à base de farine. Celle-ci doit être remuée jusqu'à obtenir une couleur adéquate.
- (II) Méthode "Betsudate" : l'œuf est battu en séparant jaune et blanc
  1. Le blanc et le jaune des œufs sont fouettés séparément avant d'être introduits dans le mélange.
  2. Jaune d'œuf + 1/5 du sucre sont mélangés et chauffés à environ 40°C pour faciliter la dissolution du sucre. Le mélange est remué jusqu'à ce qu'il devienne blanc laiteux, ou est utilisé sans avoir été remué.
  3. Blanc d'œuf + 2/3 sucre sont mélangés et refroidis à environ 17°C. La préparation est ensuite remuée jusqu'à obtenir un mélange onctueux.
  4. (2) et (3) sont mélangés. Ajoutez la farine tamisée, puis remuez soigneusement.
  5. Ajoutez l'huile/les matières grasses et remuez soigneusement

6. Versez dans le moule ou sur la plaque de cuisson, puis enfournez.

(III) Méthode de la pâte en travail direct

Tous les ingrédients sont à mélanger dans le récipient, ajoutez de l'émulsifiant pour génoise. La préparation est remuée jusqu'à obtenir une texture blanchâtre.

(IV) Remarque concernant le brassage

1. L'huile/les matières grasses affectent la tension de surface du blanc d'œuf et forment des agrégats en enrobant les protéines. Cela n'est pas favorable à l'émulsion. Les ustensiles utilisés doivent être lavés et séchés pour retirer tous les résidus gras qui peuvent casser la mousse.
2. Fouettez le blanc d'œuf avant de le mélanger progressivement au sucre. La température la plus favorable pour fouetter les blancs d'œufs est comprise entre 17 et 21°C. La température du sucre joue également un rôle.
3. L'ajout de sucre en trop grande quantité peut faciliter la formation de grumeaux, ce qui gêne le brassage. Pour obtenir une bonne texture, le sucre doit être chauffé à une température inférieure à 43°C.
4. Dans la méthode "Tomodate", les œufs et le sucre sont à remuer à vitesse modérée pendant environ 25-30 minutes, de façon à obtenir une mousse stable et dense. Un mélange à grande vitesse produit beaucoup de mousse mais celle-ci est fragile, instable et redescend facilement.
5. Éviter la formation de grumeaux lorsque vous ajoutez et mélangez la farine : un brassage trop long entraîne la formation de gluten qui durcit le corps du gâteau. La pâte en fin de brassage doit être brillante.

(V) Points clés concernant la formation de la mousse :

La formation de la mousse se détermine par la couleur, le volume et les dimensions des bulles.

- (1) Couleur : l'œuf battu passe du jaune au blanc laiteux
- (2) Volume : en introduisant de l'air dans l'œuf battu, il gagne en volume et perd de sa gravité spécifique.
- (3) Dimensions de la mousse : l'œuf battu à grande ou moyenne vitesse produit des grandes bulles grossières au début de l'introduction d'air. Un brassage à vitesse plus lente est conseillé en étape intermédiaire pour que les bulles/la mousse deviennent plus denses et plus stables.

**vi. Formules de base**

(I) Moule : les dimensions et la forme du moule sont à prendre en considération lorsqu'on détermine la quantité d'ingrédients. La formule la plus utilisée est "œuf 100%, sucre 50% et farine 50%".

■ Référence : formule de base (utilisation d'un moule de 20cm)

Ingrédient/formule	Formule 1	Formule 2	Formule 3	Formule 4
Œuf	100%	100%	100%	100%
Sucre	100%	75%	50%	40%
Farine	100%	75%	50%	40%

(II) Plaque de cuisson plate : dans la formule utilisée pour la cuisson des produits sur une plaque plate, ajouter l'huile/les matières grasses en quantité nécessaire pour améliorer la rétention d'eau du produit cuit et la faisabilité du processus de roulage. Prenons le roulé suisse comme exemple :

■ Référence : formule de base pour le roulé suisse

Ingrédient/formule	Formule 1	Formule 2	Formule 3
Œuf	100%	100%	100%
Sucre	100%	60%	40%
Farine	60%	40%	26%

**vii. Remarques concernant la cuisson :**

- (I) La température de cuisson est comprise entre 160 et 180°C. Une température élevée est utilisée lorsque les moules sont bas, une température plus basse est préconisée pour les moules plus hauts.
- (II) Une teneur élevée en huile/matière grasse est associée à une montée en température plus lente des huiles/matières grasses. La coloration des autres ingrédients est donc plus précoce, tout comme la formation de la croûte. La croûte gêne la conduction de la chaleur et génère des grumeaux et une diffusion de la chaleur inadéquate en raison de la gravité spécifique. Une cuisson à plus faible température est indiquée pour ce type de produits.
- (III) Les produits à pâte plus fine ou qui utilisent des moules plus petits, doivent être cuits à une température plus élevée.
- (IV) Les pâtes façonnées avec une poche à douille sont à cuire à une température élevée, avec par exemple 200°C ou plus pour la résistance supérieure.
- (V) Comment déterminer une fin de cuisson :
  1. Appuyer ou tapoter doucement la surface du gâteau et observer la restauration de ses bords.
  2. Piquer le gâteau avec un pic en bambou et regarder si le bâton est recouvert de résidus de pâte. La cuisson est terminée si le pic ne présente pas de pâte. Dans le cas contraire, la cuisson est à poursuivre. Si le produit se fissure et montre des signes d'humidité, il ne doit pas être testé avec un pic en bambou.
  3. Plusieurs trous de pics épais laissent des traces dans le produit. Les petits pics ne sont néanmoins pas indiqués pour détecter la fin de cuisson. Il est suggéré d'utiliser de longs pics d'un diamètre égal à celui d'un cure-dent.
  4. Une trop longue cuisson peut entraîner le rétrécissement de la surface et des côtés du gâteau, ce qui en affecte la qualité. Une cuisson inadéquate peut s'associer à une cuisson incomplète et un centre creux.



**Burkina Faso**

-----  
Unité – Progrès – Justice



## **Programme de Renforcement de la Formation Professionnelle**

Support pédagogique modulaire de  
formation professionnelle

Filière : Secteur tertiaire

Spécialité : Boulangerie et pâtisserie

Module : **06 Confection de gâteaux**

Auteur: CHOU, Tzu-Jung





## II-CM : Confection de gâteaux (120 sessions)

### II-CM-01 : Confection d'une génoise (64 sessions)

#### II-CM-01-01 Génoise (Basique)

Formule : (méthode "Tomodate")

Ingrédient A		Ingrédient B	
Ingrédient	Gramme(s)	Ingrédient	Gramme(s)
Œuf	(2, entier)	Œuf	(2, entier)
Sucre cristallisé	60	Sucre cristallisé	100
Farine à pâtisserie	60	Farine à pâtisserie	100
Ingrédient	Gramme(s)		



Recette :

1. Œuf entier battu + sucre cristallisé → chauffer au bain-marie à 37-42°C → battre jusqu'à obtenir une texture qui une fois soulevée avec le doigt, retombe 7 secondes après
2. Tamiser la farine à pâtisserie et l'ajouter à 1, puis tourner et mélanger soigneusement
3. Placer dans un moule rond de 15cm en Teflon recouvert d'un papier cuisson (le papier doit dépasser des bords d'environ 1cm) → Mettre de niveau et cuire à 180/180°C pendant 25 minutes
4. Démouler et laisser refroidir une fois sorti du four

※ Remarque : préchauffer le four à 180/180°C

Un mauvais battage de la préparation, ou le fait de laisser la pâte trop longtemps dans le moule avant d'enfourner entraînera une mauvaise rétention de l'air et donc une augmentation inadéquate du volume au moment de la cuisson.



À quoi ressemble le produit fini :

## II-CM-01-02 Roulé suisse à la vanille

Ingrédient :

Ingrédient A		Ingrédient B		Ingrédient C	
Ingrédient	Gramme(s)	Ingrédient	Gramme(s)	Ingrédient	Gramme(s)
(Euf (5, entiers)		(Euf (5, entiers)		(Euf (5, entiers)	
Sucre cristallisé	150	Sucre cristallisé	150	Sucre cristallisé	150
Farine à pâtisserie	150	Farine à pâtisserie	150	Farine à pâtisserie	150
Beurre	75	Huile de soja	75	Beurre	35
Essence de vanille	—	Essence de vanille	—	Lait déshydraté	40
				Essence de vanille	—



Recette :

1. Œuf entier battu + sucre cristallisé → chauffer au bain-marie à 37-42°C → battre jusqu'à obtenir une texture qui une fois soulevée avec le doigt, retombe 7 secondes après
2. Tamiser la farine à pâtisserie → l'ajouter à 1 puis tourner et mélanger soigneusement
3. Beurre, lait déshydraté et huile de soja → chauffer au bain-marie jusqu'à ce que le beurre fonde → remuer soigneusement en ajoutant un peu de (2) puis verser dans (2) et mélanger soigneusement → ajouter l'essence de vanille et mélanger soigneusement
4. Placer sur une petite plaque de cuisson recouverte de papier cuisson → lisser la surface → enfourner après avoir équilibrer doucement la plaque → cuire à 200/0°C pendant 10 minutes
5. Laisser refroidir hors du four → retirer le papier cuisson et en étaler un nouveau → appliquer de la confiture sur le gâteau → appuyer et marquer le gâteau avec une spatule à 1cm du bord avant → rouler → mettre au réfrigérateur pendant 20 minutes → découper en tranches



## II-CM-01-03 Roulé suisse au chocolat

Formule :

Corps du gâteau		Garniture au beurre	
Ingrédient	Gramme(s)	Ingrédient	Gramme(s)
Œuf	5, entiers	Beurre	120
Sucre cristallisé	180	Œuf	1, entier
Farine à pâtisserie	160	Sucre cristallisé	30
Cacao en poudre	20	Extrait de vanille	—
Beurre	30		
Lait déshydraté	80		
Vin de cacao	5		



Recette :

Préparation du corps du gâteau

1. Œuf entier battu + sucre cristallisé (chauffer au bain-marie à 37-42°C) → battre jusqu'à obtenir une texture qui une fois soulevée avec le doigt, retombe 7 secondes après
2. Farine à pâtisserie + cacao en poudre → mélanger et tamiser trois fois → ajouter lentement à (1), tourner et brasser soigneusement
3. Beurre + lait déshydraté → chauffer au bain-marie → ajouter le vin de cacao → ajouter un peu de pâte et mélanger soigneusement
4. Verser 3 dans 2 et mélanger soigneusement
5. Placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson → lisser la surface → équilibrer doucement la plaque et cuire à 200/0°C pendant 10 minutes
6. Laisser refroidir une fois sorti du four

Préparation de la garniture au beurre :

1. Battre le beurre jusqu'à obtenir une texture blanche laiteuse
2. Œuf + sucre cristallisé → chauffer au bain-marie (60°C) pour stériliser et battre jusqu'à obtenir une texture blanche laiteuse
3. L'extrait de vanille est ajouté à 2. Mélanger soigneusement → refroidir au bain-marie
4. Mélanger 3 + 1 soigneusement → réserver pour plus tard

Préparation et décoration :

1. Laisser refroidir → retirer le papier cuisson → appliquer la garniture au beurre à l'arrière du gâteau
2. Réaliser des marques en appuyant avec une spatule à 1 cm du bord avant → rouler → enrôler de film → réfrigérer pendant 30 minutes  
ou appliquer la garniture au beurre sur la surface, compléter par de la ganache (chocolat 1 : crème) → réfrigérer pendant 30 minutes → couper en tranches

※ Remarque :

La petite plaque de cuisson est à recouvrir de papier cuisson qui doit dépasser d'environ 1 cm des bords

Préchauffer à 200/0°C

Démouler le gâteau et retirer le papier pour qu'il ne rétrécisse pas

Appuyer doucement sur le gâteau lorsque vous le roulez, sans forcer toutefois, vous risqueriez

sinon de fissurer et de casser le corps du gâteau

La poudre de cacao est riche en huile/matières grasses et présente une hygroscopicité élevée, mélanger avec précaution pour éviter la perte d'air ou la formation de grumeaux



À quoi ressemble le produit fini (ganache)



## II-CM-01-04 Roulé suisse au café

Formule :

Corps du gâteau		Garniture au beurre	
Ingrédient	Gramme(s)	Ingrédient	Gramme(s)
Œuf	5, entiers	Beurre	120
Sucre cristallisé	180	Œuf	1, entier
Farine à pâtisserie	180	Sucre cristallisé	40
Café en poudre	8	Extrait de vanille	—
Lait déshydraté	50		
Beurre	30		
Vin de café	10		



Recette :

Préparation du corps du gâteau :

1. Œuf entier battu + sucre cristallisé (chauffer au bain-marie à 37-42°C) → battre jusqu'à obtenir une texture qui une fois soulevée avec le doigt, retombe 7 secondes après
2. Tamiser la farine à pâtisserie → l'ajouter lentement à 1 puis tourner et mélanger
3. Beurre + lait déshydraté + vin de café + café en poudre → chauffer au bain-marie → ajouter un peu de pâte et mélanger soigneusement
4. Verser 3 dans 2 et mélanger soigneusement
5. Placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson → lisser la surface → équilibrer doucement la plaque et cuire à 200/0°C pendant 10 minutes  
Laisser refroidir une fois sorti du four
6. Laisser refroidir → retirer le papier cuisson → appliquer la garniture à l'arrière du gâteau

Préparation de la garniture au beurre :

1. Battre le beurre jusqu'à obtenir une texture blanche laiteuse
2. Œuf + sucre cristallisé → chauffer au bain-marie pour stériliser et battre jusqu'à obtenir une texture blanche laiteuse
3. L'extrait de vanille est ajouté à 2. Mélanger soigneusement → refroidir au bain-marie
4. Mélanger 3 + 1 soigneusement

Préparation :

Réaliser des marques en appuyant avec une spatule à 1cm du bord avant → rouler → enrôler de film → réfrigérer pendant 30 minutes → couper en tranches

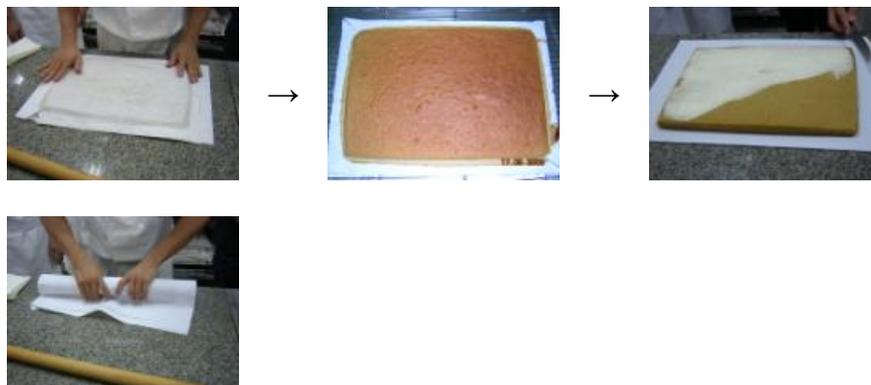
※ Remarque :

La petite plaque de cuisson est à recouvrir de papier cuisson qui doit dépasser d'environ 1cm des bords

Préchauffer à 200/0°C

Démouler le gâteau et retirer le papier pour qu'il ne rétrécisse pas

Appuyer doucement sur le gâteau lorsque vous le roulez, sans forcer toutefois, vous risqueriez sinon de fissurer et de casser le corps du gâteau



## II-CM-01-05 Cake au moka

Ingrédient :

A. Corps du gâteau		B. Garniture au beurre		Remarque
Ingrédient	Gramme (s)	Ingrédient	Gramme (s)	
Œuf (5, entiers)		Blanc d'œuf	120	Décoration : Pâte d'amande Amande moulue Pectine Café en poudre Vin de café
Sucre cristallisé	150	Sucre cristallisé (1)	150	
Farine à pâtisserie	120	Eau	50	
Beurre	10	Beurre	250	
Lait déshydraté	10	Sucre cristallisé (2)	100	
Café en poudre	8	Eau chaude	60	
Vin de café	8	Café en poudre	25	
		Vin de café	5	



Recette :

A. Corps du gâteau :

1. Œuf entier battu + sucre cristallisé → chauffer au bain-marie à 40°C → fouetter jusqu'à ce que la texture devienne blanche laiteuse et retombe une fois soulevée avec le doigt après 7 secondes. Tamiser la farine puis ajouter lentement à (1) et mélanger soigneusement
2. Le lait déshydraté, le café en poudre et le vin de café sont versés dans un petit bol en inox. Laisser se dissoudre sans remuer → ajouter le beurre, chauffer au bain-marie à 40°C et mélanger soigneusement.
3. Ajouter un peu de pâte de (2) dans (3), remuer soigneusement puis reverser dans (2). Verser sur une plaque de cuisson, lisser la surface puis cuire au four à 200°C/0°C pendant 10 minutes.

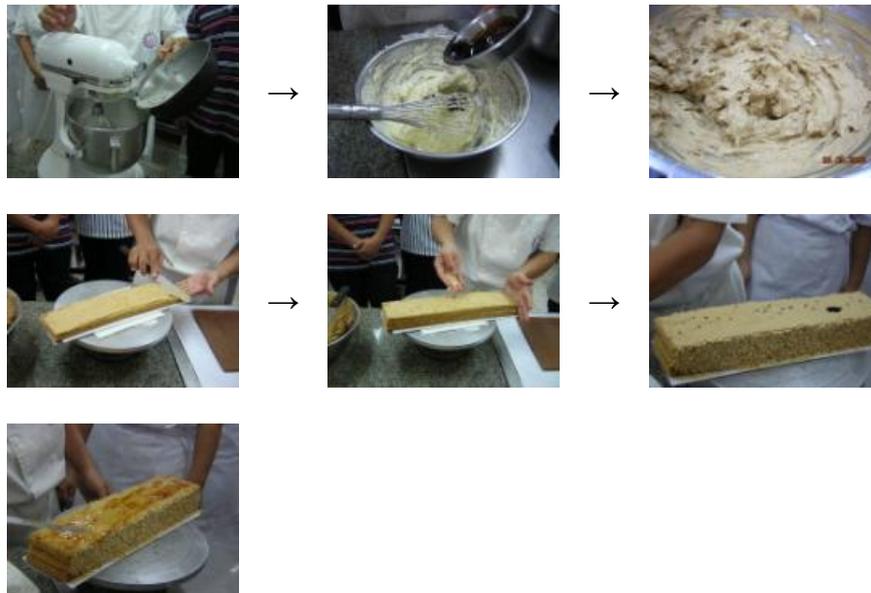
B. Préparation de la garniture au beurre :

1. Battre le beurre jusqu'à obtenir une texture blanche laiteuse
2. Blanc d'œuf + sucre cristallisé 2 (100g) → battre jusqu'à obtenir un mélange ferme
3. Lorsque (2) est sur le point d'atteindre une texture ferme, de petites bulles se forment dans le mélange sucre cristallisé 1 (150g) et eau (50g) lorsqu'il est chauffé à 115-118°C, les bulles dans la solution sucrée deviennent encore plus petites. Il est possible de faire des bulles en soufflant dans une paille.  
(lorsque la solution sucrée bout, brosser le bord du pot avec de l'eau pour équilibrer la température de la surface intérieure et extérieure)
4. Ajouter doucement 3 dans 2 et remuer soigneusement, puis faire refroidir le récipient au bain-marie.
5. Verser 4 dans 1 et mélanger soigneusement. En cas de séparation huile et eau, remuer au bain-marie froid et chaud alternativement.
6. Mélanger soigneusement café en poudre + eau chaude + liqueur de café → ajouter à 5 et mélanger soigneusement

### C. Préparation et décoration

1. Le corps du gâteau est coupé en trois portions, chacune mesure 9cm de large (la "largeur" est divisée)
2. Vaporiser de brandy sucré (sirop de fructose 1 : brandy 1) sur la surface (1) → étaler la garniture au beurre → appliquer une couche d'amandes moulues → étaler une nouvelle couche de garniture au beurre → ajouter de nouveau une couche (1) et répéter la procédure → terminer par une dernière couche (1)
3. Vaporiser le brandy sucré (sirop de fructose 1 : brandy 1) autour du gâteau, étaler une couche de garniture au beurre sur le dessus et les côtés, disposer des amandes moulues sur le côté le plus long → réfrigérer pendant 30 minutes
4. Tremper le café en poudre dans la liqueur de café
5. Prendre un peu de pâte d'amande → ajouter du café en poudre → napper d'un peu de (4) pour donner de la couleur et façonner en grain de café
6. Vaporiser un peu de 4 sur 3, appliquer de la pectine sur (4) avec une spatule
7. Couper les côtés avec un couteau, puis couper des tranches de 9 x 2,5cm. Envelopper de film plastique et disposer sur une feuille d'aluminium. Napper 6 de pectine pour décorer.

Remarque : Laisser le café en poudre se dissoudre dans le vin de café sans intervention, avant le brassage.



**À quoi ressemble le produit fini :**



## II-CM-01-06 Gâteau moka aux marrons

Ingrédient :

Corps du gâteau moka :		Crème de moka :	
Ingrédient	Gramme (s)	Ingrédient	Gramme(s)
Œuf	5, entiers	Crème synthétique	200
Sucre cristallisé	150	Moka en poudre	6
Farine à pâtisserie	160	Brandy	20
Moka en poudre	12		
Lait déshydraté	30	Marron	—
Maltose	40	Sucre en poudre	—
Huile de soja	30		
Marron (moulu)	—		



Recette :

Corps du gâteau moka :

1. Lait déshydraté + maltose → chauffer au bain-marie pour faire fondre, puis mélanger → + huile de soja et chauffer au bain-marie avant de mélanger
2. Œuf battu + sucre cristallisé → fouetter
3. Farine à pâtisserie + moka en poudre → tamiser → ajouter lentement à 2 et mélanger soigneusement
4. Ajouter un peu de 3 dans 1, mélanger soigneusement, puis verser dans 3 et mélanger soigneusement
5. Placer sur une petite plaque de cuisson plate recouverte de papier cuisson → lisser la surface → saupoudrer de marrons moulus
6. Cuisson à 180/0°C pendant environ 15 minutes

Crème de moka :

1. Moka en poudre (tamisé) + brandy → remuer soigneusement en évitant la formation de grumeaux
2. Crème synthétique → fouetter
3. Verser 1 dans 2 et remuer soigneusement.

Préparation et décoration

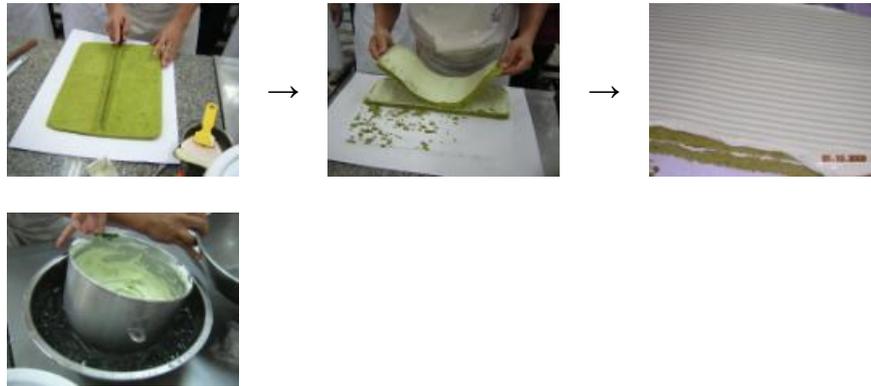
1. Le corps du gâteau est coupé en deux dans la largeur. La largeur de chaque partie fait donc environ 10cm ou plus.
2. Placer (1) de façon à ce que l'arrière soit tourné vers le haut → vaporiser de vin de sirop → appliquer la crème moka → replier en superposant
3. Appliquer une couche épaisse de crème moka sur la surface de (2) → dessiner des lignes droites sur la crème avec une équerre de marquage → réfrigérer pour durcir
4. Retirer les côtés → couper en tranches de 5 × 2cm → saupoudrer la surface de sucre cristallisé au moka (moka en poudre + sucre en poudre à raison d'environ 1:1) en utilisant le tamis → placer un marron entier sur le dessus en décoration

※ Remarque :

Le corps du gâteau contient du maltose, il est plus collant et plus humide

Le corps du gâteau est réalisé avec de l'huile de soja plutôt que du beurre. Il est donc plus clair.

Pour la crème de moka, la rapport moka en poudre et crème est de 1:9



Crème de moka (sur bain glacé)

**À quoi ressemble le produit fini :**



## II-CM-01-07 Petit gâteau aux myrtilles

Ingrédient :

Corps du gâteau en pâte d'amande :		Garniture au fromage et aux myrtilles	
Ingrédient	Gramme(s)	Ingrédient	Gramme(s)
Pâte d'amande (1:1)	300	Myrtille	120
Œuf	4, entier	Beurre	200
Farine à pâtisserie	60	Crème	200
Blanc d'œuf	120	Feuille de gélatine	4 feuilles
Sucre cristallisé	12	Sucre cristallisé	100
Beurre	30	Jus de citron	10
		Gelée de myrtilles	
		Jus de myrtilles	80
		Pectine	160
		Eau	De quantité appropriée



Recette :

Préparation du corps du gâteau en pâte d'amande :

1. Œuf + pâte d'amande (ajouter progressivement en petites quantités) → fouetter
2. Œuf + sucre cristallisé → fouetter
3. Ajouter 2 à 1 et remuer soigneusement → tamiser la farine à pâtisserie, ajouter et remuer soigneusement
4. Faire fondre le beurre au bain-marie → remuer un peu de 3 avec le beurre, reverser dans 3 et remuer soigneusement
5. Placer sur une plaque de cuisson plate recouverte de papier cuisson → lisser la surface
6. Cuisson à 180/0°C pendant environ 15 minutes

Préparation de la garniture au fromage et aux myrtilles :

1. Feuille de gélatine (faire tremper à 20°C jusqu'à ramollissement) → chauffer au bain-marie pour la faire fondre
2. Beurre au fromage + crème + myrtilles + jus de citron + sucre cristallisé → remuer soigneusement dans un pot en inox
3. Feuille de gélatine → ajouter à (2) et remuer soigneusement

Préparation de la gelée de myrtilles :

Pectine + jus de myrtilles → chauffer et remuer jusqu'à ébullition → jusqu'à obtenir une texture qui goutte lentement lorsqu'elle est soulevée à la cuillère → refroidir légèrement → verser sur la garniture au fromage une fois durcie

Préparation et décoration

1. Tourner le corps du gâteau → retirer le papier → répandre du vin de sirop → couper trois cubes avec le moule creux de forme cubique, de 38 × 9 × 6cm.

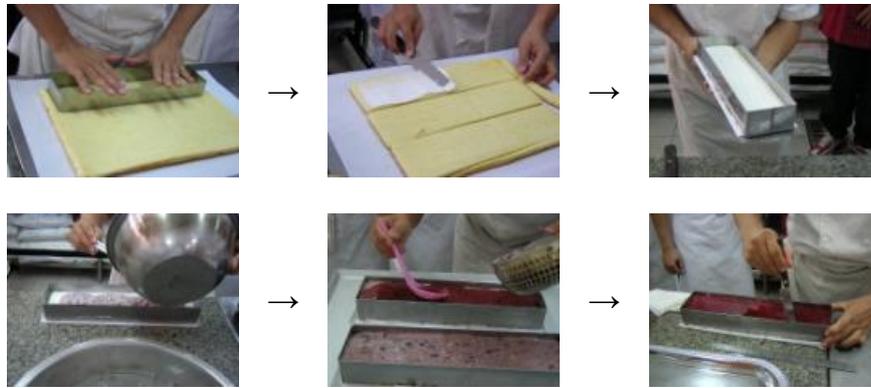
2. Prendre deux cubes → appliquer de la crème → replier en superposant → disposer dans le moule creux et sur une plaque métallique rectangulaire recouverte de papier
3. Préparer la garniture aux myrtilles et au lait fermenté → laisser refroidir → ajouter à 2 → lisser la surface (laisser environ 1cm d'espace) → réfrigération rapide
4. Préparation de la gelée aux myrtilles : jus de myrtilles + pectine + eau (en quantité appropriée) → chauffer jusqu'à ébullition → refroidir légèrement jusqu'à environ 40°C → verser lentement dans (3) avec une cuillère → réfrigérer pour faciliter la solidification
5. Couper en tranches de 9 x 3cm ou 6 x 2,5cm avec un couteau (trempé dans de l'eau chaude) et enrouler de film plastique transparent et d'une feuille d'aluminium

※ Remarque :

Le gélatine se solidifie à 10°C ou moins. Elle doit être introduite à environ 60°C.

Le produit contient de la pectine et ne doit pas être réfrigéré rapidement. Il risque de fondre ou de perdre de l'eau s'il est laissé à température ambiante.

Le volume du liquide (jus de myrtilles) doit correspondre à environ la moitié du volume de pectine.



**À quoi ressemble le produit fini :**



## II-CM-01-08 Gâteau mousseline à la vanille

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Œuf	252
Sucre cristallisé	106
Eau	37
Farine à pâtisserie	92
Levure chimique	1
Huile de soja	37
Crème de tartare	0,1
Essence de vanille	01



Recette :

1. Préparer un moule rond de 20cm à fond amovible (ne pas utiliser de papier cuisson ou de matière grasse). Séparer les jaunes des blancs d'œuf.
2. Jaune d'œuf + eau + 1/3 de sucre cristallisé → remuer jusqu'à dissolution → ajouter de la farine à pâtisserie + levure chimique + huile de soja + essence de vanille → remuer soigneusement → réserver
3. Blanc d'œuf + 2/3 de sucre cristallisé + crème de tartare → fouetter → jusqu'à obtenir une meringue aux pics tendres
4. Remuer doucement le mélange (2) + (3)
5. Placer dans un moule rond de 20cm à fond amovible → lisser la surface et vérifier le poids de la pâte (doit être de 500g)
6. Cuire au four à 180°C pendant environ 30 minutes → tourner le moule à l'envers et le tambouriner vigoureusement
7. Condition de cuisson : préchauffage à 180/180°C. Couper la résistance du haut lorsque le gâteau est enfourné. Les bords gagnent légèrement du volume après 12 à 15 minutes de cuisson. Ajuster alors la température du four à 180/180°C. Ajuster la température à 180/0°C lorsque le gâteau atteint son volume maximum à 20-25 minutes de cuisson. Puis régler la température selon la progression de la coloration (une fois la coloration voulue est obtenue, couper la résistance du haut et du bas) → laisser sécher avec la température résiduelle

※ Remarque :

Une portion de pâte pèse environ 500g, avec une marge d'erreur acceptable de 5%.

Un produit mal cuit tombe une fois sorti du four. Trop de cuisson va entraîner la réduction du gâteau dans le four. Le moule doit être nettoyé.



## II-CM-01-09 Gâteau mousseline au thé noir

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Farine à pâtisserie	85
Levure chimique	3
Sucre cristallisé brun	50
Sel fin	1
Jaune d'œuf	2, entiers
Thé noir	10
Lait	100
Huile de soja	35
Blanc d'œuf	100
Sucre cristallisé	75
Jus de citron	5



Recette :

1. Prendre un peu de thé noir → le mouler pour en faire de la poudre → mélanger et tamiser avec la farine à pâtisserie + levure chimique
2. Lait → chauffer jusqu'à ébullition → ajouter le reste du thé noir → couper la plaque et couvrir. Laisser infuser pendant 3 minutes → laisser refroidir un peu → passer à la passoire fine → mélanger soigneusement avec le jaune d'œuf
3. (2) + sucre cristallisé brun + sel fin → ajouter à 1 et remuer soigneusement → ajouter de l'huile de soja + jus de citron et remuer soigneusement
4. Blanc d'œuf + sucre cristallisé → fouetter jusqu'à obtenir un mélange onctueux
5. Ajouter (4) progressivement dans (3) et remuer soigneusement → placer dans un moule rond creux de 20cm
6. Condition de cuisson : préchauffage à 180/180°C. Ajuster la température à 0/180°C une fois enfourné, puis à 180/180°C lorsque les bords ont gagné du volume après environ 12 à 15 minutes de cuisson. La durée totale de la cuisson est d'environ 35 minutes.

※ Remarque :

Utiliser un moule rond creux de 20cm. La pâte au milieu doit être gonflée.

Pour obtenir un parfum de thé noir plus prononcé, porter à ébullition des feuilles de thé avec le lait puis laisser infuser longtemps.

L'acidité du jus de citron peut casser la mousse de la meringue, il est suggéré d'ajouter le jus de citron dans la pâte.

Un brassage trop long entraîne la formation de gluten ou de bulles dans le fond. Le gâteau risque alors de s'effondrer.

Un fouettage trop long de la meringue la rendra sèche et dure.



## II-CM-01-10 Gâteau au chocolat et à la cerise A

Ingrédient :

A. Corps du gâteau		B. Garniture au beurre		Remarque
Ingrédient	Gramme(s)	Ingrédient	Gramme (s)	Décoration : Cerise noire Cerise marasque Cacao en poudre
Œuf	5, entiers	Beurre	250	
Sucre cristallisé	150	Œuf (2, entiers)		
Farine à pâtisserie	130	Sucre cristallisé	100	
Cacao en poudre	15	Eau	20	
Beurre	30	Essence de vanille	—	
Lait déshydraté	20	Citron vert	10	
Vin de cacao	5	Cacao en poudre	20	
		Beurre de cacao	10	



Recette :

### A. Corps du gâteau :

1. Œuf entier battu + sucre cristallisé → chauffer au bain-marie à 40°C → battre jusqu'à obtenir une texture blanche laiteuse qui une fois soulevée avec le doigt, retombe 7 secondes après
2. Farine à pâtisserie + cacao en poudre → tamiser plusieurs fois → ajouter à 1 et mélanger soigneusement
3. Beurre + lait déshydraté + vin de cacao → chauffer au bain-marie → mélanger soigneusement
4. Verser (3) dans (2) → remuer soigneusement. Placer sur une petite plaque de cuisson (recouverte de papier cuisson) → lisser la surface → cuire à 200/0°C pendant environ 10 minutes

### B. Garniture au beurre :

1. Battre le beurre jusqu'à obtenir une texture blanche laiteuse
2. Œuf + 1/2 sucre cristallisé → fouetter jusqu'à obtenir une texture blanche laiteuse
3. Eau + 1/2 sucre cristallisé → chauffer à ébullition à 115-118°C jusqu'à obtenir une texture avec laquelle il est possible de souffler des bulles → ajouter lentement à (2), remuer soigneusement puis refroidir au bain-marie
4. Faire fondre le beurre de cacao au bain-marie → mélanger avec la poudre de cacao et le rhum, ajouter (3) et (4) respectivement dans (1) et remuer soigneusement

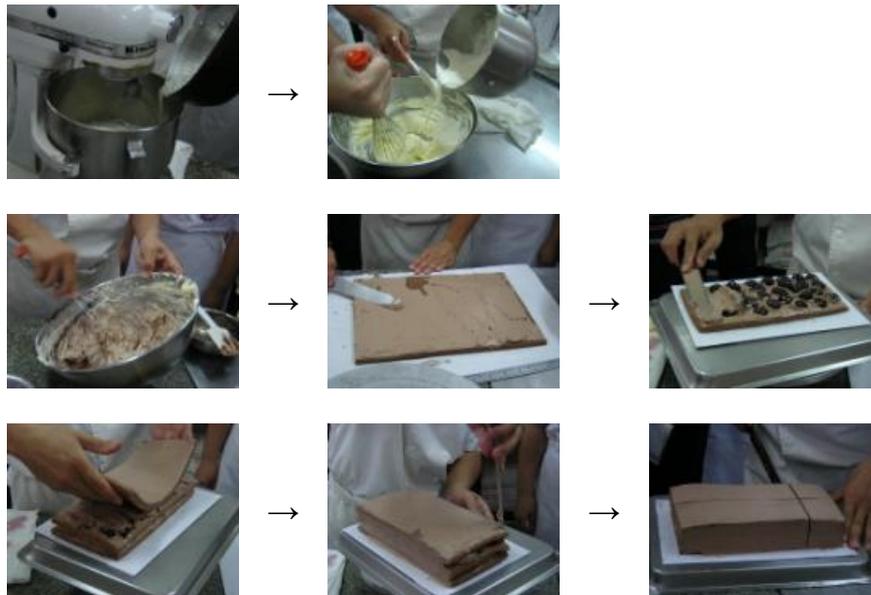
### C. Préparation et décoration :

1. Couper le corps du gâteau en 3 portions d'une largeur de 10cm (diviser la longueur) → napper de vin de sirop
2. Prendre un morceau de (1) → couvrir de garniture au beurre → répandre une couche de cerises noires → couvrir de garniture au beurre → prendre un autre morceau de (1) et répéter la procédure précédente. Terminer par le dernier morceau de (1).

3. Verser du vin de sirop sur le dessus et le coté de (2) → couvrir de garniture au beurre → dessiner le longues lignes droites sur le dessus en utilisant une équerre de marquage → réfrigérer pendant 30 minutes  
Couper des tranches de  $5 \times 5$  cm → saupoudrer de cacao en poudre avec un tamis fin → décorer de cerises marasques sur le dessus → envelopper le contour de film plastique → placer sur une feuille en aluminium

※ Remarque :

1. Le produit se conserve 3 jours au réfrigérateur
2. Ne pas faire bouillir trop longtemps la solution sucrée pour éviter la recristallisation



**À quoi ressemble le produit fini :**



## II-CM-01-11 Gâteau au chocolat et à la cerise B

Ingrédient :

Corps du gâteau au chocolat		Cookie au beurre		Garniture aux cerises		Décorations
Ingrédient	Gramme (s)	Ingrédient	Gramme (s)	Ingrédient	Gramme(s)	Ingrédient
Œuf entier	2, entiers	Beurre clarifié	100	Cerise	100	Crème Chocolat Cerise marasque Vin de sirop Sucre en poudre
Jaune d'œuf	3, entiers	Sucre en poudre	100	Sucre cristallisé	50	
Maltose	20	Œuf	1, entier	Maïzena	7	
Eau	10	Farine à pâtisserie	250	Eau	10	
Blanc d'œuf	150	Essence de vanille	---	Jus de cerise	80	
Sucre cristallisé	85			Cannelle en poudre	---	
Farine à pâtisserie	30					
Maïzena	20					
Cacao en poudre	15					



Recette :

### A. Corps du gâteau au chocolat

1. Œuf entier + jaune d'œuf → fouetter
2. Maltose + eau → faire fondre au bain-marie
3. Œuf + sucre cristallisé → fouetter
4. Remuer soigneusement le mélange (2) + (3) → mélanger avec un peu de (1) → verser dans (1) et mélanger soigneusement ; farine à pâtisserie + maïzena + cacao en poudre → tamiser → ajouter à 4 et mélanger soigneusement → ajouter le vin de cacao et mélanger soigneusement.  
Placer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille en silicone → lisser la surface à une épaisseur de 0,5cm (utiliser le moule creux rectangulaire) → cuire à 180/200°C pendant environ 15 minutes

### B. Cookie au beurre

1. Placer le beurre clarifié sur le plan de travail → tamiser le sucre en poudre → brasser soigneusement
2. Ajouter progressivement les œufs dans (1) et brasser soigneusement
3. Tamiser la farine à pâtisserie → brasser soigneusement jusqu'à obtenir une pâte → laisser fermenter au frais pendant au moins 1 heure
4. Rouler la pâte (à une dimension supérieure au moule rond de 20cm et) à une épaisseur de 0,4cm ou plus. Piquer la surface avant de la disposer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de silicone
5. Cuire à 180/180°C pendant environ 15 minutes, lorsque le produit commence à dorer

### C. Garniture aux cerises

1. Cerise (coupée en huit) + jus de cerise + sucre cristallisé → chauffer jusqu'à ébullition
2. Maïzena + eau → remuer soigneusement puis ajouter à (1), chauffer jusqu'à épaissement
3. Saupoudrer de cannelle en poudre (en quantité appropriée), remuer soigneusement → laisser refroidir

### D. Décoration

1. La pâte est coupée en disques de 20cm, enduits de confiture
2. Couper dans le corps du gâteau de longs bâtonnets de 4cm de large → étaler la crème → recouvrir de garniture aux cerises (la garniture est facultative pour le premier et le dernier bâtonnet)
3. Former un roulé → couvrir avec le moule creux rond de 20cm → la pâte est placée sur le dessus → réfrigérer après avoir tourné et enroulé de papier
4. Étaler de la crème sur la surface du gâteau → refroidir au congélateur
5. Décoration de la surface : disposer des cigarettes en chocolat et de la poudre de décoration  
Décorer avec des boules de crème et des cerises. Des éventails en chocolat sont disposés sur les côtés.

### ※ Remarque :

Un fouettage trop long va épaissir la farine, ce qui rend difficile sa répartition. Si les jaunes d'œuf sont trop fouettés, le corps du gâteau va se casser lorsqu'il sera roulé.

La meringue, le maltose et le jaune d'œuf sont à brasser en douceur pour éviter la perte d'air.

Si le corps du gâteau est coupé en portion de 4cm de large, le produit se présentera sous forme de cylindres de diamètre inférieur à 20cm. Couper des tranches de 3cm.



**À quoi ressemble le produit fini :**

## II-CM-01-12 Rouleau suisse mousseline aux raisins secs

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Œuf	964
Sucre cristallisé (1)	130
Eau	159
Farine à pâtisserie	353
Levure chimique	4
Essence de vanille	1
Huile de soja	120
Sel fin	1
Crème de tartare	1
Sucre cristallisé (2)	267
Total	2 000
Raisin sec	100



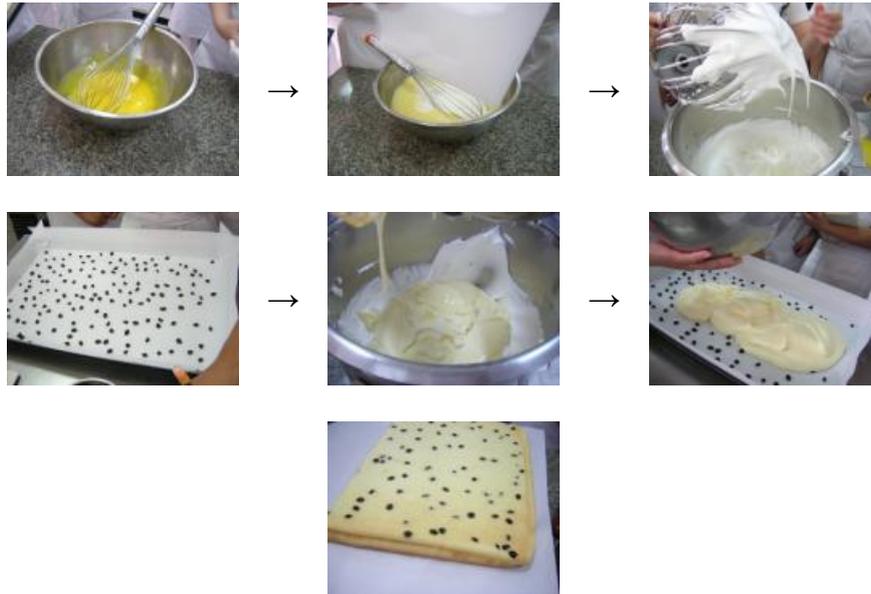
Recette :

1. Jaune d'œuf battu + eau + essence de vanille + sucre cristallisé (1) → remuer soigneusement → ajouter de la farine à pâtisserie + levure chimique tamisées → remuer soigneusement → ajouter l'huile de soja et remuer soigneusement
2. Blanc d'œuf + crème de tartare + sucre cristallisé (2) → fouetter jusqu'à obtenir un mélange onctueux
3. Ajouter un peu de 2 dans 1 et remuer soigneusement → reverser dans 2 et remuer soigneusement
4. Faire tremper les raisins secs pour les ramollir et laisser sécher → les répandre uniformément sur une plaque de cuisson recouverte de papier
5. Verser 3 dans 4 → lisser la surface → ne pas repositionner les raisins secs
6. Cuisson à 170/130°C pendant environ 25 minutes
7. Laisser refroidir → retirer le papier → couper en deux moitiés sur la longueur
8. Répandre la garniture au beurre sur la surface → rouler en commençant par la partie longue, les raisins secs vers l'extérieur → couper en deux après le roulage → envelopper et réfrigérer

※ Remarque :

Les raisins sont à tremper pour les ramollir. Une fois secs, ils sont à disposer uniformément sur la plaque de cuisson.

Un produit mal cuit tombe une fois sorti du four. Trop de cuisson va entraîner la réduction du gâteau dans le four.



**À quoi ressemble le produit fini :**



## II-CM-01-13 Roulé suisse mousseline au chocolat

Ingrédient :

Ingrédient	%	Gramme(s)
Cacao en poudre	22	62
Eau chaude	90	255
Bicarbonate de soude	2	6
Œuf	222	628
Sucre cristallisé (1)	56	158
Farine à pâtisserie	100	284
Levure chimique	2	6
Huile de soja	74	209
Sel fin	0,6	2
Crème de tartare	0,4	1
Sucre cristallisé (2)	100	283
Total	669	1 894



Recette :

1. Remuer soigneusement le mélange eau chaude + cacao en poudre → laisser refroidir → ajouter le bicarbonate de soude
2. Jaune d'œuf battu + sucre cristallisé (1) + 1 + (farine à pâtisserie + levure chimique) + huile de soja → mélanger soigneusement
3. Blanc d'œuf + sel fin + crème de tartare + sucre cristallisé (2) → fouetter jusqu'à obtenir un mélange onctueux
4. Mélanger un peu de 3 dans 2 → verser dans 3 →
5. Placer sur une plaque de cuisson plate recouverte de papier cuisson → lisser la surface
6. Cuisson à 170/120°C pendant environ 25-30 minutes
7. Laisser refroidir → retirer le papier cuisson → appliquer la garniture au beurre sur l'arrière → rouler en commençant par le côté long, puis couper en deux moitiés de 30cm de long → enrouler et réfrigérer

※ Remarque :

La surface du gâteau (surface lisse) est tournée vers l'extérieur lorsque vous roulez le gâteau. Un produit mal cuit tombe une fois sorti du four. Trop de cuisson va entraîner la réduction du gâteau dans le four.



**À quoi ressemble le produit fini :**



\* Le fond de tarte de l'image à droite est trop mouillé et colle au papier, il est conseillé de ne pas le sortir du four et de le laisser sécher en utilisant la chaleur résiduelle du four.

## II-CM-01-14 Gâteau au glaçage à la crème

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)	Ustensiles :
Gâteau de 20cm	1, entier	Plateau tournant
Crème	De quantité appropriée	Couteau à gâteau
Colorants alimentaires	De quantité appropriée	Spatule
		Poche à douille
		Papier pour poche à douille
		Douille
		Baguettes en bambou
		Paire de ciseaux



Recette :

1. Battre la crème → réserver
2. Battre la matière grasse → peut être remplacée par de la crème
3. Placer 1 ou 2 dans une poche à douille de forme étoile → vous pouvez utiliser d'autres formes comme le coquillage
4. Le gâteau est placé sur un plateau tournant → recouvrir de 1 ou 2
5. Sur la surface du gâteau → lisser → tracer des formes avec une équerre de marquage



※ Remarque :

Le corps du gâteau est terminé → laisser refroidir

Placer le thème de la décoration, placé au centre ou sur les bords ou sur les contours du gâteau

Crème fouettée → en prélever un peu et mélanger avec des colorants alimentaires → appliquer la crème colorée sur les contours de la poche à douille → remplir de crème blanche → créer des décorations en crème de couleurs mélangées

Lorsque le bout est coupé en triangle → possibilité de créer un glaçage à la crème en forme de feuille

Créer des décorations en forme de rose



**À quoi ressemble le produit fini :**



## II-CM-02 Gâteau au beurre (32 sessions)

### II-CM-02-01 Gâteau au beurre (méthode du mélange ou du mélange sucre cristallisé-huile)

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Beurre	454
Sucre cristallisé	454
Œuf (avec coquille)	454
Farine à pâtisserie	454
Essence de vanille (une goutte)	—



Recette :

Méthode du mélange sucre cristallisé-huile

1. Couper le beurre en dés et le laisser ramollir → ajouter et fouetter avec le sucre cristallisé jusqu'à former une "fontaine blanche" lorsque le fouet est soulevé
2. Battre les œufs → ajouter à 1 progressivement et mélanger soigneusement
3. Tamiser la farine à gâteau + l'essence de vanille → ajouter dans 2, tourner et remuer soigneusement
4. Placer dans une poche à douille → disposer sur le moule recouvert d'un papier, à 80% de sa hauteur → lisser la surface
5. Cuisson à 170/170°C pendant environ 25 minutes

Méthode du mélange

1. Couper le beurre en dés et laisser ramollir → ajouter la farine tamisée → fouetter
2. Battre l'œuf → ajouter le sucre cristallisé et l'essence de vanille → mélanger soigneusement et fouetter légèrement (meilleure montée en volume du gâteau avec un fouettage)
3. 2 est ajouté progressivement à 1. Remuer soigneusement le mélange
4. Placer dans une poche à douille → disposer sur le moule recouvert d'un papier, à 80% de sa hauteur →
5. Cuisson à 170/170°C pendant environ 25 minutes

※ Remarque :

Préchauffer à 170/170°C

Le beurre doit être ramolli pour obtenir une plasticité, mais ne doit pas être fondu. Battre ensuite avec le sucre cristallisé.



À quoi ressemble le produit fini :



## II-CM-02-02 Cupcake au chocolat et aux amandes

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Blanc d'œuf (avec 10 œufs)	
Jaune d'œuf (avec 13 œufs)	
Sucre cristallisé	150
Chocolat noir	300
Farine à pâtisserie	350
Poudre d'amande	180
Levure chimique	8
Beurre	120
Huile d'olive	180
Amande effilée	—



Recette :

1. Mélanger les jaunes d'œufs + 1/3 sucre cristallisé → chauffer au bain-marie à 40°C → fouetter légèrement
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie → refroidir à 35°C → ajouter à 1 et remuer soigneusement
3. Fouetter les blancs d'œuf + ajouter progressivement les 2/3 de sucre cristallisé → fouetter jusqu'à obtenir des un mélange onctueux et tendre
4. 3 est ajouté progressivement à 1. Remuer légèrement le mélange
5. Farine de pâtisserie + poudre d'amande + levure chimique → tamiser le mélange → ajouter lentement à 4 et remuer soigneusement
6. Beurre + huile d'olive → faire fondre au bain-marie → prélever un peu de 5 et mélanger soigneusement → reverser dans 5 et mélanger soigneusement
7. Transférer dans une poche à douille → placer dans des moules à cupcake recouverts de papier, à 80% de leur hauteur → recouvrir d'amandes effilées (trempées dans de l'eau)
8. Cuisson à 180/150°C pendant environ 15 minutes
9. Saupoudrer de sucre en poudre dès qu'ils sont sortis du four

※ Remarque :

Préchauffage à 180/150°C

Recouvrir la planche à découper de papier → hacher du chocolat → chauffer au bain-marie  
Il faut environ 24 moules à cupcake (d'un diamètre de 7cm, de hauteur 3,5cm, recouverts de papier)



À quoi ressemble le produit fini :



## II-CM-02-03 Cupcake aux amandes et au vin rouge

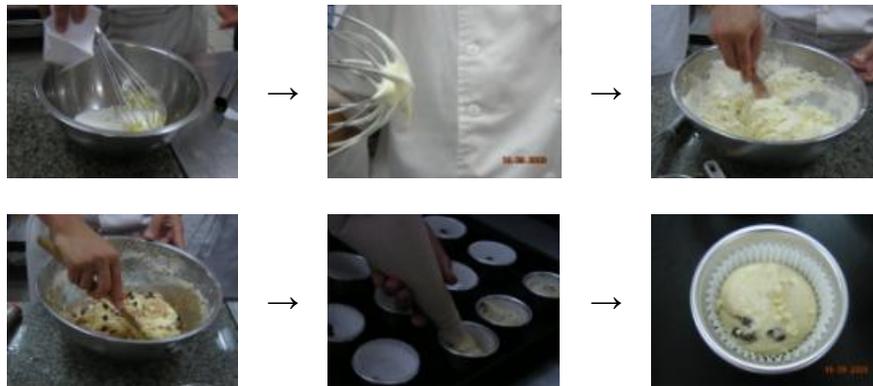
Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Œuf (4, entiers)	
Sucre cristallisé (en deux portions)	200
Farine à pâtisserie	230
Levure chimique	5
Poudre d'amande	50
Beurre	180
Raisin sec	8
Vin rouge	80
Amande moulue (pour la décoration)	—



Recette :

1. Tremper les raisins secs dans le vin rouge (jusqu'à ce qu'ils soient ramollis)
2. Mélanger les œufs + sucre cristallisé (100g) et chauffer au bain-marie à 40°C → fouetter
3. Beurre + sucre cristallisé (100g) → fouetter → mélanger avec 2
4. Farine de pâtisserie + levure en poudre → mélanger avec la poudre d'amande, ajouter lentement à 3 et remuer soigneusement
5. Verser 1 dans 4 et remuer soigneusement
6. Verser dans des moules à cupcake recouverts de papier, à environ 90% de leur hauteur
7. Préchauffage à 180/100-140°C
8. Cuisson à 180/100-140°C pendant environ 15 à 20 minutes
9. Saupoudrer de sucre en poudre dès qu'ils sont sortis du four



À quoi ressemble le produit fini :



## II-CM-02-04 Gâteau à la crème de fruits

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Beurre	500
Sucre en poudre	500
Œuf	8, entiers
Farine à pain	600
Levure chimique	15
Lait déshydraté	100
Essence de vanille	—
Raisin sec	300
Canneberge	100
Zeste d'orange	100
Rhum	50
Brandy	50
Sucre cristallisé	80
Eau	160



Recette :

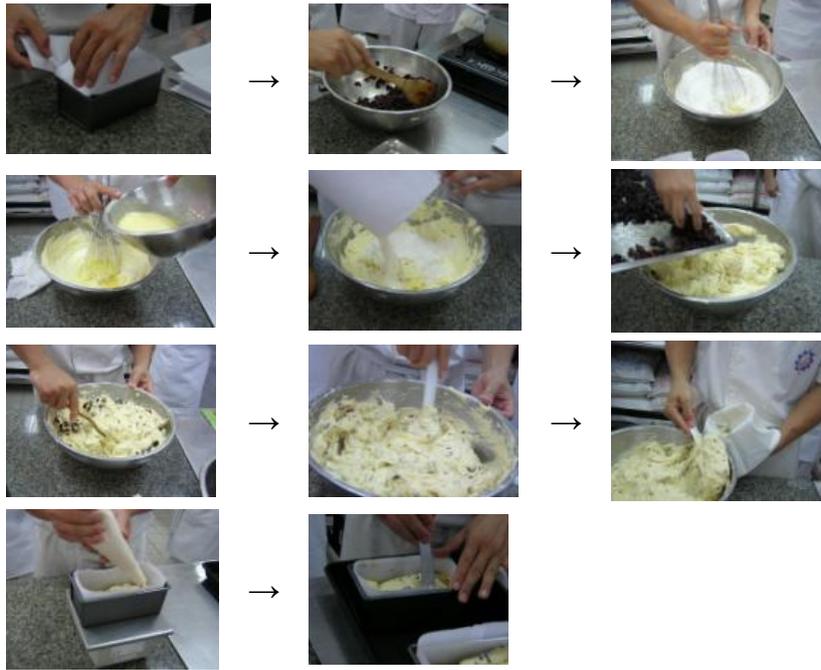
1. Raisin sec, canneberge et zeste d'orange + rhum + brandy → faire tremper → réserver
2. Faire ramollir le beurre + sucre en poudre → fouetter → ajouter progressivement les œufs battus → tamiser levure chimique + farine à pain, ajouter et remuer légèrement
3. Ajouter (1) à (2), remuer soigneusement le mélange → ajouter du lait déshydraté et mélanger soigneusement
4. Placer sur le moule recouvert de papier → environ 450g → lisser la surface
5. Cuisson à 170/170°C pendant environ 50 minutes
6. Condition de cuisson : préchauffage à 170/170°C. Couper la résistance du bas lorsque le gâteau est enfourné. Après 12-15 minutes de cuisson, 7. Les bords du gâteau gonflent et la pâte en surface s'assèche. Cuire avec la résistance du haut coupée et celle du bas à 170°C jusqu'à ce que la cuisson à l'intérieur du gâteau soit bonne (pour vérifier : la pâte ne doit pas rester accrochée au bâton en bambou piqué dans le gâteau).

※ Remarque :

La hauteur du papier qui recouvre le moule du gâteau quatre-quarts doit dépasser de 1cm du moule.

Ramollir le beurre pour garantir une plasticité, sans le faire fondre.

Les fruits trempés ont gagné en volume et sont plus tendres. Les combiner au corps du gâteau.



**À quoi ressemble le produit fini :**



## II-CM-02-05 Gâteau aux abricots et aux noix

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Beurre	200
Sucre cristallisé	180
Œuf	4, entier
Farine à pâtisserie	200
Poudre d'amande	100
Zeste de citron	Moitié (1/2)
Pêche	150
Cajou	100
Essence de vanille	—



Recette :

1. Beurre ramolli + sucre cristallisé → fouetter
2. Batta les œufs → ajouter à 1 progressivement et mélanger soigneusement
3. Ajouter la poudre d'amande, l'essence de vanille et le zeste de citron. Mélanger soigneusement
4. Ajouter la farine à pâtisserie dans 3 et remuer doucement
5. Verser dans le moule et lisser la surface
6. Décorer avec les pêches et les noix de cajou
7. Cuire à 160°C pendant environ 45 minutes
8. En fin de cuisson → appliquer la pectine en surface

※ Remarque :

Disposer les noix et les fruits de décoration uniformément pour éviter une mauvaise prise de volume en cuisson à certains endroits.

Il est conseillé d'utiliser des fruits qui ne changent pas beaucoup de couleur en cuisson, comme la pêche ou l'ananas.

Le plat de cuisson est préalablement graissé.

Vérifier la cuisson du gâteau autour des tranches d'abricot en utilisant un bâtonnet de bambou.



**À quoi ressemble le produit fini :**



## II-CM-02-06 Gâteau au beurre et à l'orange

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Beurre	300
Sucre en poudre	270
Œuf	200
Jaune d'œuf	100
Zeste d'orange	180
Vin de citron	40
Farine à pâtisserie	280
Levure chimique	5
Poudre d'amande	120
Amande effilée	15



Recette :

1. Beurre ramolli + sucre en poudre → fouetter
2. Jaune d'œuf + œuf → mélanger et battre → ajouter doucement dans 1 et remuer soigneusement
3. Zeste de citron + vin de citron → mélanger, ajouter à 2 et remuer soigneusement
4. Farine à pâtisserie + levure chimique → mélanger et tamiser → ajouter à 3 et remuer soigneusement
5. Ajouter la poudre d'amande dans 4 et remuer soigneusement → verser dans le moule recouvert de papier → parsemer d'amandes effilées (trempées dans de l'eau)
6. Cuire à 170/170°C pendant environ 35 minutes → appliquer de la pectine une fois sorti du four
7. Condition de cuisson : préchauffage à 170/170°C. Couper la résistance du bas lorsque le gâteau est enfourné. Les bords gonflent légèrement après 12 à 15 minutes de cuisson. Ajuster alors la température du four à 0/170°C. Sortir du four lorsque l'intérieur du gâteau est cuit.

※ Remarque :

Zeste d'orange + vin de citron → faire tremper jusqu'à faire pénétrer les saveurs  
Sortir du four → démouler



À quoi ressemble le produit fini :



## II-CM-02-07 Cake à la banane

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Œuf	4, entier
Sucre cristallisé	150
Sel fin	1
Purée de banane	500
Jus de citron	50
Rhum	50
Farine à pâtisserie	500
Levure chimique	10
Bicarbonate de soude	3
Eau	15
Beurre	125
Beurre fermenté	125



Recette :

1. Œuf + sucre cristallisé + sel fin → fouetter
2. Banane + jus de citron + rhum → en purée dans un mixeur
3. 1 + 2 + (eau + bicarbonate de soude) → mélanger doucement (2 est à ajouter progressivement dans 1)
4. Farine à pâtisserie + levure chimique → ajouter à 3 et mélanger soigneusement
5. Faire fondre le beurre au bain-marie → ajouter un peu de 4 et mélanger soigneusement → reverser dans 4 et mélanger soigneusement
6. Verser dans le moule à quatre-quarts (recouvert de papier), à 70-80% de sa hauteur → recouvrir de tranches de banane
7. Cuire à 170/170°C pendant environ 40 minutes
8. Laisser refroidir à la sortie du four → saupoudrer la surface de sucre en poudre

※ Remarque :

La purée de banane est à réaliser au mixeur ou au fouet. Elle ne doit pas être trop liquide. Il est possible d'ajouter de l'alcool ou du jus de citron à la purée de banane si on veut éviter la décoloration due à l'oxydation.



## II-CM-02-08 Gâteau au cognac

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Œuf	5, entiers
Jaune d'œuf	5, entiers
Sucre cristallisé	300
Brandy VSOP	80
Beurre	350
Farine à pâtisserie	300
Poudre d'amande	100
Levure chimique	5



Recette :

1. Œuf + jaune d'œuf → fouetter légèrement → fouetter lentement avec le sucre cristallisé
2. Chauffer le brandy au bain-marie avant de l'ajouter et de le mélanger
3. Farine à pâtisserie + levure chimique → tamiser → ajouter à 2 puis ajouter la poudre d'amande à 2 et mélanger soigneusement
4. Le beurre est chauffé au bain-marie (environ 60°C) pour le faire fondre → ajouter dans 3 et remuer soigneusement
5. Verser dans le moule (beurré et fariné) à 70-80% de sa hauteur
6. Condition de cuisson : préchauffage à 180/180°C. Ajuster la température une fois dans le four.
7. Cuire à 170/170°C pendant environ 45 minutes
8. Démouler et laisser refroidir à la sortie du four → badigeonner
9. la surface de brandy une fois refroidi → l'enrouler d'une feuille d'aluminium, réfrigérer pendant 2 jours pour plus de goût



## II-CM-03 Préparation des autres gâteaux (16 sessions)

### II-CM-03-01 Gâteau nid d'abeille

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Lait concentré	200
Œuf	160
Farine à pâtisserie	135
Beurre	80
Sucre fin cristallisé	160
Bicarbonate de soude	5
Miel	10
Eau froide	50
Eau chaude	210
Noix	—



Recette :

1. Caramel : sucre fin cristallisé + eau froide → chauffer jusqu'à ce que le mélange brunisse → ajouter de l'eau chaude en trois fois et mélanger soigneusement
2. Placer 1 dans un bol inox → ajouter le beurre et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu → ajouter le lait concentré, le miel et les œufs → remuer soigneusement →
3. Tamiser le bicarbonate de soude + farine à pâtisserie, ajouter et mélanger soigneusement → laisser fermenter pendant 4 heures (réfrigérer) → verser dans un moule à 70-80% de sa hauteur
4. Cuire au four. Le moule est recouvert de papier. Si le moule utilisé est un moule quatre-quarts, cuire le gâteau à 180/180°C pendant 40 minutes. Si de petits moules à cupcake sont utilisés, cuire à 200/200°C pendant 25 à 30 minutes.

※ Remarque :

Le caramel donne du goût, mais il devient amer s'il est cuit trop longtemps. Ne pas mélanger avant la dissolution complète du sucre cristallisé.

La température de la farine à pâtisserie ne doit pas être trop élevée au moment d'ajouter le bicarbonate de soude, sinon l'effet escompté est trop rapide et on n'obtiendra pas de prise de volume pendant la cuisson.

La pâte doit refroidir avant d'ajouter le bicarbonate de soude. Une fois le caramel réalisé, ajouter du beurre ou un autre ingrédient pour contrôler la température.

Couvrir le récipient pendant la fermentation.

Le bicarbonate de soude présente un fort pouvoir de fermentation. Ne pas verser trop de pâte dans le moule pour qu'elle ne déborde pas.



## II-CM-03-02 Gâteau au sésame et aux noix

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Beurre	360
Matière grasse	200
Sucre en poudre	440
Sel fin	5
Œuf	800
Poudre de sésame noir	300
Poudre d'amande	150
Levure chimique	8
Farine à pâtisserie	125
Noix	150



Recette :

1. Sésame → le laver → le laisser sécher → le frire jusqu'à ce qu'il dégage tout son arôme → le laisser refroidir → le concasser en poudre
2. Beurre + matière grasse + sucre en poudre + sel fin → fouetter
3. Battre l'œuf → l'ajouter lentement dans 2 et mélanger soigneusement
4. Poudre de sésame noir + poudre d'amande + levure chimique + farine de pâtisserie → ajouter à 3 et remuer soigneusement
5. Ajouter une partie des noix dans 4 et remuer soigneusement
6. Verser sur une plaque de cuisson plate recouverte de papier → lisser → saupoudrer avec les noix restantes
7. Cuire à 200/150°C pendant 20 à 30 minutes (petite plaque de cuisson) / 40-50 minutes (grande plaque de cuisson).

※ Remarque :

Les œufs battus et les poudres sont à incorporer et à mélanger l'un après l'autre dans la pâte pour éviter la séparation de l'huile et de l'eau.

Retirer le papier sur le côté du produit après la sortie du four pour faciliter le refroidissement.



À quoi ressemble le produit fini :



## II-CM-03-03 : Gâteau en forme de toit

Ingrédient :

Corps amande-chocolat		Corps amande-beurre	
Ingrédient	Gramme(s)	Ingrédient	Gramme(s)
Blanc d'œuf	150	Beurre	250
Sucre cristallisé	75	Matière grasse	37
Sucre en poudre	50	Sucre en poudre	180
Poudre d'amande	150	Œuf	220
Cacao en poudre	25	Kirsch	5
Farine à pâtisserie	30	Poudre d'amande	220
Vin de cacao	—	Farine à pâtisserie	100
		Levure chimique	2
		Sel fin	—



Recette :

Le moule (en forme de toit) est beurré et saupoudré d'amandes effilées.

Préparation du corps amande-chocolat

1. Blanc d'œuf + sucre cristallisé → fouetter jusqu'à obtenir un mélange onctueux et tendre.
2. Mélanger soigneusement le sucre en poudre (tamisé) et la poudre d'amandes.
3. Poudre de cacao + farine à pâtisserie → tamiser 2 ou 3 fois et mélanger soigneusement.
4. Verser (1) dans (2) et remuer un moment → ajouter à (3) et remuer un moment.
5. Le vin de cacao est ajouté à (4). Remuer soigneusement le mélange → verser dans un moule, lisser le fond pour obtenir une épaisseur d'environ 0,8cm. Ne pas laisser d'espace.

Corps beurre-amandes (méthode du mélange sucre cristallisé-huile)

1. Beurre + matière grasse + sucre en poudre → fouetter → ajouter les œufs progressivement et remuer soigneusement.
2. Farine à pâtisserie + levure chimique → tamiser → ajouter (1) et poudre d'amandes → remuer soigneusement.
3. Ajouter le Kirsch dans (2) et remuer soigneusement → transférer dans une poche à douille → verser dans le moule en laissant un peu d'espace de façon à ce que les bords du moule dépassent légèrement.
4. Laisser une petite cuvette au centre pour que le gâteau puisse gonfler uniformément.
5. Cuire à 180/180°C pendant environ 38 minutes → démouler immédiatement après sa sortie du four → saupoudrer de sucre en poudre.

※ Remarque :

Préchauffage à 180/180°C

La pâte amandes-chocolat est à lisser dans le moule, en fines couches. Ne pas retoucher aux amandes effilées au fond du moule.

Lorsque la pâte au beurre est bien lissée, couper une rainure au centre pour que celui-ci ne gonfle pas. Le produit doit être plat.

Ne mélanger pas le corps amandes-chocolat lorsque vous appliquez le corps beurre-amandes.



**À quoi ressemble le produit fini :**



## II-CM-03-04 : Gâteau aux noix et aux pruneaux

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Pruneau	680
Lait déshydraté	200
Eau	600
Œuf	1 200
Sucre cristallisé	680
Farine à pâtisserie	1 800
Levure chimique	15
Bicarbonate de soude	10
Rhum	50
Brandy	50
Beurre	300
Huile de soja	300
Noix	300



Recette :

※ Préparation : recouvrir le moule de papier cuisson (la moitié d'une feuille 19 × 9 × 10cm). Cuire les noix et les hacher

1. Pruneau en morceaux + lait déshydraté + eau → chauffer jusqu'à obtenir une pâte
2. Œuf + sucre cristallisé → fouetter (chauffer au bain-marie à environ 40°C pour faciliter le fouettage)
3. Mélanger (1) + (2) soigneusement
4. Tamiser les poudres, ajouter à 3 et remuer soigneusement
5. Chauffer les huiles/matières grasses au bain-marie à environ 50°C → prélever un tiers de 4, remuer avec les huiles/matières grasses, remuer soigneusement avec le restant de 4
6. Ajouter l'alcool dans 5 et remuer soigneusement → mélanger le bicarbonate de soude avec un peu d'eau avant de l'ajouter et de le mélanger à la préparation
7. Ajouter les noix dans 6 et remuer soigneusement
8. Placer dans un moule (recouvert avec une demi-feuille de papier), à environ 60-70% de sa hauteur
9. Cuire à 160°C (résistance supérieure et inférieure) pendant environ 90 minutes

※ Remarque :

Procédure 1 : recouvrir la planche à découper de papier pour réduire les résidus sur la planche. Remuer la préparation aux pruneaux lorsqu'elle est sur le feu pour éviter qu'elle n'accroche au fond de la casserole. Chauffer jusqu'à obtenir une texture ramollie, épaisse, uniformément noire, brillante, mais non brûlée. La préparation ne doit pas goutter lorsqu'elle est soulevée avec la cuillère en bois. La préparation pruneaux, eau évaporée et eau à cuire doit correspondre à 1 480-1 200g (soit le poids des œufs). Le gâteau est plus dur en cas de perte de trop d'eau.  
Procédure 3 : lorsque vous remuer 1 (la pâte aux pruneaux) et 2, la température doit être maintenue à environ 50°C. L'incorporation doit s'effectuer lentement. Si la température est plus basse, des grumeaux risquent de se former.



**À quoi ressemble le produit fini :**



## II-CM-03-05 : Gâteau étagé au beurre

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)
Beurre	240
Beurre fermenté	240
Maïzena	125
Farine à pâtisserie	375
Levure chimique	10
Œuf	1 000
Sucre cristallisé	300
Miel	80
Glucose	80
Jus de citron	50
Lait déshydraté	75
Rhum	75



Recette :

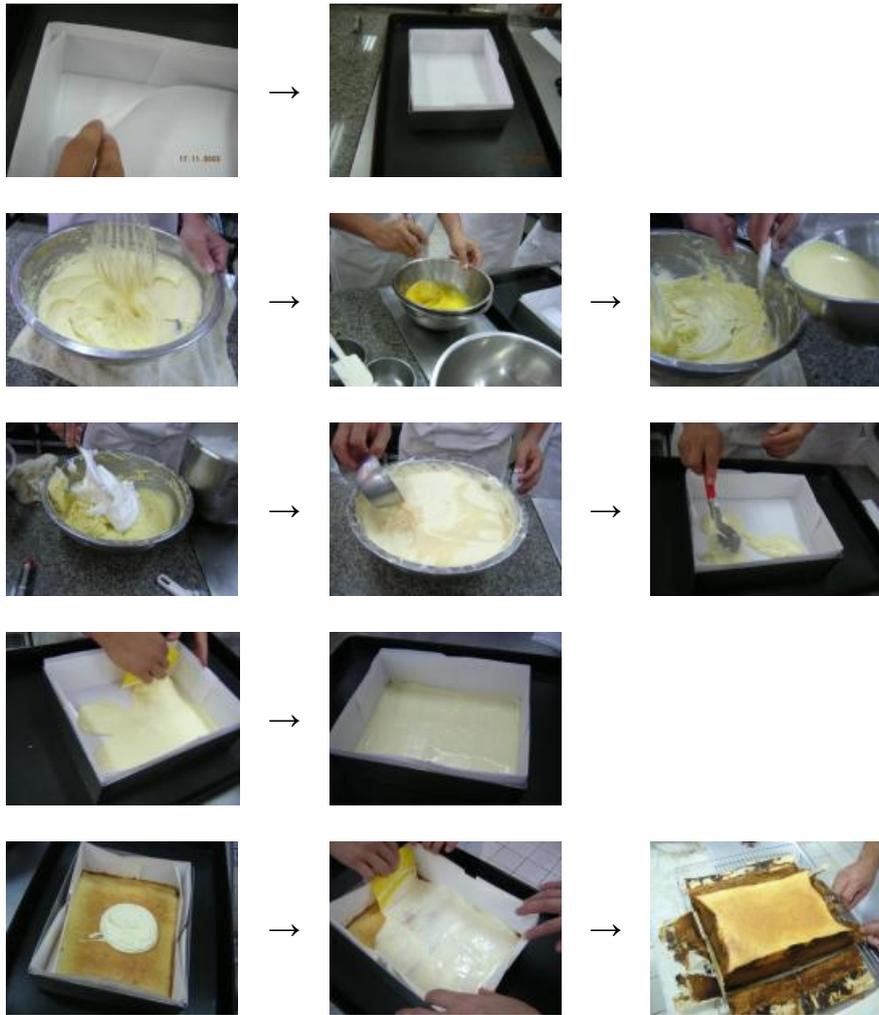
- ※ Préparation : utiliser un moule au fond amovible en forme de cube (40 × 30 × 7cm) Placer sur une plaque de cuisson et recouvrir de papier : deux couches au fond et une couche sur les côtés (les coins cuisent plus vite, la double couche de papier dans les coins évite le découpage et sert d'isolant thermique)
1. Beurre ramolli → remuer soigneusement → ajouter lentement les poudres → fouetter avec le fouet (si la préparation n'est pas trop épaisse, sinon, utiliser une cuillère en bois)
  2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs. Jaune d'œuf + miel + glucose → chauffer au bain-marie jusqu'à ce que le sucre cristallisé soit complètement dissous, puis fouetter. Blanc d'œuf + sucre cristallisé → fouetter (jusqu'à obtenir un mélange onctueux et tendre)
  3. Ajouter les jaunes d'œuf de (2) à (1) → remuer soigneusement
  4. Ajouter les blancs d'œuf de (2) à (3) → remuer soigneusement
  5. Ajouter en respectant cet ordre : le jus de citron (filtré), le lait déshydraté et le rhum (en portions)
  6. Verser la pâte de (5) dans le moule recouvert de papier → lisser la surface pour obtenir une épaisseur d'environ 0,2cm, appliquer une seconde couche lorsque la précédente est cuite et de couleur jaune dorée. Répéter cette étape jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.
  7. Cuire à 180/150°C chaque couche pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à obtenir la couleur souhaitée.

※ Remarque :

Une fois la préparation bien mélangée, prendre la pâte en surface avec une cuillère pour la transférer dans un moule. Vous éviterez ainsi de remuer la pâte du dessous et de perdre l'air qu'elle contient. Ce produit demande une cuisson plus longue. Pour une qualité optimale, la pâte qui reste pendant la cuisson d'une couche est à couvrir et laisser reposer.

Couper la résistance du bas une fois la cuisson de la première couche terminée. Lorsque le produit atteint 1/4 de la hauteur du moule, placer une seconde plaque de cuisson sous le moule pour éviter une carbonisation.

Le gâteau est terminé lorsque la surface de la dernière couche est jaune dorée.



**À quoi ressemble le produit fini :**



## II-CM-03-06 Gâteau des anges à la vanille

Ingrédient :

Ingrédient	%	Gramme(s)
Blanc d'œuf	50	263
Sucre cristallisé	29	153
Crème de tartare	0,6	3
Sel fin	0,1	1
Farine à pâtisserie	15	79
Maïzena	5	26
Essence de vanille	0,1	1
Total	99,8	526



Recette :

1. Blanc d'œuf + sel fin + crème de tartare + sucre cristallisé → fouetter jusqu'à obtenir un mélange onctueux et tendre
2. Farine à pâtisserie + maïzena → fouetter → ajouter dans 1 et mélanger soigneusement → ajouter de l'essence de vanille
3. Remplir le moule et lisser la surface → remuer soigneusement avec la spatule pour obtenir une texture dense
4. Préchauffer à 170/170°C. Couper la résistance du bas lorsque le gâteau est enfourné. Cuire pendant environ 30 à 40 minutes, laisser sécher avec la chaleur résiduelle du four
5. Sortir du four → taper énergiquement sur le moule (pour que le produit soit tendre mais ne s'effondre pas facilement) → retourner le moule → laisser refroidir → démouler (en appuyant délicatement sur les bords du moule et permettre la séparation du gâteau et du moule)

※ Remarque :

Nettoyer et sécher le moule pour éviter l'accumulation de résidus, comme de l'humidité ou des huiles/matières grasses

Si le séchage à la chaleur résiduelle du four n'est pas complet, la surface, les bords ou le fond du gâteau peuvent devenir collants



**À quoi ressemble le produit fini :**



## II-CM-03-07 Gâteau au fromage

Ingrédient :

A. Corps du gâteau :		B. Corps au beurre :	
Ingrédient	Gramme(s)	Ingrédient	Gramme(s)
Œuf	4, entier	Lait (1)	340
Sucre cristallisé	120	Fromage beurre	500
Farine à pâtisserie	120	Beurre fermenté	120
Beurre	60	Jaune d'œuf	7, entiers
Essence de vanille	—	Jus de citron	15
		Lait (2)	40
		Farine à pâtisserie	60
		Maïzena	40
		Blanc d'œuf	7, entiers
		Sucre cristallisé	220



Recette :

### A. Corps du gâteau :

Œuf + sucre cristallisé → fouetter → ajouter la farine à pâtisserie et remuer soigneusement

Faire fondre le beurre au bain-marie → ajouter 1 et remuer soigneusement

Placer sur une petite plaque de cuisson plate (recouverte de papier cuisson) → cuire à 200/0°C pendant environ 15 minutes

Sortir du four → retirer le papier → une fois refroidi, couper et disposer dans un moule en forme d'olive (beurré) → saupoudrer de raisins secs ou étaler de la confiture de myrtilles sur le dessus du gâteau

### B. Préparation du corps au fromage :

Jaune d'œuf + lait (2) + jus de citron → remuer soigneusement → ajouter de la farine à pâtisserie et de la maïzena → remuer soigneusement (sans grumeau)

Lait (1) + beurre au fromage + beurre fermenté → chauffer au bain-marie (à environ 60°C mais sans dépasser les 80°C pour ne pas dénaturer la caséine) et remuer jusqu'à ce que l'huile/les matières grasses aient bien fondues → obtention d'un liquide épais

Mélanger 1 + 2 soigneusement

Blanc d'œuf + sucre cristallisé → fouetter jusqu'à obtenir un mélange onctueux et tendre (ne pas trop fouetter, le gâteau peut sinon se fissurer)

Ajouter 4 petit à petit dans 3 → remuer doucement (ne pas introduire trop d'air)

Placer la plaque de cuisson dans environ 1cm d'eau → verser 5 dans le moule à environ 80% de sa hauteur → cuire à la vapeur à 150/150°C pendant environ 100 minutes

Démouler dès la sortie du four et appliquer de la pectine une fois refroidi

※ Remarque : un fouettage trop long de la meringue, une mousse dure, un mauvais mélange du blanc d'œuf et/ou la résistance inférieure du four trop forte → fissures sur la surface du gâteau



**À quoi ressemble le produit fini :**



## II-CM-03-08 Tarte Linz

Ingrédient :

Ingrédient	Gramme(s)	Ingrédient	Gramme(s)
Tant pour tant	120	Poudre de noix	150
Beurre	400	Préparation en poudre pour gâteau	150
Matière grasse	60	Farine à pâtisserie	480
Sucre cristallisé	400	Levure chimique	5
Œuf (4, entiers)		Cannelle en poudre	—
Rhum	40		
Poudre d'amande	100		



Recette :

1. Beurrer le moule de grande taille (20cm)/de petite taille (5cm) pour faciliter le démoulage
2. Mélanger soigneusement le beurre et les matières grasses, puis le Tant pour tant
3. Fouetter les œufs, ajouter le sucre cristallisé (commencer avec la vitesse moyenne, puis monter en vitesse élevée une fois le sucre dissous. Terminer en vitesse moyenne pour produire une mousse homogène)  
Ajouter (2) progressivement et remuer doucement à faible vitesse
4. La farine à pâtisserie est mélangée avec la levure chimique. Ajouter à la farine à pâtisserie la poudre d'amandes et/ou de noix (habituellement, on utilise des noisettes en poudre tamisées, ou concassées, mais le coût est trop élevé). Ajouter le tout à (3) et mélanger doucement en utilisant une cuillère en bois.
5. Ajouter en deux fois le rhum dans (4). Le deuxième ajout s'effectue une fois le rhum complètement absorbé
6. Ajouter de la cannelle en poudre dans (5), mélanger soigneusement la préparation → transférer le tout dans une poche à douille et verser la pâte dans un moule rond beurré.
7. Petit moule : une feuille en silicone est à placer entre le moule et la plaque de cuisson. Verser à 40-50% de la hauteur du moule. Verser de la confiture au centre du moule, d'une hauteur équivalente à une phalange. Appliquer ensuite la pâte de façon à recouvrir complètement la confiture. Le tout doit atteindre 60 à 70% de la hauteur du moule. Chaque plaque de cuisson contient vingt-quatre (24) pièces.
8. Grand moule : Envelopper le fond du moule de papier cellophane en double couche. Il ne doit pas tomber lorsque le moule est soulevé. La pâte du fond et du dessus ainsi que la confiture (entre les deux couches) sont appliquées en spirale jusqu'à arriver à une hauteur de 60-70% du moule. Utiliser une plaque métallique pour faciliter le démoulage : Chaque plaque de cuisson contient deux (2) à trois (3) pièces.
9. Lisser la surface avant la cuisson pour éviter un pourtour trop fragile. Cuire à 170°C avec le support inférieur pendant 35 minutes (pour les petits moules) / environ 1 heure (pour les grands moules).

※ Remarque :

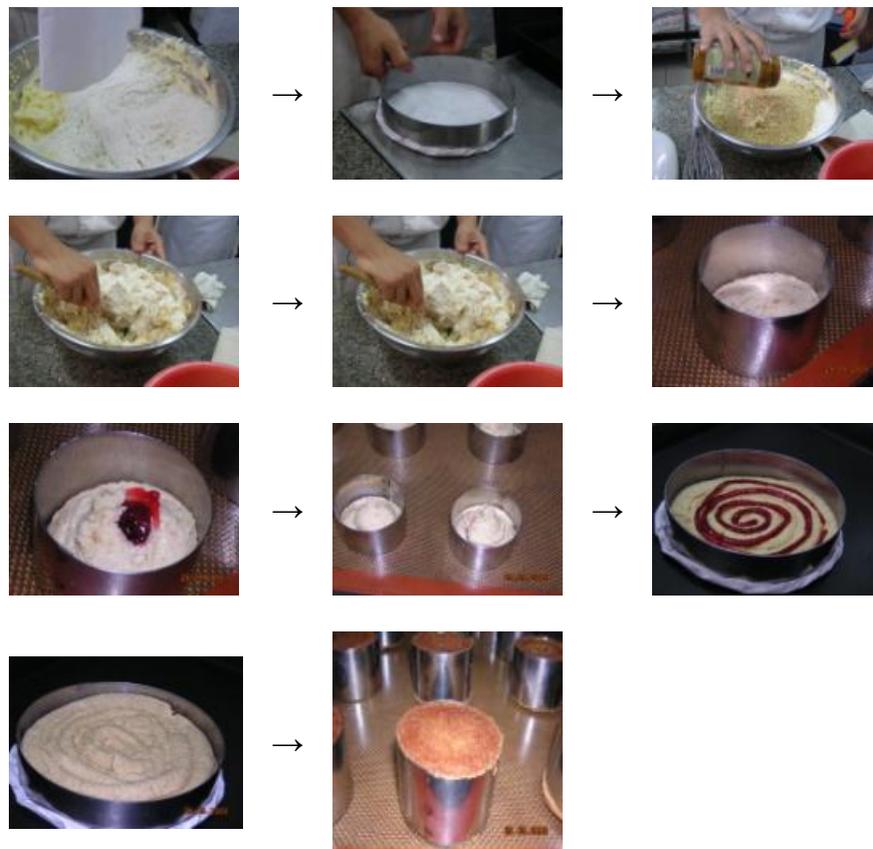
Préchauffer à 170/170°C

Le Tant pour tant est une poudre d'amande raffinée, garantie sans grumeau. Ne remplir qu'à 50-60% de la hauteur du moule pour ne pas obtenir de tartes trop grandes.

Les couches du fond et du dessus doivent être de la même épaisseur. Le produit ne doit pas être

démoulé avant d'être complètement froid, sous risque de le casser.

Si la couche de confiture est trop épaisse, la séparation de la pâte du fond et de celle du haut est inévitable. Le Tant pour tant s'obtient en mélangeant de la poudre d'amandes et du sucre glace, à raison de 1:1.



### À quoi ressemble le produit fini

