PATISLAND

COLLECTION RÉUSSIR SON CAP

CAHIER DE RECETTES

CONNAISSANCE DES RECETTES DE BASE

Rédaction et mise en page : Mohamed Marchouhi
Première édition : juillet 2009
Révision la plus récente : novembre 2026

www.patisland.fr
@patisland

EXTRAIT GRATUIT · LE LIVRE COMPLET COMPTE 61 PAGES · WWW.PATISLAND.FR

SOMMAIRE

LES RECETTES DE CE CAHIER

LES PÂTES DE BASE 03

PÂTES À FONCER

01 Pâte brisée 03
02 Pâte sucrée 04
03 Pâte sablée 05
04 Pâte à choux 06
05 Pâte feuilletée 07

PÂTES MERINGUÉES

06 Meringues 08
07 Pâte à succès (amande) 09
08 Pâte à progrès (amande/noisette) 10
09 Pâte à japonais (noisette) 11
10 Pâte à dacquoise (multiple) 12

PÂTES BATTUES

11 Pâte à génoise 13
12 Pâte à biscuit roulé 14
13 Pâte à biscuit cuillère 15
14 Pâte à biscuit Viennois 16
15 Pâte à biscuit Joconde 17
16 Pâte à biscuit décor 18

PÂTES LEVÉES NON FERMENTÉES

17 Pâte à cake (quatre quart) 19
18 Pâte à madeleines 20
19 Pain de Gênes 21
20 Pâte à pain d'épices 22

PÂTES LEVÉES FERMENTÉES

21 Brioche 23
22 Baba et savarin 24
23 Pain au lait 25
24 Pâte levée feuilletée 26

LES CRÈMES DE BASE 27

25 Crème pâtissière 27
26 Crème à flan 28
27 Crème mousseline 29
28 Crème diplomate ou légère 30
29 Crème Chiboust 31
30 Crème anglaise 32
31 Crème bavaroise 33
32 Crème bavaroise aux fruits 34
33 Crème chantilly 35
34 Crème d'amande 36
35 Crème frangipane 37
36 Crème au beurre 38
37 Crème citron 39
38 Crème ganache 40
39 Appareil à bombe 41
40 Mousse au chocolat 42
41 Mousse aux fruits 43

LES CUISSONS DU SUCRE 44

– Les sirops 44
– Les sucres cuits 46
42 Nougatine ou croquante 48

LES PRODUITS D'ACCOMPAGNEMENT 49

43 Sauces 49
44 Coulis de fruit 50

LES ÉLÉMENTS DE DÉCOR ET DE FINITION 51

45 Sucre coulé 51
46 Glace royale 52
47 Glaçage miroir 53
48 Nappage 54
– Le travail du chocolat 55

EXTRAIT GRATUIT · LE LIVRE COMPLET COMPTE 61 PAGES · WWW.PATISLAND.FR

LES PÂTES DE BASE · PÂTES À FONCER

PÂTE BRISÉE

POUR 1 kg de farine

INGRÉDIENTS

Version salée

Farine	**1 kg**
Sel	**20 g**
Beurre	**500 g**
Œufs (4 moyens)	**200 g**
Eau	**50 g**

PROGRESSION

1. Tamiser la farine.
2. Sabler les poudres et le beurre coupé en petits morceaux.
3. Ajouter les œufs (la quantité d'eau est donnée approximativement, la pâte peut en exiger plus ou moins).
4. Le mélange doit être court, la pâte ne doit plus adhérer aux parois de la cuve.
5. Dès que le mélange est homogène, fraser l'ensemble sans corser (cela afin d'empêcher la formation du réseau glutineux et de garder la friabilité).
6. Rassembler puis aplatir légèrement la pâte (cela favorise l'action du froid pendant la phase de repos).
7. Filmer et réserver au froid (cela permet le raffermissement des matières grasses, l'empesage des grains d'amidon et la réduction du corps de la pâte).

COMMENTAIRES

- Pour certaines utilisations, il est recommandé d'effectuer une précuisson :
- Déposer la pâte abaissée dans des moules beurrés. Garnir le fond de tarte d'un papier sulfurisé et de noyaux de cuisson pour éviter à la pâte de se déformer sous l'effet de la chaleur. Cuire pendant 10 min à 140 °C.
- Il est possible de dorer l'extérieur pour accentuer la coloration, et l'intérieur pour imperméabiliser la pâte lors de l'ajout d'un appareil.
- Ne pas piquer la pâte quand l'intérieur est garni d'un appareil liquide.
- Il est possible de remplacer les œufs par de l'eau ou du lait additionné ou non de jaunes.

EXTRAIT GRATUIT · LE LIVRE COMPLET COMPTE 61 PAGES · WWW.PATISLAND.FR

LES PÂTES DE BASE · PÂTES À FONCER

PÂTE SUCRÉE

POUR 40 disques de 12 cm

INGRÉDIENTS

Farine	**1 kg**
Sel	**10 g**
Sucre	**500 g**
Beurre	**500 g**
Œufs (4 moyens)	**200 g**

Version chocolat

Poudre de cacao	**100 g**

Déduire 100 g de farine

PROGRESSION

1. Tamiser la farine.
2. Sabler les poudres et le beurre coupé en petits morceaux.
3. Ajouter les œufs (la quantité est donnée approximativement, la pâte peut en exiger plus ou moins).
4. Le mélange doit être court, la pâte ne doit plus adhérer aux parois de la cuve.
5. Dès que le mélange est homogène, fraser l'ensemble sans corser (cela afin d'empêcher la formation du réseau glutineux et de garder la friabilité).
6. Rassembler puis aplatir légèrement la pâte (cela favorise l'action du froid pendant la phase de repos).
7. Filmer et réserver au froid (cela permet le raffermissement des matières grasses, l'empesage des grains d'amidon et la réduction du corps de la pâte).

COMMENTAIRES

- Pour certaines utilisations, il est recommandé d'effectuer une précuisson :
- Déposer la pâte abaissée dans des moules beurrés. Garnir le fond de tarte d'un papier sulfurisé et de noyaux de cuisson pour éviter à la pâte de se déformer sous l'effet de la chaleur. Cuire pendant 10 min à 140 °C.
- Il est possible de dorer l'extérieur pour accentuer la coloration, et l'intérieur pour imperméabiliser la pâte lors de l'ajout d'un appareil.
- Ne pas piquer la pâte quand l'intérieur est garni d'un appareil liquide.

FIN DE L'EXTRAIT GRATUIT

RECETTES DE BASE

Vous venez de lire les premières pages. Le livre complet compte **61 pages**, au format PDF, téléchargeable tout de suite après le paiement.

5,99 €

Voir le livre complet

www.patisland.fr/livre-recettes-de-base.html