Vous désirez vous perfectionner en pâtisserie? Profitez d’une formation professionnelle gratuite en ligne!

Organisé par l’association nationale pour la formation professionnelle des adultes, ce cours en ligne appelé MOOC (Massive Open Online Course) aura lieu du 5 au 24 décembre. Il ne reste plus que quelques jours pour s’inscrire alors dépêchez-vous!

Cette formation est indiquée pour les personnes qui ont un projet professionnel dans le milieu de la cuisine ou pâtisserie mais également pour nous les amateurs curieux, dans le but de parfaire nos connaissances . Les cours, gratuits je le répète, sont ouverts à tous, quel que soit votre niveau de connaissance. Ils sont donnés par des professionnels.

Cela vous demandera 20 à 40 minutes de travail personnel quotidien pour décrocher une attestation qualifiante. Mais vous pouvez aussi simplement la suivre dans le but de piocher dans les apprentissages de votre choix pour vous perfectionner en apprenant, par exemple, les gestes techniques pour réaliser un Paris Brest, un Saint Honoré, une bûche de noël…

Cette formation en pâtisserie fait suite à la formation cuisine dispensée au printemps 2016, « les 101 techniques de base de la cuisine Française » qui a remportée un énorme succès.

Vous trouverez dans cette formation:

- Des cours sous forme de vidéo pour apprendre les bases

et techniques de la pâtisserie
- Des ateliers vidéos menés par des pâtissiers professionnels sur le chocolat, le macaron et la décoration
- La réalisation d’une recette hebdomadaire pour mettre en application les techniques du cours
- Un QCM pour s’auto-évaluer sur les connaissances apprises

Et voici le contenu du cours pendant ces trois semaines:

Les tartes

- Aux fruits de saison
- Au citron
- Tatin
- Cheesecake
- Tarte alsacienne
- Témoignage du professionnel – Atelier chocolat

Les pâtes à choux et feuilletés

- Paris-Brest
- Saint Honoré
- Éclair
- Pithiviers
- Millefeuille
- Témoignage du professionnel – Atelier décoration

Les entremets et la bûche de Noël

- Forêt noire
- Fraisier
- Opéra
- Charlotte aux poires
- Bûche de Noel
- Témoignage du professionnel – Atelier macaron

Inscription sur https://mooc.afpa.fr/

Et pour vous donner envie si vous n’êtes pas encore convaincu voici deux vidéo tirées de cette formation.

Un beau gateau d’été: le Schuss aux fruits rouges

Et aujourd’hui pour se faire très très plaisir je vous propose comme recette une magnifique réalisation de la maison Lenôtre: le Schuss aux fruits rouges. C’est un pur délice, certes un peu technique, mais les efforts en valent la chandelle!

le Schuss aux fruits rouges

Ingrédients pour environ 8 personnes

Pour le biscuit à la cuillère

- 95 g de blanc d’œuf
- 35 g de fécule de pomme de terre
- 35 g de farine
- 70 g de sucre semoule
- 70 g de jaune d’œuf

Pour le sablé aux amandes

- 75 g de beurre
- 45 g de sucre glace
- 125 de farine
- 40 g de poudre d’amande

- 1 g de sel fin
- 25 g d’œuf entier battu
- du Mycryo: Le Mycryo est une poudre constituée à **100% de beurre de cacao**. Il a un goût totalement neutre et dans cette recette il va servir de protecteur entre le sablé et la mousse pour éviter que la mousse ne ramollisse le sablé. Vous le trouverez dans les boutiques spécialisées pour la pâtisserie (comme G.Detou à Paris ou sur Internet sur des sites comme **Le Meilleur du Chef**). Si vous avez des difficultés à en trouver vous pouvez le remplacer tout simplement par un peu de chocolat de couverture fondu au bain marie.

Pour la mousse au fromage blanc

- 8 g de gélatine (4 feuilles de 2 g)
- le zeste d’un citron vert
- 125 g de crème liquide entière **bien froide** (éventuellement battez-la dans un récipient en inox que vous aurez préalablement mis au froid 10 mn: cela permet à la crème de mieux monter)
- 125 g de fromage blanc
- 45 g de jaune d’œuf
- 65 g de sucre semoule
- 20 g d’eau

Pour la chantilly de décor

- 200 g de crème liquide entière **bien froide** (comme pour la mousse battez-la dans un récipient en inox que vous aurez préalablement mis au froid 10 mn: cela permet à la crème de mieux monter)
- 10 g de sucre glace

Pour le punch

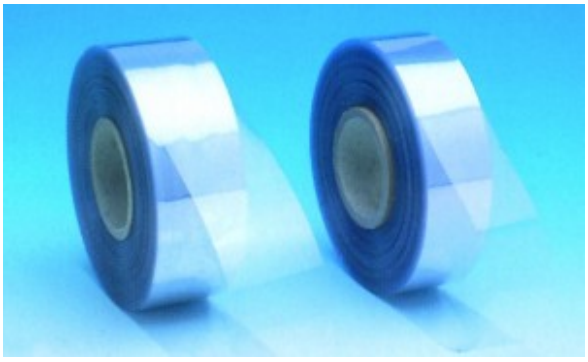
- 55 g d’eau
- 110 g de sucre semoule
- 15 g de kirsch

Pour la garniture

- des pralinettes
- un assortiment de beaux fruits rouges (fraises, framboises, groseilles,mûres…)
- il vous faudra également un peu de confiture de fruits rouges.

Matériel

- un cercle de 22 cm de diamètre et 6 cm de hauteur
- poche à douille et une douille ronde, non dentelée et large (2 cm de diamètre): j'utilise une Matfer n°16
- silpat ou papier cuisson anti adhésif
- thermomètre de cuisson
- une bande de rhodoïd de la même hauteur que votre cercle de montage



rhodoîd

Préparation

Le biscuit à la cuillère

- Tamisez la farine et la fécule. Réservez.

Tamisez la farine et la fécule

- Montez les blancs en neige au fouet: commencez par les battre à petite vitesse avec un quart du sucre puis au bout de quelques minutes augmentez la vitesse. Quand ils sont aux trois quarts montés, incorporez progressivement le reste du sucre. La texture doit être celle d’une mousse à raser.

Montez les blancs en neige au fouet

- Puis à petite vitesse incorporez alors les jaunes d’œufs aux blancs.

Puis à petite vitesse incorporez alors les jaunes d’œufs aux blancs

Vous obtenez un beau mélange mousseux.

- Ajoutez alors délicatement la farine et la fécule tamisées avec une maryse. La pâte à biscuit est prête.

Ajoutez alors délicatement la farine avec une maryse

La pâte à biscuit est prête

- Dressez deux cercles de dimension égale à votre cercle de dressage sur un silpat à l’aide d’une poche à douille. Enfournez à 180° pendant 7 à 10 mn suivant votre four.

Dressez deux cercles sur un silpat

- A la fin de la cuisson attendez quelques minutes et ajustez la pâte aux dimensions du cercle de montage: déposez le cercle de montage sur chaque biscuit et appuyez. Ôtez les morceaux en trop. .

Ajustez la pâte aux dimensions du cercle

Ajustez la pâte aux

dimensions du cercle

- Vous obtenez deux beaux biscuits que vous allez filmer pour qu’ils gardent tout leur moelleux et ne se dessèchent pas. Réservez.

Filmez les biscuits

Le sablé

- Préchauffez votre four à 200°.
- Tamisez toutes les poudres: farine, sucre, poudre d’amande.

Tamisez les poudres

- Coupez le beurre en petits cubes et placez le au congélateur pendant 5 mn.

Coupez le beurre en tout petits cubes

- Versez la farine, le sucre glace, la poudre d’amande et le beurre dans le bol de votre robot. Mélangez avec la feuille. Si vous n’avez pas de robot, mélangez avec les doigts puis frottez entre les deux paumes de votre main pour obtenir une pâte à texture bien sableuse.

Mélangez avec la feuille

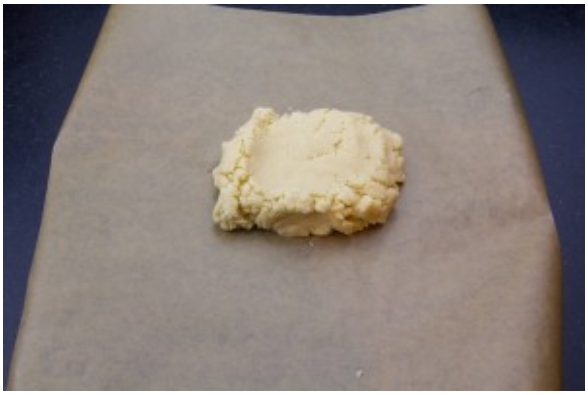
Sablage de la pâte

- Ajoutez alors les 20 g d’œuf battu et le sel et mélangez rapidement. La pâte se décolle alors des parois du bol.

Ajoutez alors les 20 g d’œuf battu

Pâte sablé

- Rassemblez la pâte en boule et déposez-la sur une feuille de papier cuisson. Travaillez-la un peu avec la paume de la main pour l’homogénéiser.



Rassemblez la pâte en boule

- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez-la finement (2 à 3 mm) à l’aide d’un rouleau à pâtisserie. Mettre au frais pendant une heure: c’est une étape importante donc ne zappez pas la mise au frais!

Étalez avec un rouleau à pâtisserie

- Ôtez la feuille de dessus et imprimez le cadre de votre gâteau sur la pâte; **laissez le en place**. Cuire au four à 160° environ 20 mn suivant les fours. Vous devez obtenir une pâte bien dorée. Laissez refroidir. Réservez.

Imprimez le cercle de montage sur votre pâte abaissée

- A la sortie du four saupoudrez de Mycryo et réservez sur une grille. Si vous n’avez pas de Mycryo, faites fondre du chocolat au bain marie et appliquez-le en couche fine à l’aide d’un pinceau sur le sablé d’un seul côté (le côté qui sera en contact avec la mousse de fromage blanc).

Saupoudrez de Mycryo

Cuire au four à 160° environ 20 mn suivant les fours. Vous devez obtenir une pâte bien dorée

Pour la mousse au fromage blanc

- Faire tremper la gélatine dans de l’eau froide.

Faire tremper la gélatine

- Versez 65 g de sucre semoule et 20 g d’eau dans une petite casserole. Cuire le mélange : il faut qu’il atteigne 120°.

Faire chauffer l’eau et le sucre

- Pendant que le sirop monte en température versez les 70 g de jaune d’œuf dans un bol et commencez à les battre à petite vitesse. Si vous avez un robot pâtissier utilisez-le ce sera plus facile pour intégrer le sirop aux jaunes d’œuf.

Battre les jaunes

- Dés que le sirop atteint 120°, ôtez le du feu et versez le sur les jaunes en petits filets tout en fouettant. Versez le sirop sur la paroi du bol et pas directement sur les œufs. Laissez foisonner (mousser) quelques minutes jusqu’à ce que la température redescende aux alentours de 32°. Égouttez alors la gélatine et faites la chauffer quelques secondes au micro onde (10 s) pour la rendre liquide. Ajoutez la gélatine sur le mélange et fouettez encore une minute. Ajoutez alors le fromage

blanc toujours en fouettant.

Versez le sirop sur les jaunes et fouettez jusqu'à complet refroidissement

- Zestez le citron vert sur le mélange. Réservez.

Zestez le citron vert

- Montez la crème en chantilly et mélangez la délicatement à la mousse de fromage blanc.

Fouettez la crème en chantilly

- Mettez le mélange dans une poche à douille. Réservez.

Mettez le mélange dans une poche à douille.

<u>La crème chantilly de décor</u>

- Montez la crème en chantilly. Réservez dans une poche à douille équipe d’une douille ronde assez large.

Fouettez la crème fraîche liquide en chantilly

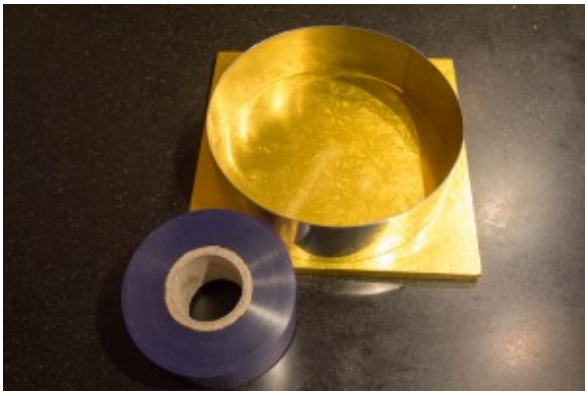
Le punch

- Versez dans une casserole l'eau et le sucre. Amenez à ébullition et maintenir l'ébullition 30 secondes. Ôtez du feu et versez le kirsch. Réservez. Si comme moi vous n'aimez pas le kirsch, parfumez votre sirop avec des tranches de citron, des étoiles de badiane par exemple.

Laissez mijoter le sirop environ 10 mn

Le montage du gâteau

- Tapissez le bord interne de votre cercle avec du rhodoïd.



Tapissez le bords de votre cercle avec du rhodoïd

- Déposez votre disque de sablé à l’intérieur du cercle de montage, côté chocolaté ou badigeonné de Mycryo sur le dessus.

Déposez votre disque de sablé à l’intérieur du cercle de montage

- Déposez de la confiture de fruits rouges sur le sablé à l’aide d’une cuillère.

Déposez de la confiture de fruits rouges sur le sablé à l’aide d’un pinceau

- Garnir d’un tiers de mousse au fromage blanc par dessus.

Garnir d’un tiers de mousse au fromage blanc par dessus

- Posez un disque de biscuit aux amandes et punchez le avec le sirop. Recouvrez du restant de mousse au fromage blanc.

Posez un disque de biscuit aux amandes et punchez le avec le sirop. recouvrez du restant de mousse au fromage blanc.

- Posez le deuxième biscuit aux amandes. Punchez le également avec le sirop. Mettez au frais pour deux heures.

Posez le deuxième biscuit aux amandes

- Décerclez et ôtez le rhodoïd.

Décerclez et ôtez le rhodoïd.

- Étalez une fine couche de chantilly à l'aide d'une spatule sur tout le pourtour et le dessus du gâteau.

Étalez une fine couche de chantilly sur tout le

pourtour du gâteau.

- Déplacez le gâteau sur son plat de service après avoir déposé sur son pourtour des brisures de fruits secs (noisettes torréfiées, pralinettes).

Déplacez le gâteau sur son plat de service après avoir déposer sur son pourtour des brisures de fruits secs (noisettes, pralinettes) ou de spéculos

- Faites fondre un peu de confiture de fruits rouges et badigeonnez vos fruits frais avec.

Faites fondre un peu de confiture de fruits rouge

Badigeonnez vos fruits avec la confiture

- Disposez les fruits harmonieusement au centre du gâteau.

Disposez les fruits harmonieusement au centre du gâteau

- Pochez de belles boules de chantilly à l’aide de la bouche à douille sur tout le pourtour. Réservez au frais. Il ne reste plus qu’à dévorer ce magnifique Schuss aux fruits rouges…Si vous désirez vous perfectionner en pâtisserie ou en cuisine je ne saurais que vous conseiller les excellents cours prodigués par la maison Lenôtre à Paris, une des références mondiales de la gastronomie française. Pour plus de renseignements cliquez **ici**.

le Schuss aux fruits rouges

le Schuss aux fruits rouges