

ENTREMETS

Définition :

- Anciennement, on classait sous le nom d'entremets des mets servis après le rôti tels que légumes, plats de douceur. L'entremets était un véritable spectacle, les plats étant accompagnés de musique, de danse, de jonglerie.
- L'entremets est aujourd'hui un mets sucré que l'on sert après le fromage. Il est choisi pour être en accord avec le repas qui vient d'être consommé par les convives.

PÂTISSIER

Dans la brigade, le pâtissier a la charge de la fabrication des différents entremets froids et chauds.

— ENTREMETS FROIDS

Bavarois, mousses, charlottes, compotes, crèmes, flan, fruits rafraîchis, meringues, œufs à la neige, pudding, riz au lait, fruits condensés, semoule, crèmes glacées, sorbets, coupes glacées, etc.

— ENTREMETS CHAUDS

Beignets de fruits et de crème, crêpes, fruits flambrés, omelettes sucrées, croûtes aux fruits, soufflés, pannequets, etc.



CUISSON DU RIZ ROND

Définition :

- ➡ Riz courant à grains ronds du Piémont, de Camargue, de 5 mm de longueur.
- ➡ CUISSON Temps usuel 20 minutes, les grains ont absorbé tout le liquide de cuisson.

LE RIZ AU LAIT

— 220 g de riz au litre de lait



TECHNIQUE :

- 1 Laver soigneusement le riz.
- 2 Crever quelques minutes (départ eau froide).
- 3 Verser le riz en pluie dans le lait bouillant vanillé et légèrement salé.
- 4 Cuire à couvert jusqu'à l'absorption complète du lait.
- 5 Ajouter une liaison :
 - Riz condensé (sucre et de jaunes d'œufs blanchis)
 - Riz impératrice (crème anglaise collée)
- 5 Mouler et laisser refroidir avant de démouler.

DÉRIVÉS DU RIZ AU LAIT

— RIZ CONDÉ

Riz rond crevé et cuit au lait, lié avec jaunes et sucre blanchis

— CROQUETTE DE RIZ

Riz Condé tenu ferme, additionné de fruits confits kirsch, refroidi en plaque. Détailler en carrés, paner à l'anglaise et frire.

— RIZ MALTAIS

Comme le riz à l'impératrice, mais parfumé à l'orange avec zestes, et décoré segments d'oranges sanguines.

— ENTREMETTS AU RIZ —



RIZ CONDÉ À L'ANANAS

8 personnes

PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION	UTILISATION
Appareil			<ul style="list-style-type: none"> • Crever le riz à feu vif, 2 minutes (départ eau froide). • Mettre le lait à bouillir avec la vanille, le sel et le sucre. • Verser le riz égoutté dans le lait. • Dès la reprise de l'ébullition, couvrir. • Cuire au four à 200°C pendant 30 minutes environ. • En sortant du four, lier avec les jaunes et le beurre. • Cuire 1 à 2 minutes à feu doux en remuant. • Garnir les moules huilés. • Réserver au froid. • Démouler sur assiettes, disposer les tranches d'ananas. • Napper d'Abricotine, décorer de bigarreaux et angélique. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riz condensé aux fruits - Riz au Chocolat - Riz au Caramel
Lait	1	L		
Sucre	0,200	kg		
Vanille	-	Pm		
Riz rond	0,220	kg		
Sel	0,005	kg		
Jaunes	8	P		
Beurre	0,040	kg		
Ananas tranches	5	P		
Abricotine	0,100	kg		

RIZ IMPÉRATRICE

8 personnes

PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION	UTILISATION
Appareil			<ul style="list-style-type: none"> • Crever le riz à feu vif, 2 minutes (départ eau froide). • Mettre le lait à bouillir avec la vanille, le sel et le sucre. • Verser le riz égoutté dans le lait. • Dès la reprise de l'ébullition, couvrir. • Cuire au four à 200°C pendant 30 minutes environ. • En sortant du four, incorporer la crème anglaise collée. • Ajouter les fruits cubes et le kirsch. • Incorporer la crème fouettée à l'appareil froid. • Chemiser les moules de gelée de groseilles. • Garnir les moules, réserver au froid. • Démouler sur assiettes. • Décorer de bigarreaux et d'angélique. 	<ul style="list-style-type: none"> - Riz Maltais - Riz Palerme - Riz Impératrice
Lait	1	L		
Sucre	0,200	kg		
Sel	0,005	kg		
Vanille	-	Pm		
Riz rond	0,220	kg		
Fruits cubes	0,150	kg		
Kirsch	0,1			
Crème anglaise		L		
	0,5			
Gélatine		L		
Crème fleurette	6	P		
	0,5	L		
Bigarreaux	-	Pm		
Gelée groseille	-	Pm		

— LES ŒUFS À LA NEIGE —



— ŒUFS À LA NEIGE CLASSIQUES

8 personnes

PROPORTIONS	TECHNIQUE DE RÉALISATION	UTILISATION
<u>Crème anglaise</u> Lait 1 L Jaunes 8 P Sucre 0,200 kg Vanille - Pm Blancs 8 P Sucre 0,200 kg	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer le lait et la vanille.• Blanchir les jaunes et le sucre.• Ajouter une partie du lait à l'appareil et mettre le tout à cuire à la nappe en vannant.• Passer la crème au chinois étamine, réserver au froid.• Mettre à chauffer de l'eau.• Monter les blancs en neige (meringue française).• Pocher à l'eau frémissante 30 secondes de chaque côte, des quenelles de meringue prélevées à la cuillère à soupe.• Réserver les blancs pochés sur torchon au frais.• Dresser et décorer.	<ul style="list-style-type: none">- Œufs à la neige au caramel- Œufs à la neige au praliné- Œufs à la neige au chocolat- Œufs à la neige à la nougatine

— ŒUFS À LA NEIGE À LA MENTHE

8 personnes

PROPORTIONS	TECHNIQUE DE RÉALISATION	UTILISATION
<u>Crème anglaise</u> Lait 1 L Jaunes 8 P Sucre 0,200 kg Vanille - Pm Blancs 8 P Sucre 0,200 kg Arôme naturel de menthe 0,01 L	<ul style="list-style-type: none">• Chauffer le lait et la vanille.• Blanchir les jaunes et le sucre.• Ajouter une partie du lait à l'appareil et mettre le tout à cuire à la nappe en vannant.• Passer la crème au chinois étamine, réserver au froid.• Mettre à chauffer de l'eau.• Monter les blancs en neige, incorporer l'arôme de menthe.• Pocher à l'eau frémissante 30 secondes de chaque côte, des quenelles de meringue prélevées à la cuillère à soupe.• Réserver les blancs pochés sur torchon au frais.• Dresser et décorer.	<ul style="list-style-type: none">- Œufs à la neige à la framboise- Œufs à la neige à la mangue- Œufs à la neige à la passion- Œufs à la neige à la fraise

— LES PUDDINGS —



À base de crème renversée

— PUDDING **DIPLOMATE** 8 personnes

PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION	UTILISATION
<u>Appareil à crème</u>			<ul style="list-style-type: none">• Mettre les raisins à gonfler à l'eau tiède.• Macérer les fruits cubes au kirsch.• Beurrer et chemiser les moules de papier sulfurisé.• Garnir les moules de morceaux de génoise.• Parsemer de raisins et de fruits cubes.• Préparer l'appareil à crème prise.• Verser l'appareil progressivement jusqu'à hauteur.• Cuire au bain-marie au four à 180°C pendant 1 heure.• Réserver au frais.• Démouler, napper de crème anglaise.	<ul style="list-style-type: none">- Pudding au Chocolat- Pudding au Praliné- Pudding Diplome
Lait	1	L		
Œufs	8	P		
Sucre	0,200	kg		
Vanille	-	Pm		
Biscuits/génoise	0,250	kg		
Fruits cubes	0,070	kg		
Raisins secs	0,070	kg		
Rhum	0,05	L		

À base de crème renversée

— PUDDING **AU PAIN** 8 personnes

PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION	UTILISATION
<u>Appareil à crème</u>			<ul style="list-style-type: none">• Mettre les raisins à gonfler à l'eau tiède.• Macérer les fruits cubes au kirsch.• Beurrer et chemiser les moules de papier sulfurisé.• Couper le pain dur en morceaux dans un récipient.• Parsemer de raisins et de fruits cubes.• Préparer l'appareil à crème prise.• Ajouter l'appareil à crème prise.• Laisser macérer quelques heures.• Mettre en moule.• Cuire au bain-marie au four à 180°C pendant 1 heure.• Réserver au frais.• Démouler, napper de crème anglaise.	<ul style="list-style-type: none">- Pudding au Chocolat- Pudding au Praliné <p>NOTA : Ces puddings peuvent être glacés au fondant et marbrés.</p>
Lait	1	L		
Œufs	8	P		
Sucre	0,200	kg		
Vanille		Pm		
Pain	0,250	kg		
Fruits cubes	0,070	kg		
Raisins secs	0,070	kg		
Rhum	0,05	L		