

Morgane ROOS

# BOOK BTM PÂTISSIER



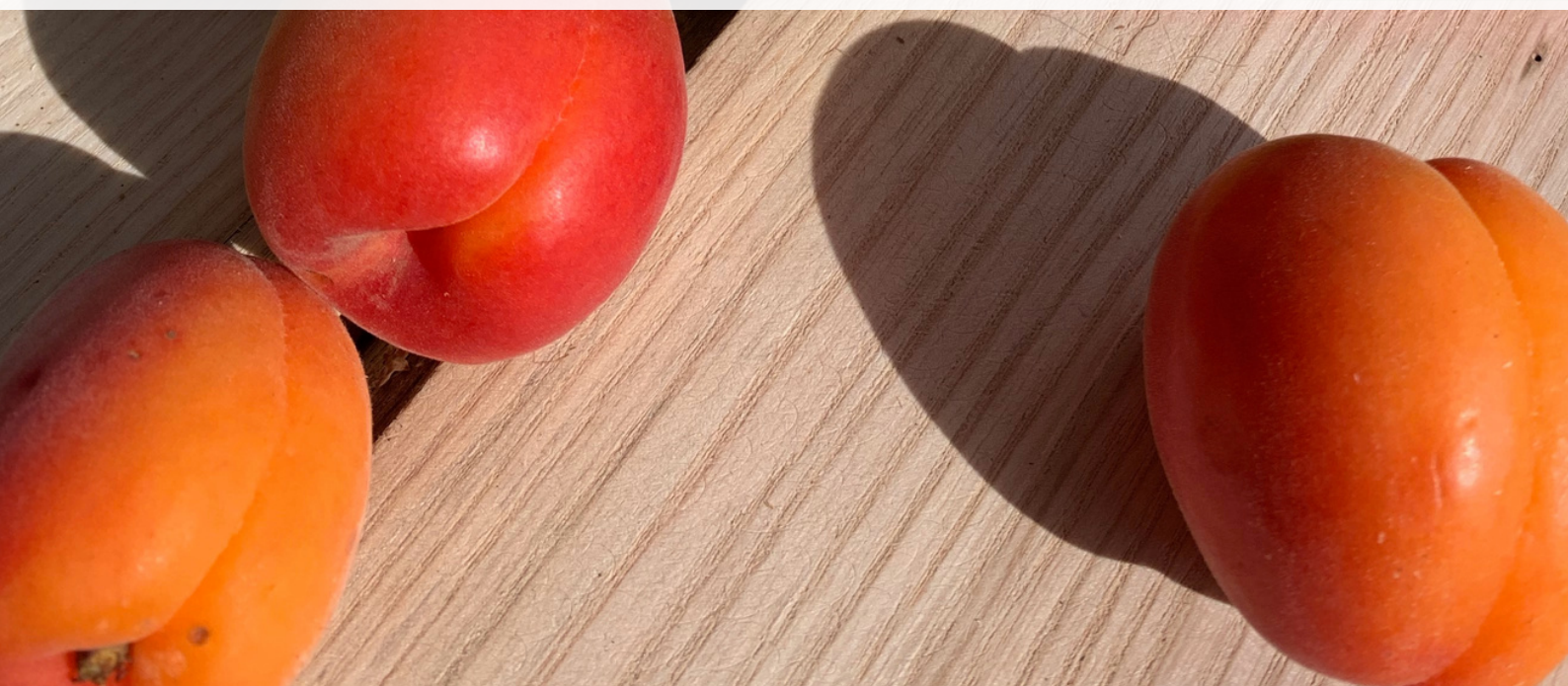
Session 2022



Morgane ROOS

# BOOK BTM PÂTISSIER

Session 2022





Morgane ROOS

# **BOOK BTM PÂTISSIER**

Session 2022

Morgane ROOS

# BOOK BTM PÂTISSIER

Pâtissier • Chocolatier • Glacier

**ARNOLD**

# SOMMAIRE

---

Le Bidul

Barre Choco-Caramel

Croissant

Le A10

Spécialité L'himalaya

Le Boréal

Remerciements





# LE BIDUL

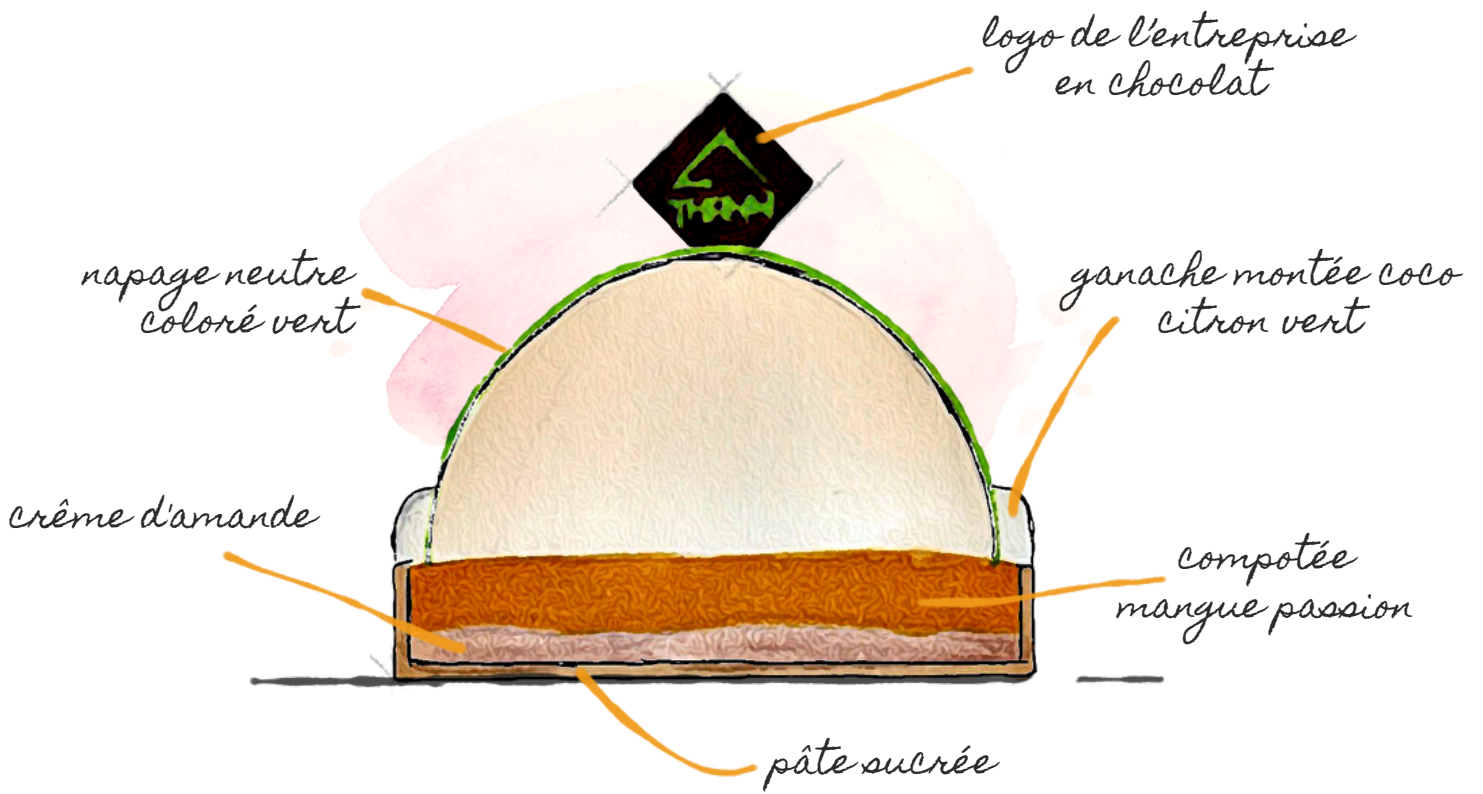
---

La passion convoitée pour sa fraîcheur exotique. Elle cache à l'intérieur de sa coque une pulpe juteuse à la saveur tropicale sucrée, acidulée et légèrement épicée. La mangue douce et exotique. Le combava, intense et puissant qui rappelle la citronnelle, la coriandre et le gingembre



# COMPOSITION

---



# RECETTE ET *procédé*

---

## MATÉRIEL SPÉCIFIQUE NÉCESSAIRE

Cercle à tarte diamètre 7,5cm

Emporte-pièce rond

Cercle à tarte diamètre 16cm

Flexipan dômes diamètre 6cm

Tourne disque

Demi sphère diamètre 14cm

Mixeur plongeant

Mini douille dressage

Douille à st-honoré

 Pour 15 entremets diamètre 16cm et 100 individuels



# PÂTE SUCRÉE AU CITRON

---

## Ingredients

- 4000g de beurre
- 5600g de farine T55
- 1080g de sucre semoule
- 160g zestes de citron bio
- 20g de sel fin
- 2000g de tant pour tant
- 1000g d'œufs

## Procédé

1. Couper le beurre en morceaux et le mélanger à la farine jusqu'à l'obtention d'un sablage.
2. Ajouter le sucre semoule, le zeste de citron, le sel et le tant pour tant.
3. Incorporer les œufs et mélanger sans trop travailler.
4. Filmer et réserver au réfrigérateur pendant 30 min.
5. Détailler et foncer les cercles



# CRÈME D'AMANDE

---

## Ingredients

- 1600g de beurre pommade
- 1800g sucre glace
- 1800g poudre d'amande brute
- 1600g d'œufs entiers
- 280g de fécule de pomme de terre

## Procédé

1. Dans la cuve d'un batteur muni de la feuille,
2. mélanger le beurre pommade avec le sucre glace.
3. Ajouter la poudre d'amande et les œufs,
4. puis verser la fécule.
5. Garnir les fonds de tarte préalablement précuit 8 min à 175°C puis poursuivre la cuisson 10 min à 165°C.
6. Réserver au réfrigérateur.



# COMPOTÉE MANGUE PASSION

---

## Ingredients

- 4800g de pulpe de mangue
- 3200g de pulpe fruits de la passion
- 2000g de sucre semoule
- 280g de pectine NH 325

## Procédé

1. Mélanger le sucre avec la pectine.
2. Dans le pasteurisateur chauffer la pulpe
3. de mangue et le jus de fruit de la passion.
4. Ajouter en pluie le mélange sucre/pectine.
5. Donner une ébullition et débarrasser dans une plaque gastronomique.
6. Filmer et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 1h.
7. Garnir les fonds de tartes, lisser à ras et réserver.



# CRÊMEUX CONBAVA

---

## Ingredients

- 40g gélatine de poisson en poudre (200Bloom)
- 280g d'eau
- 80g de zestes de combava
- 1200g de lait entier
- 1800g de jus de citron jaune
- 2000g d'œufs
- 2000g de sucre semoule
- 3200g de beurre

## Procédé

1. Faire gonfler la gélatine dans l'eau.
2. Dans une casserole faire chauffer le lait avec les zestes de combava et laisser infuser hors du feu.
3. Chauffer le jus de citron sans ébullition.
4. Blanchir les œufs avec le sucre et incorporer l'infusion combava.
5. Verser sur le jus de citron chaud et faire cuire jusqu'à ébullition.
6. Verser sur la gélatine hydratée et mixer. Laisser refroidir à 40°C, puis ajouter le beurre en morceaux.
7. Mixer à nouveau et couler dans le moule dôme à 3/4. Placer au congélateur jusqu'à la prise.
8. Démouler et placer sur une grille pour les glacés.



# GANACHE MONTÉE COCO ET CITRON VERT

---

## Ingredients

- 40g gélatine de poisson en poudre
- 280g d'eau
- 2000g de lait entier
- 20 citron vert
- 1400g de purée de noix de coco
- 5200g de chocolat blanc
- 5400g de crème liquide

## Procédé

1. Faire gonfler la gélatine dans l'eau.
2. Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le jus de citron vert. Hors du feu, laisser infuser 4 min à couvert et filtrer sur la purée de coco.
3. Incorporer la gélatine hydratée et filtrer sur le chocolat.
4. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant puis verser la crème froide. Mixer. Entreposer au réfrigérateur pendant 12h.



# MONTAGE ET *finition*

---

## Ingrédient

7000g de nappage neutre coloré vert

## Procédé

1. Napper les dômes et placer les au centre de la tarte.
2. Dresser la ganache préalablement montée au fouet, sur un tourne disque à l'aide d'une mini douille à st honoré.





# CALCUL DES *coûts*

---



## Coûts des matières premières :

Libellé	Unité	Prix unitaire HT en €	Quantité nécessaire	Montant HT en €
Beurre	Kilogramme	3,90	8,800	34,32
Farine T55	Kilogramme	0,68	5,600	3,80
Sucre semoule	Kilogramme	0,56	5,080	2,84
Zestes citron jaune	Kilogramme	4,13	0,160	0,66
Sel fin	Kilogramme	0,43	0,020	0,09
Sucre glace	Kilogramme	1,50	3,800	5,70
Poudres amandes blanches	Kilogramme	6,90	1,000	6,90
Poudres amandes brute	Kilogramme	6,90	1,800	12,42
Œufs	Pièces	0,09	92	8,28
Fécule de pomme de terre	Kilogramme	1,82	0,280	0,51
Pulpe mangue	Kilogramme	5,07	4,800	24,34
Pulpe passion	Kilogramme	6,36	3,200	20,35
Pectine nh325	Kilogramme	37,13	0,280	10,40
Gélatine	Kilogramme	28,50	0,080	2,28
Zestes combava	Kilogramme	19,00	0,080	1,52
Lait entier	Litre	0,71	3,200	2,27
Jus citron jaune	Kilogramme	5,13	1,800	9,23
Citron vert	Pièce	0,70	20	14,00
Purée de noix de coco	Kilogramme	6,80	1,400	9,52
Chocolat blanc	Kilogramme	9,20	5,200	47,84
Crème liquide	Litre	2,97	5,400	16,04
Nappage neutre	Kilogramme	3,90	7,000	27,30
Colorant vert	Kilogramme	55,20	0,010	0,55
			<b>Total HT en €</b>	<b>261,16</b>

## Coûts de main d'œuvre :

Durée totale de manipulation	Salaire brut/heure	Salaire brut	Charges patronales (43%)	Coût main d'œuvre
4H40 soit 4,66H	10,25	$4,66 \times 10,25 = 47,76$	20,53	$20,53 + 47,76 = 68,29$

$40 \times 100 : 60 = 66$  soit 4,66H

**Autres frais de production** (estimé à 25% du coût de matière)

$261,16 \times 0,25 = 65,29$  €

**Coût de production** (somme du coût de main d'œuvre, de la matière première et des indirects)

$261,16 + 68,29 + 65,29 = 394,74$  €

**Frais de vente** (30% du coût de production)

$394,74 \times 0,30 = 118,42$  €

**Coût de revient** (somme du coût de production et des frais de vente)

$394,74 + 118,42 = 513,16$  €

**Coût de revient unitaire** (quotient du coût de revient et du nombre de pièces)

$513,16 / 160 = 3,21$  € pour des individuels

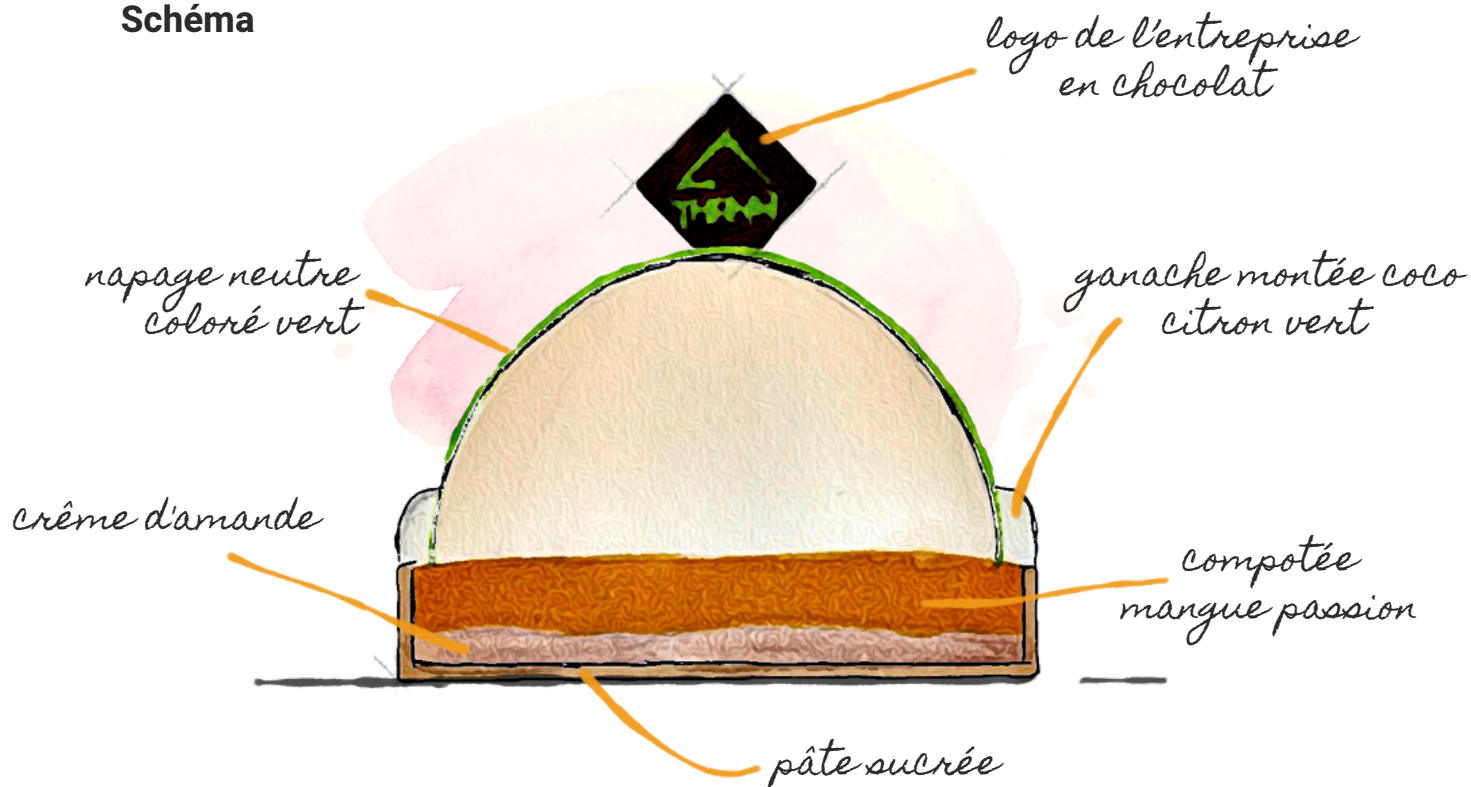
$3,21 \times 4 = 12,84$  € pour un entremet de 4 personnes.

**Le coût de revient d'un Bidul individuel est de 3,21 euros et pour un entremets de 4 personnes le coût de revient est de 12,84 euros.**



# FICHE DE *vente*

## Schéma



## Argument de vente

Ce dessert est léger, frais, doux et à la fois légèrement acidulé. Apprécier pour l'originalité du combava, la douceur de la mangue et l'acidité de la passion.

## Conseils de dégustation

Il est conseillé de le sortir 30 à 45 minutes avant la dégustation pour plus de saveur. Il est apprécié en fin de repas ou lors d'une pause gourmande.

## Allergènes

Ce dessert contient du lactose, du gluten, des œufs, et des fruits à coques.

## Conseils de conservation

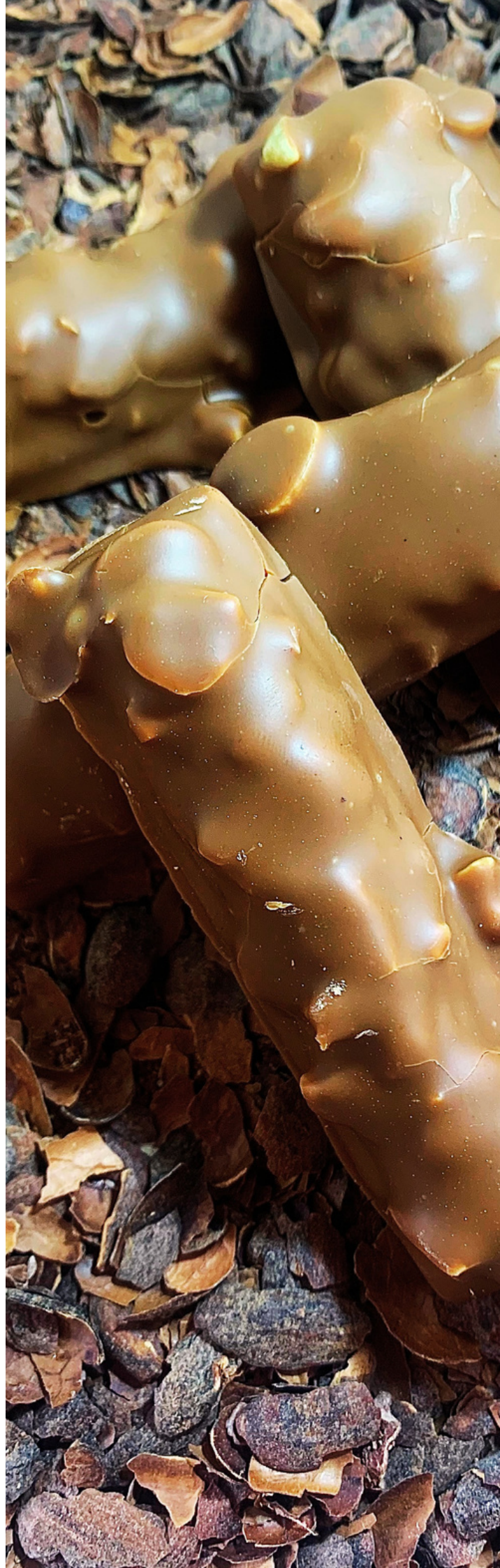
Ce dessert peut se conserver jusqu'à 72H heures à +4°C. Les qualités organoleptiques quant à elles sont optimal pendant 24H.



# BARRE CHOCO- CAMEL

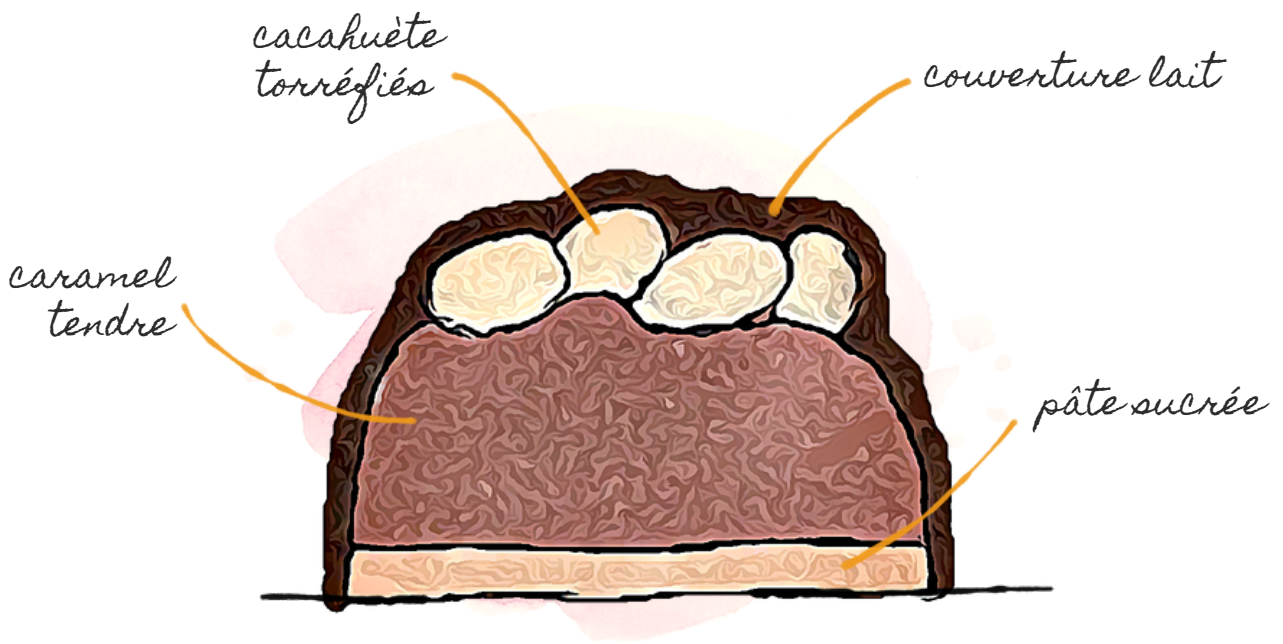
---

Un caramel mou et à la fois tendre et fondant. Les cacahuètes torréfiés croquante et pleine de saveur Une pate sucrée croustillante. Le chocolat pour sa douceur et la finition.



# COMPOSITION

---



# RECETTE ET *procédé*

---

## MATÉRIEL SPÉCIFIQUE NÉCESSAIRE

Poche à douille

Enrobeuse

Douille uni 8 diamètre

Mixeur plongeant

 Pour 200 barres



# CARAMEL TENDRE

---

## Ingredients

- 460g de sucre semoule
- 230g de beurre
- 835g de crème
- 550g de couverture blanche

## Procédé

1. Dans une casserole, faire chauffer la crème et réserver.
2. Dans une autre casserole faire un caramel à sec, mettre le sucre petit à petit. Une fois que le caramel frémit d'une légère mousse blanche décuire avec la crème chaude.
3. Ajouter alors le beurre, mélanger et cuire à 104°C pendant 1 à 2 min.
4. Pour finir verser sur le chocolat blanc et mixer au mixeur plongeant.
5. Réserver au réfrigérateur pendant 12h.



# PÂTE SUCRÉE

---

## Ingredients

- 930g de farine
- 300g de sucre semoule
- 580g de beurre
- 135g d'œufs
- 2g sel
- 8g de levure
- 40g de fécule

## Procédé

1. Couper le beurre en morceaux et le mélanger à la farine jusqu'à l'obtention d'un sablage.
2. Ajouter le sucre semoule, le sel, la levure et la fécule. Incorporer les œufs et mélanger sans trop travailler.
3. Filmer et réserver au réfrigérateur pendant 30 min.
4. Étaler sur une épaisseur de 3mm et découper à l'aide d'une règle des rectangles de 8cm de long et 2 cm de largeur.
5. Cuir environ 10-15 minutes à 170 °C.



# MONTAGE ET *finition*

---

## Ingrédient

2000g de cacahuète

7000g de couverture lait

## Procédé

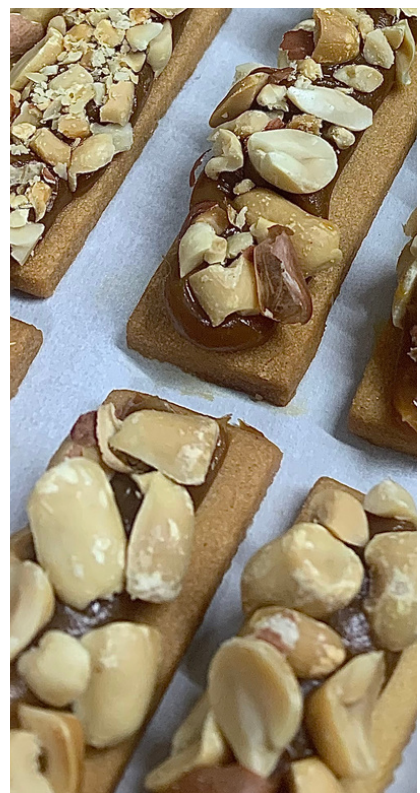
Torréfié les cacahuète au four à 130°C. Vérifier qu'elle soit légèrement dorés à cœur.

Concasser légèrement les cacahuètes, il doit rester de gros morceaux.

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille de diamètre 8mm. Dresser le caramel tendre.

Tremper alors les barres retourner dans les cacahuètes torréfiés.

Une fois cette opération finis. Veiller à ce que les barres restent à une température aux alentours de 21/22°C, afin qu'à l'enrobage il n'y est pas de choc de température avec la couverture tablée et que celle-ci reste bien brillante.





# CALCUL DES *coûts*

---



### Coûts des matières premières :

Libellé	Unité	Prix unitaire HT en €	Quantité nécessaire	Montant HT en €
Sucre semoule	Kilogramme	0,56	0,760	0,42
Beurre	Kilogramme	3,90	0,810	3,16
Crème	Litre	2,97	0,835	2,48
Chocolat blanc	Kilogramme	9,20	0,550	5,06
Farine T55	Kilogramme	0,68	0,930	0,63
Œufs	Pièces	0,09	0,003	0,27
Sel	Kilogramme	0,43	0,002	0,0009
Levure	Kilogramme	2,78	0,008	0,02
Fécule	Kilogramme	1,82	0,040	0,07
Cacahuète	Kilogramme	6,90	2,000	13,80
Couverture lait	Kilogramme	12,20	7,000	85,40
			Total HT en €	111,31

### Coûts de main d'œuvre :

Durée totale de manipulation	Salaire brut/heure	Salaire brut	Charges patronales (43%)	Coût main d'œuvre
2H17 soit 2,02H	10,25	2,02x10,25= 20,70	8,90	20,70+8,90= 29,60

**Autres frais de production** (estimé à 25% du coût de matière)

$$111,31 \times 0,25 = 27,83\text{€}$$

**Coût de production** (somme du coût de main d'œuvre, de la matière première et des indirects)

$$111,31 + 29,60 + 27,83 = 168,74\text{€}$$

**Frais de vente** (30% du coût de production)

$$168,74 \times 0,30 = 50,62\text{€}$$

**Coût de revient** (somme du coût de production et des frais de vente)

$$168,74 + 50,62 = 219,36$$

**Coût de revient unitaire** (quotient du coût de revient et du nombre de pièces)

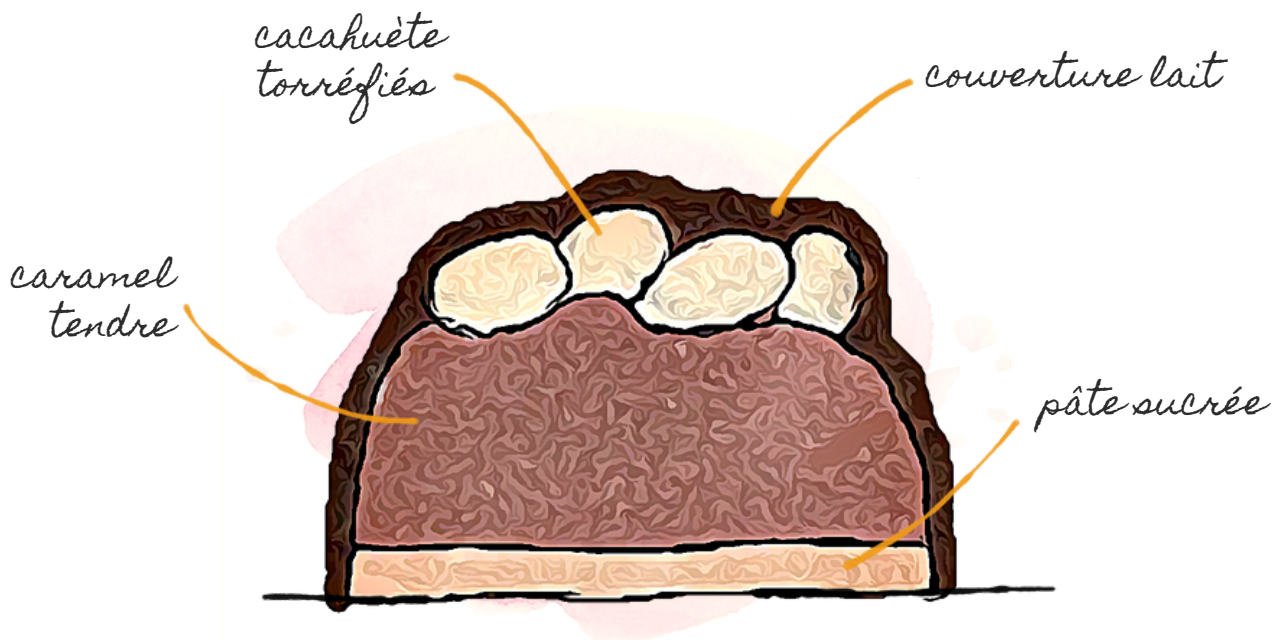
$$219,36 / 200 = 1,10 \text{ €}$$

**Le coût de revient d'une barre est donc de 1,10 €**



# FICHE DE *vente*

## Schéma



## Argument de vente

Petit plaisir, composé d'un caramel tendre et de cacahuètes apportent de la gourmandise au produit. Il est facilement transportable et pratique à manger.

## Conseils de dégustation

Cette barre chocolatée est appréciée à tout moment de la journée en fin de repas ou lors d'une pause gourmande.

## Allergènes

Cette barre contient du lactose, de la lécithine de soja et des arachides.

## Conseils de conservation

Cette barre se conserve jusqu'à 30 jours après fabrication, à température ambiante, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière.



# CROISSANT

---

Les croissants sont la viennoiserie préférée des Français. On peut trouver de multitudes variétés, j'ai décidé de vous présenter le classique. L'extérieur est résistant et croustillant. L'intérieur est bien feuilleté avec un bon goût de beurre.



# COMPOSITION

---

*pâte levée feuilletée*



# RECETTE ET *procédé*

---

## MATÉRIEL SPÉCIFIQUE NÉCESSAIRE

Laminoir

Balance

Couteau de tour

Batteur électrique



Pour 50 croissants



# PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

---

## Ingredients

- 2000g de farine spéciale croissant
- 50g de sel
- 312g de sucre
- 82g de levure boulangère
- 300g de beurre
- 975g de lait

## Procédé

1. Laminer le beurre de tourage sur 5mm en carré.
2. Laminer ensuite le pâton sur 6 mm d'épaisseur en rectangle. Placer votre carré de beurre laminer au centre du pâton de détrempe et replier les bords afin que le pâton renferme entièrement le beurre.
3. Couper ensuite sur les extrémités des pâtons afin que le beurre soit de la même grandeur que la détrempe lorsqu'on l'étale.
4. Étaler le pâton sur 6 mm afin de faire deux tours doubles d'affiler.
5. Pour cela ont replis d'un côté à 2/3 puis de l'autre côté à 1/3. Plier le en deux.
6. Placer alors le pâton sur le lamineur en faisant un quart de tour.
7. Puis renouveler l'opération.



# MONTAGE ET *finition*

---

## Procédé

Détailler le pâton sur 6mm.

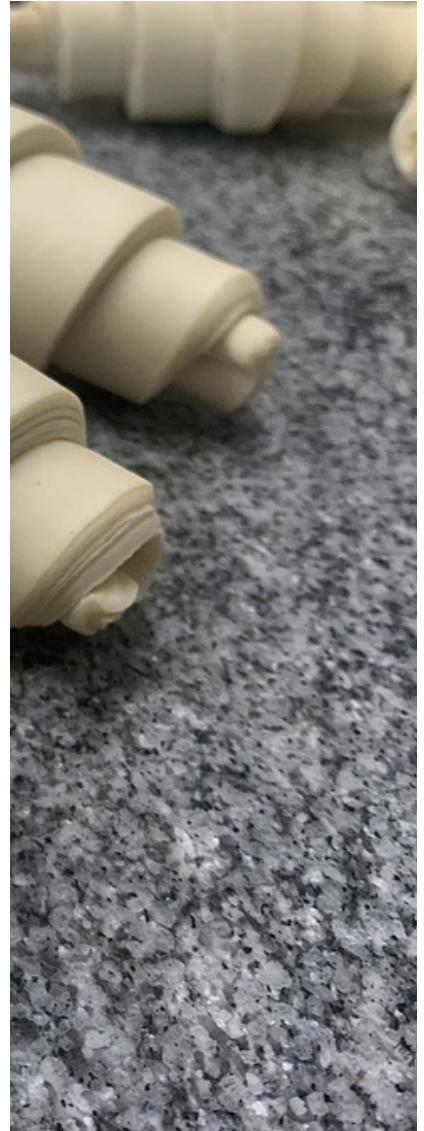
Couper des triangles, ils doivent faire environ 95/100g. Rouler en commençant par le côté le plus large.





# CALCUL DES *coûts*

---



### Coûts des matières premières :

Libellé	Unité	Prix unitaire HT en €	Quantité nécessaire	Montant HT en €
Farine spéciale croissant	Kilogramme	0,60	2,000	1,20
Sel	Kilogramme	0,43	0,050	0,02
Sucre	Kilogramme	0,56	0,312	0,17
Levure boulangère	Kilogramme	2,86	0,082	0,23
Beurre	Kilogramme	3,90	0,300	1,17
Lait entier	Litre	0,71	0,975	0,692
Beurre de tourage	Kilogramme	7,23	0,900	6,51
			Total HT en €	9,99

### Coûts de main d'œuvre :

Durée totale de manipulation	Salaire brut/heure	Salaire brut	Charges patronales (43%)	Coût main d'œuvre
0h30 soit 0,50H	10,25	$0,50 \times 10,25 = 5,12$	2,20	$5,12 + 2,20 = 7,32$

**Autres frais de production** (estimé à 25% du coût de matière)  $9,99 \times 0,25 = 2,49$

**Coût de production** (somme du coût de main d'œuvre, de la matière première et des indirects)

$9,99 + 7,32 + 2,49 = 19,80$

**Frais de vente** (30% du coût de production)

$19,80 \times 0,30 = 5,94$

**Coût de revient** (somme du coût de production et des frais de vente)  $19,80 + 5,94 = 25,74$

**Coût de revient unitaire** (quotient du coût de revient et du nombre de pièces)  $25,74 : 50 = 0,51 \text{ €}$

**Le coût de revient d'un croissant est de 0,51 €**



# FICHE DE *vente*

## Schéma

*pâte levée feuilletée*



## Argument de vente

Pour un petit dé jeuner gourmand. Son bon goût de beurre et son croustillant vous transportera dès le réveil.

## Conseils de dégustation

Le croissant nature a la particularité de se savourer avec une multitude de boissons. Avec un café, un chocolat chaud, un jus de fruit....

## Allergènes

Contient du gluten, du lactose, des œufs.

## Conseils de conservation

Ce dessert se conserve 24 à 48 heures à +4°C.



ARNOLD  
THANN

# LE A10

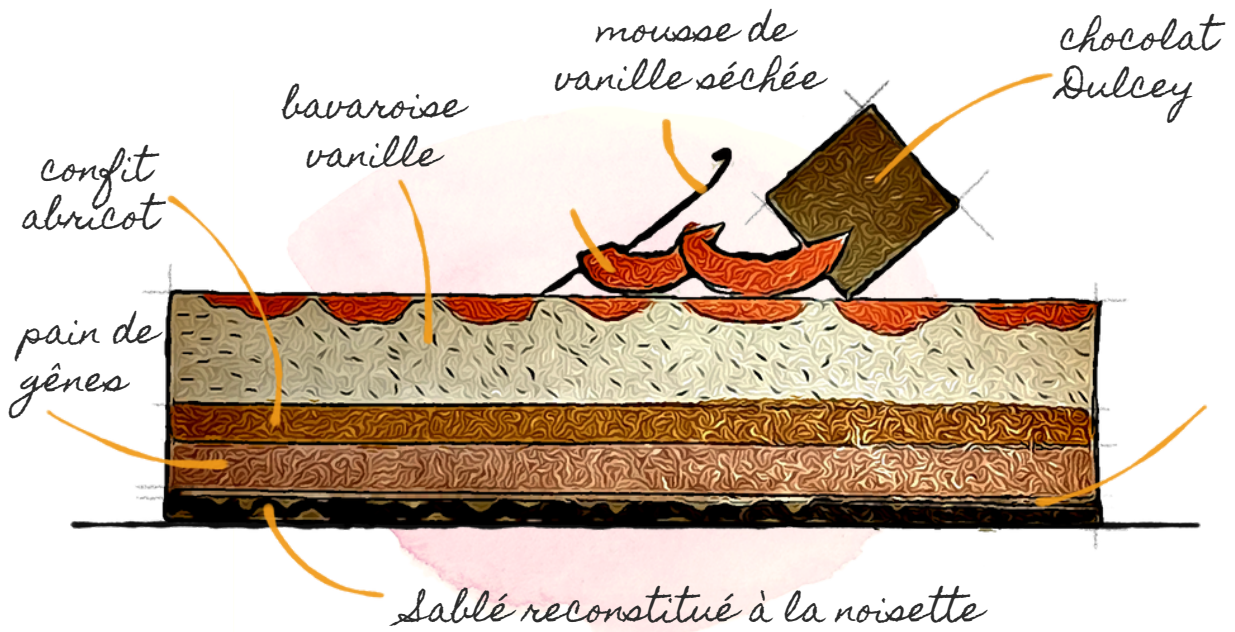
---

La douceur de la verveine liée à celle de l'abricot et la vanille de Madagascar. Un plaisir frais et à la fois léger. Un dessert qui ne peut que plaire...



# COMPOSITION

---



# RECETTE ET *procédé*

---

## MATÉRIEL SPÉCIFIQUE NÉCESSAIRE

8 cadres 40/60cm

Balance

Couteau meule

Batteur électrique

 Pour 8 cadres 40/60cm



# ABRICOTS POCHÉS À LA VERVEINE

---

## Ingredients

- 14000g d'oreillons d'abricots
- 4000g d'eau
- 6000g de sucre
- 50g de verveine séchée

## Procédé

1. Découper les oreillons d'abricots en deux.
2. Faire bouillir le sirop, dans un filet placer la verveine.
3. Verser le sirop sur les oreillons d'abricots et laisser infuser une nuit au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
4. Égoutter les oreillons d'abricots en gardant le sirop, il servira à imbiber le biscuit lors du montage.
5. Diviser le poids d'abricot par le nombre de cadre et disposer les sur une plaque avec papier guitare.
6. Réserver au congélateur.



# PAIN DE GÊNES

---

## Ingredients

- 4800g d'œufs
- 3830g de pâte d'amande 100
- 740g de farine
- 44g d'émulsifiant
- 30g de levure
- 100g de zeste de citron jaune
- 1280g de beurre fondu froid

## Procédé

1. Placer dans la cuve du batteur les œufs la pâte d'amande tiédie et l'émulsifiant.
2. Monter à l'aide du fouet.
3. Ajouter ensuite la farine et la levure tamisé au fouet.
4. Ajouter ensuite le beurre et les zestes de citron.
5. Étaler 1300g de masse par cadre.
6. Enfourner environ 12 minutes à 180°C.



# CRUMBLE POUR SABLÉ

---

## Ingredients

- 1750g beurre
- 1750g de poudre d'amande
- 1750g sucre
- 1750g farine

## Procédé

1. Dans une cuve mousser le beurre et le sucre. Ajouter ensuite les poudre.
2. Sur des plaques de cuisson émietter le crumble et cuir 10/15 min à 180°C.



# SABLÉ RECONSTITUÉ NOISETTE

---

## Ingredients

- 7000g de crumble cuit
- 1780g couverture Dulcey
- 1580g Pâte de noisette
- 20g de fleur de sel
- 1780g noisettes torréfiés  
concassées

## Procédé

1. Faire fondre la couverture Dulcey et la pâte de noisette.
2. Placer tous les ingrédients dans la cuve du batteur et mélanger à l'aide de la feuille.
3. Étaler 1500g de masse par cadre à l'aide d'une palette coudée
4. Réserver au congélateur et décadrer dès la prise.



# CONFIT D'ABRICOT

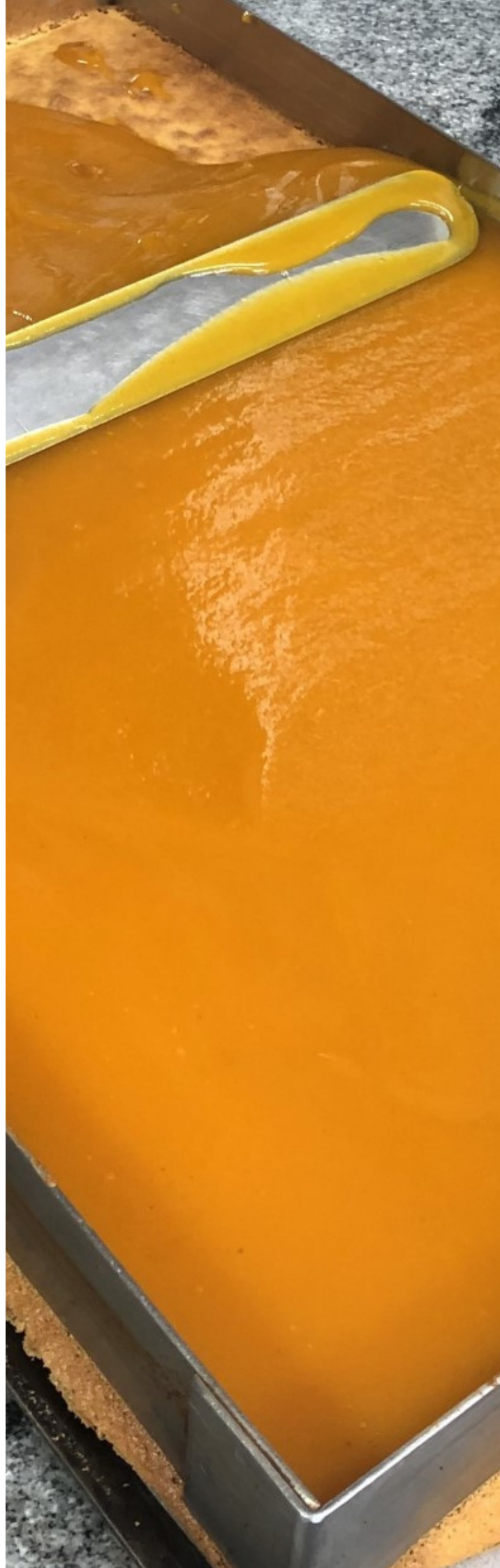
---

## Ingredients

- 1100g de pulpe d'abricot
- 1000g de pulpe passion
- 2670g de sucre
- 540g de poudre à crème
- 190g de gélatine
- 1520g d'eau

## Procédé

1. Mélanger l'eau et la gélatine, réserver.
2. Faire chauffer les  $\frac{3}{4}$  du sucre avec les pulpes.
3. Dans un cul de poule mélanger la poudre à crème et le restant du sucre.
4. Incorporer un peu de mélange pulpe sucre au mélange poudre à crème sucre.
5. Fouetter. Puis verser le tout dans la casserole. Cuir à 97°C.
6. Incorporer la gélatine.
7. Une fois le confit légèrement refroidi, couler directement en part égal sur le biscuit.
8. Réserver au congélateur.



# BAVAROISE VANILLE

---

## Ingredients

- 4170g de crème liquide
- 4170g de lait entier
- 8 gousses de vanille
- 2000g de sucre
- 1850g de jaunes d'œufs
- 250g de gélatine
- 1500g d'eau
- 7350g de crème montée



## Procédé

1. Mélanger l'eau et la gélatine, réserver.
2. Dans le pasteurisateur placer le lait la crème liquide et les gousses de vanille grattées.
3. Dans un cul de poule blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, puis incorporer au 1ER mélange. Cuir le tout à 85°C.
4. Incorporer la gélatine.
5. Monter la crème, il faut qu'elle ait une texture baveuse.
6. Une fois l'anglaise refroidie à 25°C/30°C incorporer environ 5 louches de crème montée (voir photo 1)
7. Verser ensuite l'anglaise dans la crème montée (voir photo 2)



# MONTAGE ET *finition*

---

**Nous allons procéder au montage à l'envers.**

1. Préparer les cadres les uns à côtés des autres.
2. Disposer de la bavaroise à la mi-hauteu du cadre. (Voir photo 1)
3. Glisser à l'aide d'une grille le confit/biscuit en plaçant le côté confit vers les oreillons d'abricots. (Voir photo 2)
4. Imbiber les biscuits avec le sirop des abricots.
5. Ajouter ensuite des louches de bavaroise et étaler à l'aide d'une palette coudée.
6. Glisser le reconstitué noisette sur le dessus. (Voir photo 3)
7. Bloquer les cadres une nuit au congélateur avant de décadrer et de couper.





ARNOLD  
THANN

# CALCUL DES *coûts*

---



## Coûts des matières premières :

Libellé	Unité	Prix unitaire HT en €	Quantité nécessaire	Montant HT en €
Oreillons d'abricot	Kilogramme	4,49	14,000kg	62,86
Sucre	Kilogramme	0,56	12,420kg	6,95
Verveine séchée	Kilogramme	39,00	0,050kg	1,95
Oeuf	Pièce	0,09	96	8,64
Pâte d'amande 100	Kilogramme	7,06	3,830kg	27,04
Farine	Kilogramme	0,68	2,490kg	1,70
Emulsifiant	Kilogramme	17,52	0,044kg	0,78
Levure	Kilogramme	6,26	0,030kg	1,19
Zestes de citron	Kilogramme	4,13	0,100kg	0,41
Beurre	Kilogramme	3,90	3,030kg	11,82
Couverture DULCEY	Kilogramme	19,10	1,780kg	34,00
Pâte de noisette	Kilogramme	9,87	1,580kg	15,59
Fleurs de sel	Kilogramme	13,01	0,020kg	0,26
Noisette entière	Kilogramme	7,60	1,780kg	13,53
Pulpe d'abricot	Kilogramme	4,06	1,100kg	4,46
Pulpe de passion	Kilogramme	6,36	1,000kg	6,36
Poudre à crème	Kilogramme	3,83	0,540kg	2,07
Gélatine	Kilogramme	28,50	0,440kg	12,54
Crème liquide	Litre	2,97	11,520kg	34,21
Lait entier	Litre	0,71	4,170kg	2,96
Gousse de vanille	Pièce	420,00	0,016kg	6,72
Jaune d'œuf	Kilogramme	4,99	1,850kg	9,23
Poudre d'amande	Kilogramme	6,90	1,750kg	12,07
			<b>Total HT en €</b>	<b>277,34</b>

## Coûts de main d'œuvre :

Durée totale de manipulation	Salaire brut/heure	Salaire brut	Charges patronales (43%)	Coût main d'œuvre
2H42 soit 2,70H	10,25	$2,70 \times 10,25 =$ 27,67	$27,67 \times 43 : 100 =$ 11,90	$27,67 + 11,90 =$ 39,57

Autres frais de production (estimé à 25% du coût de matière)

$$277,34 \times 0,25 = 69,33$$

Coût de production (somme du coût de main d'œuvre, de la matière première et des indirects)

$$39,57 + 277,34 + 69,33 = 386,24$$

Frais de vente (30% du coût de production)

$$386,24 \times 0,30 = 115,87$$

Coût de revient (somme du coût de production et des frais de vente)

$$386,24 + 115,87 = 502,11$$

Coût de revient unitaire (quotient du coût de revient et du nombre de pièces)

$$502,11 : 8 = 62,76$$

Un cadre 40/60cm revient à 62,76

Dans un cadre on obtient 42 portions car on coupe : 6 entremets 4 personnes et 3 entremets 6 personnes

Donc :  $62,76 : 42 = 1,49$  la portion

$$1,49 \times 4 = 5,96 \text{ €}$$

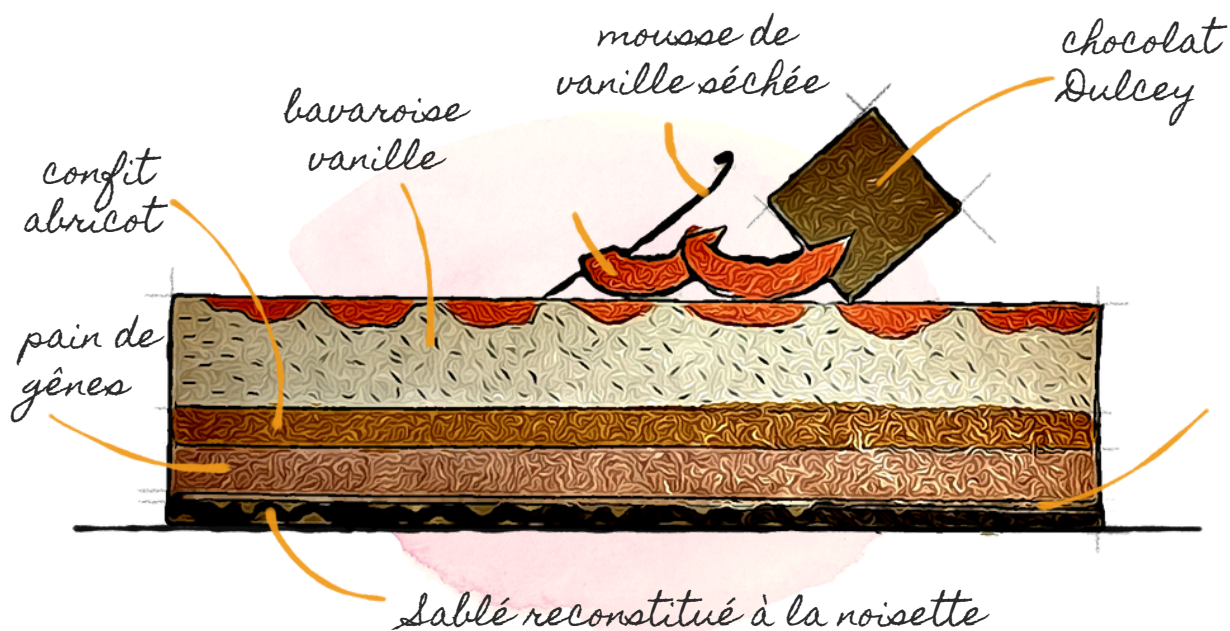
$$1,49 \times 6 = 8,94 \text{ €}$$

**Le coût de revient d'un entremet 4 personnes est de 5,96 €**

**Le coût de revient d'un entremet 6 personnes est de 8,94 €**

# FICHE DE *vente*

## Schéma



## Argument de vente

La fraîcheur de l'abricot marié à la douceur de la vanille, pour finir un repas sur une note de légèreté. Ou encore pour une pause gourmande d'été.

## Conseils de dégustation

Afin de multiplier les qualités organoleptiques, il est conseillé de placer à température ambiante 30-45 minutes avant dégustation.

Ce dessert se marie parfaitement avec un vin blanc vendanges tardives Riesling d'Alsace.

## Allergènes

Contient du gluten, des fruits à coque, du lactose, des œufs.

## Conseils de conservation

Ce dessert se conserve 24 à 48 heures à +4°C.



# L'HIMALAYA

---

Le cassis est un fruit juteux, acidulé et très parfumé. Le poivre de timut est une baie à la saveur très unique, très fruitée, celle-ci nous rappelle les agrumes plus particulièrement le pamplemousse rose.



# COMPOSITION

---



# RECETTE ET *procédé*

---

## MATÉRIEL SPÉCIFIQUE NÉCESSAIRE

Cercle 16 cm diamètre

Emporte-pièce rond 4 cm

Mixeur plongeant

Moule Pavoni Pavoflex

 Pour 20 individuels



# PÂTE SUCRÉE

---

## Ingredients

- 133g de farine
- 66g de beurre
- 53g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 35g d'œuf

## Procédé

1. Dans la cuve d'un batteur mélanger le beurre ramolli et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un appareil homogène.
2. Ajouter les œufs.
3. Ajouter enfin la farine préalablement passée au tamis, et le sel.
4. Fraiser rapidement et laisser reposer au frais 30 minutes avant utilisation.
5. Étaler sur une épaisseur de 3mm et à l'aide d'un emporte-pièce cannelés détailler des ronds de 6cm de diamètre.
6. Cuir 10-15 minutes à 170 °C.



# BISCUIT PAIN DE GÊNE

---

## Ingredients

- 127g pâte d'amandes
- 22g de sucre semoule
- 150g d'œufs
- 38g de beurre
- 40g de farine
- 2g de levure
- QS poivre de timut

## Procédé

1. Dans un cul de poule placer la pâte d'amande le sucre semoule et les œufs, mixer jusqu'à obtenir un mélange lisse.
2. Tiédir celui-ci. Monter cette masse au batteur muni d'un fouet.
3. Faire fondre le beurre.
4. Ajouter à l'appareil monter la farine et la levure tamiser.
5. Ajouter ensuite le beurre fondu froid.
6. Étaler le biscuit sur un Silpat à l'aide d'une palette coudée.
7. À l'aide d'un moulin, moudre le poivre de timut uniformément sur le biscuit
8. Enfournez 12 minutes à 170°C.



# COMPOTÉE CASSIS POIVRE DE TIMUT

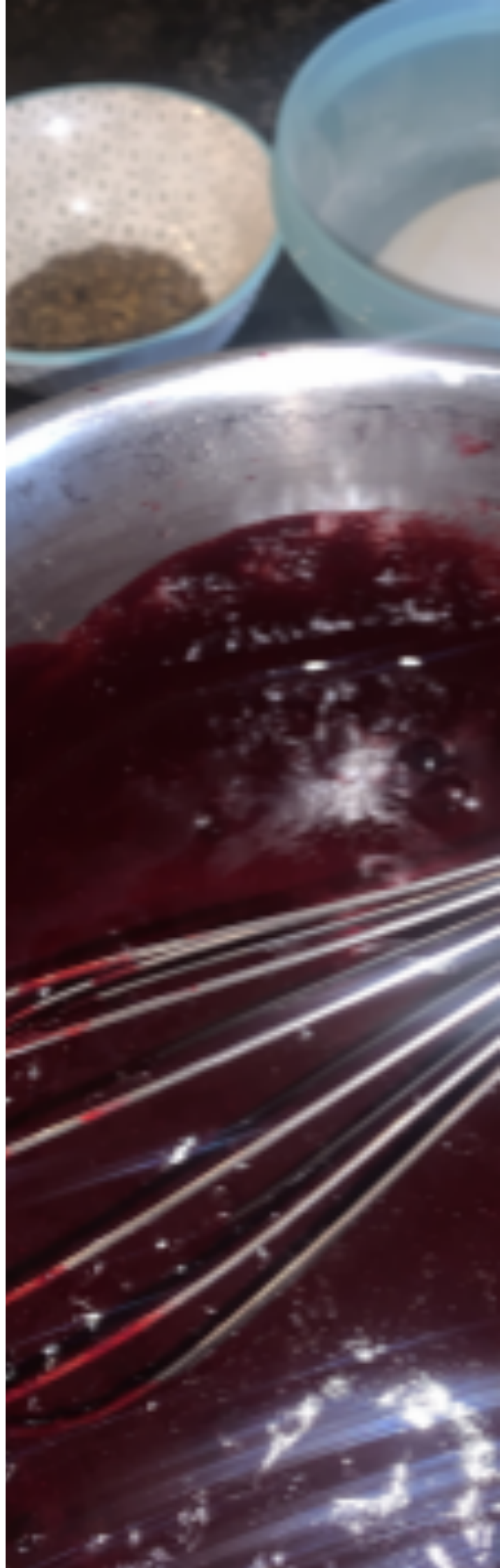
---

## Ingredients

- 295g de purée de cassis
- 85g cde assis frais
- 28g de sucre semoule
- 7g de pectine NH
- QS de poivre de timut

## Procédé

1. Dans une casserole chauffer la purée, les billes de cassis et la moitié du sucre semoule.
2. A 40°C ajouter le sucre semoule préalablement mélanger à la pectine.
3. Faire bouillir, après ébullition ajouter le poivre de timut. (Astuce : un moulin à poivre est très utile pour avoir de la poudre, car attention il est désagréable à la dégustation de croquer dans une baie.)
4. Couler dans des flexipan rond de 4cm.
5. Placer au réfrigérateur le temps de la prise puis au congélateur.



# CRUMBLE

---

## Ingredients

- 50g de beurre
- 50g de farine
- 50g de cassonade
- 50g de poudre d'amandes

## Procédé

1. Moussez le beurre et la cassonade dans la cuve d'un batteur munis de la feuille.
2. Ajouter les poudres.
3. Émietter sur une plaque de cuisson.
4. Enfourner environ 12 minutes à 180°C



# CROUSTILLANT

---

## Ingredients

- 100g de crumble
- 50g de feuillantine
- 60kg de chocolat blanc
- 5g d'huile de tournesol

## Procédé

1. Mixer au robot coupe le crumble et la feuillantine.
2. Ajouter le chocolat blanc fondu et l'huile.
3. Étaler sur le biscuit.
4. Détailler à l'aide d'un emporte-pièce des rond de 4 cm de diamètre.
5. Réserver au réfrigérateur.



# BAVAROISE VANILLE

---

## Ingredients

- 8g de gélatine en poudre
- 48g d'eau
- 86g de lait
- 86g de crème 35%
- 1 gousse de vanille
- 76g de jaune d'œuf
- 57g de sucre semoule
- 441g crème liquide 35%



## Procédé

1. Mélanger l'eau et la gélatine, réserver.
2. Dans le pasteurisateur placer le lait, la crème liquide et la gousse de vanille grattée.
3. Dans un cul de poule blanchir les jaunes d'œufs et le sucre, puis incorporer au 1ER mélange lorsque celui-ci est à environ 40°C. Cuir le tout à 85°C.
4. Incorporer la gélatine.
5. Montée la crème, il faut qu'elle ait une texture baveuse.
6. Une fois l'anglaise refroidie à 25°C/30°C incorporer environ 5 louches de crème montée.  
(Voir photo 1)
7. Mélanger au fouet puis incorporer dans le restant de la crème montée. (Voir photo 2)



# GANACHE MONTÉE CASSIS (LA VEILLE)

---

## Ingredients

- 92g de purée de cassis
- 3g de gélatine en poudre
- 18g d'eau
- 123g chocolat blanc
- 104g crème 35% (chaude)
- 104g crème 35% (froide)

## Procédé

1. Chauffer la purée de cassis et la première crème, ajouter ensuite la gélatine préalablement gonfler dans la gélatine.
2. Couler en trois fois le mélange sur le chocolat blanc et mélanger à l'aide d'une maryse du centre vers l'extérieur afin de former un noyau lisse et brillant.
3. Mixer en incorporant la crème froide
4. Filmer à contact, puis placer au réfrigérateur une nuit.



# MONTAGE ET *finition*

---

## Procédé

1. À l'aide d'une poche à douille remplir à trois quart les dômes.
2. Placer l'insert bien au centre en appuyant légèrement. Attention à ne pas l'appuyer trop au risque de voir l'insert au démoulage.
3. Mettre un point de bavaroise sur l'insert.
4. Insérer le biscuit face croustillant vers l'intérieur. Le biscuit doit arriver à ras du flexipan.



# CALCUL DES *coûts*

---



## Coûts des matières premières :

Libellé	Unité	Prix unitaire HT en €	Quantité nécessaire	Montant HT en €
Beurre	Kilogramme	3,90	0,154kg	0,60
Sucre glace	Kilogramme	1,50	0,053kg	0,08
Œuf	Pièce	0,09	0,185kg	0,31
Farine	Kilogramme	0,68	0,223kg	0,15
Poudre d'amande	Kilogramme	6,90	0,050kg	0,34
Sel	Kilogramme	0,43	0,002kg	0,01
Purée de cassis	Kilogramme	4,99	0,387kg	1,93
Cassis frais	Kilogramme	3,93	0,085kg	0,34
Sucre	Kilogramme	0,56	0,107kg	0,06
Pectine NH	Kilogramme	46,86	0,007kg	0,33
Poivre de Timut	Kilogramme	49,99	0,007kg	0,35
Pâte d'amandes	Kilogramme	7,06	0,127kg	0,87
Levure chimique	Kilogramme	6,26	0,002kg	0,01
Cassonade	Kilogramme	1,32	0,050kg	0,07
Feuillantine	Kilogramme	7,70	0,050kg	0,39
Chocolat blanc zéphyr	Kilogramme	9,20	0,183kg	1,68
Gélatine	Kilogramme	28,50	0,010kg	0,28
Lait	Litre	0,71	0,086kg	0,06
Crème	Litre	2,97	0,735kg	2,18
Gousse vanille	Pièce	420	0,002kg	0,84
Jaune d'œuf	Kilogramme	4,99	0,076kg	0,38
			TOTAL HT en €	11,26

## Coûts de main d'œuvre :

Durée totale de manipulation	Salaire brut/heure	Salaire brut	Charges patronales (43%)	Coût main d'œuvre
1H55 soit 1,91H	10,25	$1,91 \times 10,25 = 19,58$	$19,58 \times 43 : 100 = 8,42$	$19,58 + 8,42 = 28$

**Autres frais de production** (estimé à 25% du coût de matière)

$$11,26 \times 0,25 = 2,82$$

**Coût de production** (somme du coût de main d'œuvre, de la matière première et des indirects)

$$28 + 11,26 + 2,82 = 42,08$$

**Frais de vente** (30% du coût de production)

$$42,08 \times 0,30 = 12,62$$

**Coût de revient** (somme du coût de production et des frais de vente)

$$42,08 + 12,62 = 54,70$$

**Coût de revient unitaire** (quotient du coût de revient et du nombre de pièces)

$$54,70 : 20 = 2,73$$

**Le coût de revient d'un individuel est de : 2,73€**



# FICHE DE *vente*

## Schéma



## Argument de vente

L'Himalaya va vous faire voyager plus particulièrement au Népal avec son doux poivre de Timut. Une note magique de pamplemousse et de yuzu sur un fond boisé et fleuri, le tout associé au cassis et la douceur de la vanille.

## Conseils de dégustation

Afin de multiplier les qualités organoleptiques, il est conseillé de placer à température ambiante 15 minutes avant dégustation.

Ce dessert est très apprécié lors d'une pause gourmande ou pour finir un repas en voyageant.

## Allergènes

Contient du gluten, fruits à coque, du lactose, des œufs.

## Conseils de conservation

Ce dessert se conserve 24 à 48 heures à +4°C.



# LE BORÉAL

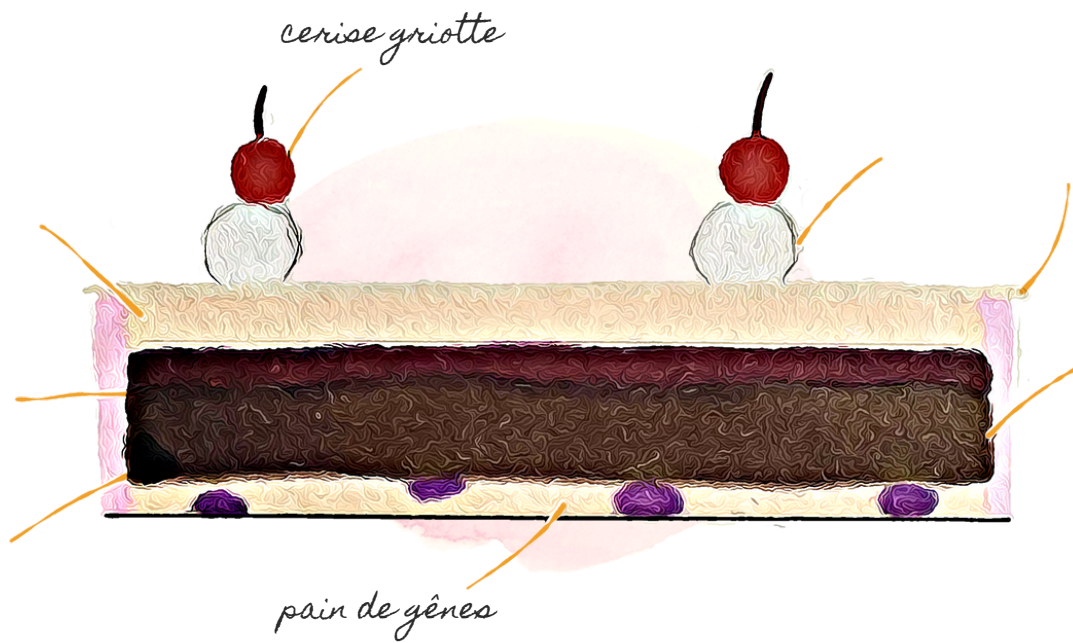
---

La saveur de la griotte est assez sucrée et acidulée en comparaison avec la cerise standard, c'est d'ailleurs toute sa particularité. Dans cet entremets nous l'avons marié chocolat Manjari 64%. Très intense ce chocolat noir à des notes fruités.



# COMPOSITION

---



# RECETTE ET *procédé*

---


## MATÉRIEL SPÉCIFIQUE NÉCESSAIRE

Cercle 16 cm diamètre

Cercle 18 cm diamètre

Mixeur plongeant

Cercle 20 cm diamètre

 Pour 10/4prs,10/6prs,10/8prs



# SORBET MANJARI

---

## Ingredients

- 4500g d'eau
- 2100g sucre
- 900g cacao pure pâte
- 900g Manjari
- 36g Stabilisateur
- 120g Trimoline

## Procédé

1. Chauffer l'eau, ajouter la moitié du sucre à 40°C.
2. Ajouter la deuxième partie du sucre préalablement mélanger avec le stabilisateur à 50°C.
3. Procéder à une pasteurisation haute du sirop, pour cela il faut le maintenir à 85°C pendant 2-3 minutes.
4. Ajouter le cacao en poudre et mixer puis couler sur le chocolat et mixer à nouveau.
5. Refroidir rapidement à 4°C.
6. Laisser mûrir. (Minimum 4H pour permettre au stabilisateur de gélifier une partie de l'eau)
7. Turbinage du mix.



# BISCUIT GRIOTTES

---

## Ingredients

- 970g poudre amandes blanches
- 970g sucre glace
- 1380g blancs d'œufs
- 230g beurre fondu
- 1045g Griottissimo®

## Procédé

1. 970g poudre amandes blanches
2. 970g sucre glace
3. 1380g blancs d'œufs
4. 230g beurre fondu
5. 1045g Griottissimo®



## Procédé

1. Battre le blanc d'œuf avec 500g de sucre glace, jusqu'à obtenir un bec d'oiseau à la sortie du fouet.
2. Ajouter en pluie la poudre d'amande, puis le beurre fondu froid. (Voir photo 1)
3. Ajouter les griottes puis répartir de façon régulière dans les cercles en inox. (Voir photo 2)
4. Enfourner environ 10 minutes à 180°C.



# BISCUIT PÂTE À CHOUX

---

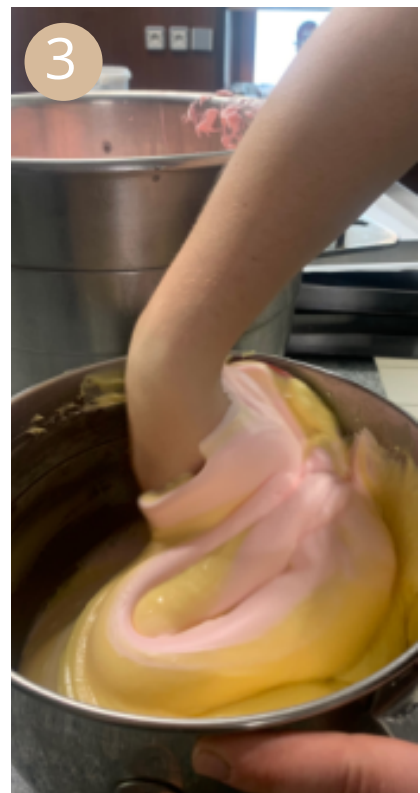
## Ingredients

- 438g d'eau
- 438g lait
- 204g beurre
- 5g sucre
- 4g sel
- 408g farine
- 876g œufs
- 290g huile de tournesol
- 876g blancs d'œuf
- 467g sucre



## Procédé

1. Réaliser une pâte à choux classique, pour cela dans une casserole, faite chauffer le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre.
2. À ébullition ajouter hors du feu la farine tamisée.
3. Dessécher l'appareil pendant 1 à 2 minutes lorsque celui-ci forme une boule lisse et n'accroche plus aux parois de la casserole, verser dans la cuve du batteur munis de la feuille.
4. Ajouter l'huile, puis les œufs petit à petit. (Voir photo 1)
5. Dans une autre cuve monter les blancs d'œufs avec le sucre. La meringue doit avoir une texture lisse et former un bec d'oiseau à la lever du fouet.
6. Ajouter le colorant dans la meringue. (Voir photo 2)
7. Pour le mélange des deux masses nous allons dans un premier temps d'étendre l'appareil à pâte à choux avec 1/3 de la meringue, puis renverser le tout dans la meringue en mélangeant délicatement. (Voir photo 3)
8. Étaler la masse uniformément sur 8 plaques de cuisson munis de papier sulfurisé.
9. Enfourner à 180 °C pendant environ 15 minutes.



# COULIS GRIOTTE

---

## Ingredients

- 1464g d'eau
- 658g de sucre inverti
- 457g sucre semoule
- 475g gelée bavaoise
- 183g sucre semoule
- 2196g pulpe griotte

## Procédé

1. Dans une casserole tiédir la pulpe griotte, la trimoline, l'eau et 183g de sucre semoule.
2. Mélanger la gelée bavaoise avec la deuxième partie du sucre semoule.
3. Lorsque le premier mélange est à 40°C ajouter le mélange gelée sucre en pluie.
4. Chauffer le tout jusqu'à ébullition.
5. Réserver au réfrigérateur.



# PARFAIT VANILLE

---

## Ingredients

- 800g lait
- 680g sucre
- 660g jaunes d'œuf
- 1275g crème liquide 35%
- 3 gousses de vanille

## Procédé

1. Monter la crème, elle doit avoir une texture « baveuse ». Réserver au frais.
2. Dans une casserole faire chauffer le lait avec les gousses de vanille gratter.
3. Dans un cul de poule mélanger le sucre et les jaunes d'œufs.
4. Verser 1/3 du lait chaud sur les jaunes et mélanger.
5. Cuir le tout à 85°C et maintenir la cuisson à cette température pendant 2 minutes.
6. Verser immédiatement cette masse dans une cuve de batteur munis du fouet et laisser monter. La texture finale doit être aérée et doubler de volume.
7. Incorporer délicatement la crème montée. (Voir photo)



# MONTAGE ET *finition*

---

**Pour ce montage nous allons procéder à l'endroit.**

1. Couper des bandes de biscuits pâte à choux sur 4,5cm d'épaisseur. (Voir photo1)
2. Dans les cercles placer un rhodoïd et la bande de biscuit. (Voir photo 2)
3. Placer le biscuit griottes au centre de votre cercle. (Voir photo 3)
4. Disposer votre sorbet manjari à l'aide d'une poche à douille.
5. A l'aide d'une louche couler votre coulis griottes froid.
6. Toujours à l'aide d'une louche couler le parfait vanille à ras des cercles.





ARNOLD  
THANN

# CALCUL DES *coûts*

---



## Coûts des matières premières :

Libellé	Unité	Prix unitaire HT en €	Quantité nécessaire	Montant HT en €
Sucre	Kilogramme	0,56	3,892kg	2,18
Cacao pure pâte	Kilogramme	7,14	0,900kg	6,43
Manjari	Kilogramme	15,10	0,900kg	13,59
Stabilisateur	Kilogramme	23,03	0,036kg	0,83
Trimoline	Kilogramme	1,55	0,778kg	1,21
Poudre d'amande blanche	Kilogramme	6,90	0,970kg	6,70
Sucre glace	Kilogramme	1,50	0,970kg	1,45
Blancs d'œufs	Kilogramme	2,48	2,256kg	5,60
Beurre	Kilogramme	3,90	0,434kg	1,70
Griottissimo	Kilogramme	23,10	1,045kg	24,14
Gelée bavaroise	Kilogramme	5,95	0,457kg	2,72
Pulpe griotte	Kilogramme	9,10	2,297kg	20,90
Lait	Litre	0,71	1,238kg	0,88
Jaune	Kilogramme	4,99	0,660kg	3,29
Crème	Litre	2,97	1,275kg	3,79
Gousse vanille	Pièce	420	0,006kg	2,52
Sel	Kilogramme	0,43	0,005kg	0,01
Farine	Kilogramme	0,68	0,408kg	2,78
Œufs	Pièce	0,09	0,876kg	1,62
Huile de tournesol	Litre	2,00	0,290kg	0,58
			Total HT en €	102,92€

## Coûts de main d'œuvre :

Durée totale de manipulation	Salaire brut/heure	Salaire brut	Charges patronales (43%)	Coût main d'œuvre
1H35 soit 1,58H	10,25	1,58X10,25= 16,20	16,20X43 :100 = 6,70	16,20+6,70= 22,90

**Autres frais de production** (estimé à 25% du coût de matière)

$$102,92 \times 0,25 = 25,73$$

**Coût de production** (somme du coût de main d'œuvre, de la matière première et des indirects)

$$22,90 + 102,92 + 25,73 = 151,55 \text{ €}$$

**Frais de vente** (30% du coût de production)

$$151,55 + 0,30 = 45,46$$

**Coût de revient** (somme du coût de production et des frais de vente)

$$151,55 + 45,56 = 197,01$$

**Coût de revient unitaire** (quotient du coût de revient et du nombre de pièces)

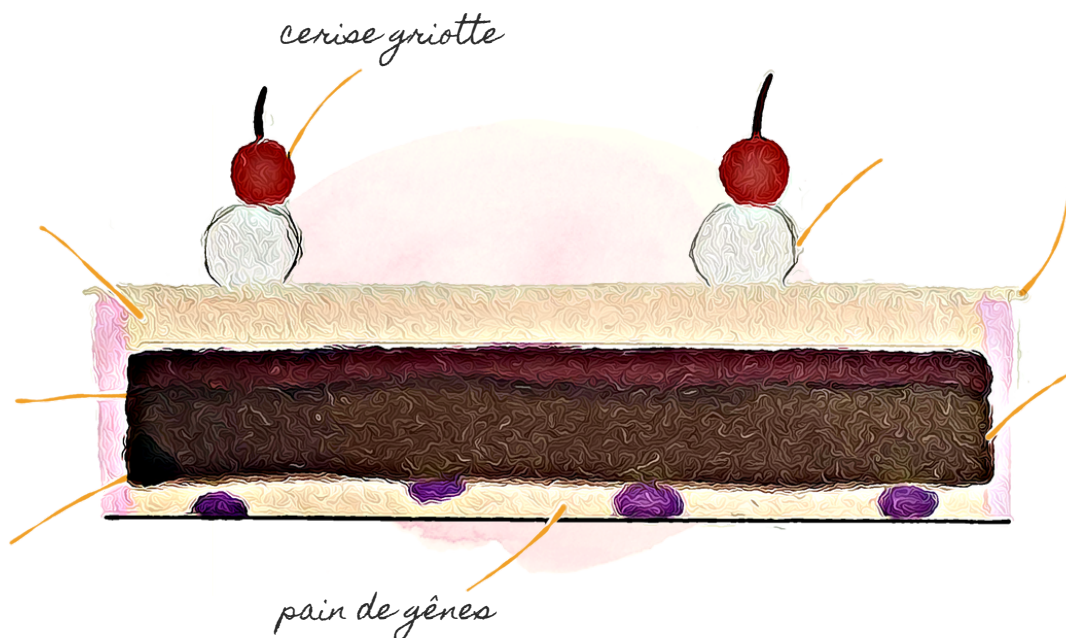
$$197,01 : 30 = 6,57$$

**Le coût de revient d'un entremet  
4 personnes est de 6,57 €**



# FICHE DE *vente*

## Schéma



## Argument de vente

Cet entremets associe harmonieusement les textures, le biscuit pâte à choux, le confit griotte subtil et acidulé marié au sorbet chocolat noir Manjari 64%. Il est frais et léger et se déguste en toute saison.

## Conseils de dégustation

Afin de multiplier les qualités organoleptiques, il est conseillé de placer à température ambiante 15 à 30 minutes avant dégustation.

Ce dessert est très apprécié lors d'une pause gourmande ou en fin de repas.

## Allergènes

Contient du gluten, fruits à coque, du lactose, des œufs.

## Conseils de conservation

Ce dessert se conserve 3 mois à -20°C



# Remerciements

---

J'adresse mes remerciements les plus sincères aux personnes qui m'ont aidé de près ou de loin dans la réalisation de ce book.

## **L'équipe enseignante :**

Je voudrais dans un premier temps remercier, mes professeurs en particulier M. KIEFFER et Mme. COURDIER pour leur patience, leur disponibilité et leur judicieux conseils.

## **Mes collaborateurs :**

Mon employeur qui m'a permis de suivre cette formation au sein de son entreprise et qui m'a toujours soutenu dans mes travaux, mon apprentissage et plus encore.

Mes collègues avec qui j'ai partagé tous les questionnements qui se sont posés durant le déroulement de ce projet et qui m'ont fait l'honneur d'apporter leurs expériences et leurs avis.

## **Mes proches :**

Je remercie mes parents et mon conjoint qui ont toujours été là pour moi. Leur soutien inconditionnel et leurs encouragements ont été d'une grande aide.

Ainsi que mon voisin pour l'aide précieuse qu'il m'a apporté afin de réaliser la plus belle mise en page.