



# **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.

#### **PATISSIER**

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 condé, semoule, crèmes glacées, sorbets, coupes glacées, etc.

#### - ENTREMETS CHAUDS

Beignets de fruits et de crème, crêpes, fruits flambés, 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



- 1 Laver soigneusement le riz.
- 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 condé (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.





## - ENTREMETS AU RIZ -

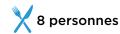


## RIZ CONDÉ À L'ANANAS



PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION	UTILISATION
Appareil Lait Sucre Vanille Riz rond Sel Jaunes Beurre Ananas tranches Abricotine	1 0,200 - 0,220 0,005 8 0,040 5	L kg Pm kg P kg P	<ul> <li>Crever le riz à feu vif, 2 minutes (départ eau froide).</li> <li>Mettre le lait à bouillir avec la vanille, le sel et le sucre.</li> <li>Verser le riz égoutté dans le lait.</li> <li>Dès la reprise de l'ébullition, couvrir.</li> <li>Cuire au four à 200°c pendant 30 minutes environ.</li> <li>En sortant du four, lier avec les jaunes et le beurre.</li> <li>Cuire 1 à 2 minutes à feu doux en remuant.</li> <li>Garnir les moules huilés.</li> <li>Réserver au froid.</li> <li>Démouler sur assiettes, disposer les tranches d'ananas.</li> <li>Napper d'Abricotine, décorer de bigarreaux et angélique.</li> </ul>	- Riz condé aux fruits - Riz au Chocolat - Riz au Caramel

## RIZ **IMPÉRATRICE**



	V a baraamiaa	
PROPORTIONS	TECHNIQUE DE RÉALISATION	UTILISATION
Appareil Lait 1 L Sucre 0,200 kg Sel 0,005 kg Vanille - Pn Riz rond 0,220 kg Fruits cubes 0,150 kg Kirsch 0,1 Crème anglaise 0,5 Gélatine L Crème 6 P fleurette 0,5 L Bigarreaux - Pn Gelée groseille - Pn	<ul> <li>Dès la reprise de l'ébullition, couvrir.</li> <li>Cuire au four à 200°c pendant 30 minutes environ.</li> <li>En sortant du four, incorporer la crème anglaise collée.</li> <li>Ajouter les fruits cubes et le kirsch.</li> <li>Incorporer la crème fouettée à l'appareil froid.</li> <li>Chemiser les moules de gelée de groseilles.</li> <li>Garnir les moules, réserver au froid.</li> <li>Démouler sur assiettes.</li> <li>Décorer de bigarreaux et d'angélique.</li> </ul>	– Riz Maltais – Riz Palerme – Riz Impératrice





### - LES ŒUFS À LA NEIGE -



### — ŒUFS À LA NEIGE CLASSIQUES



#### **PROPORTIONS TECHNIQUE DE RÉALISATION UTILISATION** • Chauffer le lait et la vanille. Blanchir les jaunes et le sucre. <u>Crème</u> Ajouter une partie du lait à l'appareil et mettre le -Œufs à la neige <u>anglaise</u> tout à cuire à la nappe en vannant. au caramel Lait Passer la crème au chinois étamine, réserver au froid. -Œufs à la neige Jaunes Mettre à chauffer de l'eau. au praliné Sucre 0,200 Monter les blancs en neige (meringue française). -Œufs à la neige Vanille au chocolat • Pocher à l'eau frémissante 30 secondes de chaque côte, des quenelles de meringue prélevées -Œufs à la neige Blancs à la cuillère à soupe. à la nougatine Sucre 0,200 • Réserver les blancs pochés sur torchon au frais. • Dresser et décorer.

### — ŒUFS À LA NEIGE **À LA MENTHE**



PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION	UTILISATION
Crème anglaise Lait Jaunes Sucre Vanille Blancs Sucre Arôme naturel	1 8 0,200 - 8 0,200 0,01	L P kg Pm P kg L	<ul> <li>Chauffer le lait et la vanille.</li> <li>Blanchir les jaunes et le sucre.</li> <li>Ajouter une partie du lait à l'appareil et mettre le tout à cuire à la nappe en vannant.</li> <li>Passer la crème au chinois étamine, réserver au froid.</li> <li>Mettre à chauffer de l'eau.</li> <li>Monter les blancs en neige, incorporer l'arôme de menthe.</li> <li>Pocher à l'eau frémissante 30 secondes de chaque côte, des quenelles de meringue préle-</li> </ul>	-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
de menthe			<ul><li>vées à la cuillère à soupe.</li><li>Réserver les blancs pochés sur torchon au frais.</li><li>Dresser et décorer.</li></ul>	





## - LES PUDDINGS -



À base de crème renversée

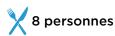
### - PUDDING **DIPLOMATE**



PROPC	RTIONS	TECHNIQUE DE RÉALISATION	UTILISATION
Appareil à crème Lait Œufs Sucre Vanille  Biscuits/ génoise Fruits cubes Raisins secs Rhum	1 8 0,200 - 0,250 0,070 0,070 0,05	<ul> <li>Mettre les raisins à gonfler à l'eau tiède.</li> <li>Macérer les fruits cubes au kirsch.</li> <li>Beurrer et chemiser les moules de papier sulfurisé.</li> <li>Garnir les moules de morceaux de génoise.</li> <li>Parsemer de raisins et de fruits cubes.</li> <li>Préparer l'appareil à crème prise.</li> <li>Verser l'appareil progressivement jusqu'à hauteur.</li> <li>Cuire au bain-marie au four à 180°C pendant 1 heure.</li> <li>Réserver au frais.</li> <li>Démouler, napper de crème anglaise.</li> </ul>	- Pudding au Chocolat - Pudding au Praliné - Pudding Diplomate

À base de crème renversée

### - PUDDING AU PAIN



PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION	UTILISATION
Appareil à crème Lait Œufs Sucre Vanille Pain Fruits cubes Raisins secs Rhum	1 8 0,200 0,250 0,070 0,070 0,05	L P kg Pm kg kg kg L	<ul> <li>Mettre les raisins à gonfler à l'eau tiède.</li> <li>Macérer les fruits cubes au kirsch.</li> <li>Beurrer et chemiser les moules de papier sulfurisé.</li> <li>Couper le pain dur en morceaux dans un récipient.</li> <li>Parsemer de raisins et de fruits cubes.</li> <li>Préparer l'appareil à crème prise.</li> <li>Ajouter l'appareil à crème prise.</li> <li>Laisser macérer quelques heures.</li> <li>Mettre en moule.</li> <li>Cuire au bain-marie au four à 180°C pendant 1 heure.</li> <li>Réserver au frais.</li> <li>Démouler, napper de crème anglaise.</li> </ul>	<ul> <li>Pudding au Chocolat</li> <li>Pudding au Praliné</li> <li>NOTA:</li> <li>Ces puddings peuvent être glacés au fondant et marbrés.</li> </ul>