

Pâtes et crèmes de base

Tableau récapitulatif des pâtes de base

| | Farine | Beurre | Sel | Eau | Oeufs | Sucre | Levure | Parfum | Divers |
|------------|--------|------------|-------|-----------|----------------|-----------|----------------------|--------------------------|------------------------------|
| Brisée | 1 kg | 0,5 kg | 20 gr | 0,3 l | | 50 gr (f) | | | |
| A foncer | 1 kg | 0,5 kg | 20 gr | 0,2 l | 4 j | 50 gr (f) | | | |
| Sablée | 1 kg | 0,5 kg | 20 gr | | 4 e+ 4 j | 0,4 kg | 20 gr (f) (chimi) | vanille (f) cacao (f) | zeste citron |
| Feuilletée | 1 kg | 0,75 kg | 20 gr | 0,5 l | | | | | |
| A choux | 0,6 kg | 0,4 kg | 20 gr | 1 l | 16 | 50 gr (f) | | | |
| Génoise | 1 kg | 0,2 kg (f) | | | 32 | 1 kg | | | |
| Biscuit | 0,4 kg | | | | 20 j+ 20 bl | 0,5 kg | | 0,1 kg féculé | |
| Savarrin | 1 kg | 0,4 kg | 20 gr | 0,4 l | 10 | 0,1 kg | 50 gr (boul) | | raisins secs (f) |
| Brioche | 1 kg | 0,5 kg | 20 gr | | 12 | 0,1 kg | 50 gr (boul) | | |
| A crêpes | 0,5 kg | 0,1 kg | 10 gr | 1 l lait | 8 | 50 gr (f) | | vanille (f) | |
| A frire | 1 kg | | 20 gr | 1 l bière | 10 j+ 15 bl | 50 gr (f) | | | 0,2 l huile |
| A nouilles | 1 kg | | 20 gr | | 10 | | | | 0,5 dl huile |
| A cake | 1 kg | 0,8 kg | 20 gr | | 16 | 0,8 kg | 20 gr (chimi) | vanille 1 dl rhum | raisins fruits confits |

Les crèmes de base

| | Lait | Sucre | Oeufs | Poudre à crème | Beurre | Crème fleurette | Gélatine | Parfum | Divers | Technique |
|-------------------------------------|------|-------------------------|--------------------------|-------------------|--------|--------------------|---------------------|--------------|--|---|
| Anglaise | 1 l | 0,250 kg | 8 à 12 jaunes | | | | | Vanille | | |
| Pâtissière | 1 l | 0,250 kg | 8 jaunes | 0,100 kg | | | | Vanille | | |
| Amandes | | 1 kg | 16 entiers | | 1 kg | | | vanille/rhum | 1 kg poudre d'amandes | |
| Beurre | | 0,8 kg | 16 jaunes | | 1 kg | | | Vanille | 0,25 l eau | |
| Mousseline | 1 l | 0,3 kg | 8 jaunes | 0,150 kg | 0,5 | | | Vanille | | Cuire le sucre à 114°C (grand filet) |
| Chiboust | 1 l | 0,3 kg + 0,2 kg | 12 jaunes + 16 blancs | 0,100 kg | | | 8 à 10 feuilles | vanille | | Crème pâtissière + moitié du beurre à chaud + moitié du beurre à froid |
| Diplomate | 1 l | 0,250 kg | 8 jaunes | 0,100 kg | | 1 l | 10 feuilles | Vanille | | Crème pâtissière + gélatine + meringue française |
| Chantilly | | 0,150 kg sucre glace | | | | 1 l | | Vanille | | Crème pâtissière + gélatine + crème fouettée |
| Crème prise | 1 l | 0,250 kg | 8 entiers | | | | | Vanille | | |
| Bavarois | 1 l | 0,250 kg | 8 à 10 jaunes | | | 0,8 l | 10 à 12 feuilles | Vanille | | Crème anglaise + gélatine + crème fouettée |
| Bavarois à la purée de fruits | | 0,200 kg à 0,300 kg | | | | 0,8 l | 12 à 16 feuilles | | 1 l de pulpe de fruits 0,1 l eau (pour sirop) | pulpe de fruits + sirop tiède + gélatine + crème fouettée |

1. Votre chef de cuisine vous demande de réaliser des choux garnis de crème pâtissière pour 100 personnes. A partir des proportions des pâtes et crèmes de base, calculez les quantités nécessaires pour réaliser le dessert.
2. Même question pour 50 personnes....

