



Lycées Jacques Cœur

Section | Hôtellerie Restauration

LE LIVRE DE RECETTES – 62 pages

Prise de vue, valorisation des produits, des techniques et du dressage

Présentation du projet de l'élève et de la région étudiée.

DIEGO PETIT

Poitou-Charentes



La région que j'ai choisie d'aborder est la région Poitou-Charentes, elle est intégrée à la Nouvelle Aquitaine, le Poitou étant une ancienne région française de la côte Atlantique. Sa capitale régionale est Bordeaux.

La région est plutôt rurale, avec peu de grandes villes. La région Poitou-Charentes se situe dans le Sud-Ouest de la France et couvre une superficie de 84 036 km². La Charente est le seul département, de cette région, qui possède une façade maritime, sur l'océan Atlantique. Son archipel comprend les îles : de Ré, d'Oléron, d'Aix et Madame. Le climat est océanique et doux. Les marais sont particulièrement nombreux et occupent un cinquième de la superficie du département : du nord au sud, se trouvent le Marais Poitevin, les Marais de Rochefort et, d'Yves. En tout, 110 000 hectares de zones humides occupent le territoire de la Charente-Maritime. De nombreuses villes sont à visiter et beaucoup d'activités sont possibles dans la région comme sur les sites de la célèbre Dune du Pilat située près d'Arcachon, le Fort Boyard face à la Rochelle ou le Futuroscope à Poitiers.



Qu'est-ce qu'on Mange Diego ?

Nous sommes 8 !

C'est une charlotte aux pommes composée d'un appareil à bavares et d'un petit biscuit moelleux imbibé de sirop au Pineau. A l'intérieur se trouve un insert aux pommes. Elle est accompagnée d'un coulis caramel aux pommes.



Douceur à la Pomme du Poitou



- Insert :**
 - 200 g de pomme Ciochard
 - 20 g de beurre
 - 50 g de sucre semoule
 - 1 cl de Cognac
- Biscuit Inversé marbré**
 - 5 blancs d'œufs
 - 125 g de sucre semoule
 - 5 jaunes d'œufs
 - 105 g de farine
 - 20 g de cacao
- Sirop au Pineau**
 - 1 cl d'eau
 - 50 g de sucre semoule
 - 2 cl de Pineau blanc
 - 2 cl de jus de pomme
- Appareil à bavares**
 - 500 g de pulpe de pomme Ciochard
 - 1 cl de sirop à 30°C
 - 10 g de gélatine feuille
 - 3 cl de crème liquide 35 % MG
- Décor caramel**
 - 200 g de sucre semoule
 - 7 cl d'eau
 - 20 g de glucose
- Sauce caramel pomme**
 - 50 g de crème épaisse
 - 2,5 cl de jus de pomme
- Finition**
 - 16 feuilles de menthe
 - 1 pomme Ciochard
 - 1 citron jaune

- Préparer les pommes pour l'insert :**
 - Peler les pommes et les découper en macedoine.
 - Les sauter dans du beurre, ajouter le sucre et flamber cognac.
 - Mouler, et réserver au grand froid.
- Confectionner le biscuit Inversé :**
 - Tamiser 65 g de farine, mettre de côté puis tamiser le mélange de 45 g de farine et 20 g de cacao, réserver.
 - Monter les blancs en neige et les serrer au sucre semoule.
 - Incorporer les jaunes à vitesse lente.
 - Diviser l'appareil en deux : incorporer en coupant (tappareil), la farine dans la première moitié et le mélange farine / cacao dans la deuxième.
 - Coucher les deux appareils en diagonale sur un tapis de cuisson.
 - Cuire l'appareil à 180°C pendant 8 min.
- Réaliser le sirop au Pineau :**
 - Chemiser les cercles à entremets :
 - Chemiser les cercles avec du moadaï.
 - Ajouter une bande de biscuit bicoloré punchée.
- Confectionner l'appareil à bavares :**
 - Plonger les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
 - Monter en température la pulpe de fruit.
 - Colier immédiatement à la gélatine, mélanger et réserver.
 - Monter la crème fouettée.
 - Incorporer à la pulpe de pomme semi-purée.
 - Garnir les cercles de mottie, introduire l'insert et compléter.
 - Lisser et réserver au frais.

- Réaliser des décors en sucre filé :**
 - Réunir le sucre, l'eau et le glucose dans une russe bien propre.
 - Cuire le caramel à 160°C, le refroidir à 140°C pour l'utiliser.
 - Façonner 8 décors à l'aide d'une fourchette de chef, réserver.
- Réaliser un caramel au jus de pomme :**
 - Utiliser le reste de caramel.
 - le décuire avec le jus de pomme.
 - Ajouter la crème et réduire à la nappe, refroidir et réserver.
- Dresser :**
 - Disposer une feuille de menthe sur chaque entremets.
 - Déposer des bâtonnets de pommes en éventail sur les chariottes.
 - Terminer et déposer le décor en sucre filé.

Approche technique, créativité, gestion, vocabulaire professionnel, précision des informations,

Connaissance produit, saisonnalité, Développement Durable,...

Le Produit mis à l'Honneur

Le produit marquer de la région est la **pomme Reinette Ciochard**. Ses caractéristiques sont :
 - qu'elle est assez aplatie,
 - de taille moyenne,
 - que son épiderme est rugueux,
 - qu'elle est un peu tachetée de brun,
 - de chair ferme, juteuse et sucrée.

Gustativement, elle est excellente en bouche. Dans la région, l'environnement est propice à la pomme reinette ce qui en favorise la production.



Un Peu d'Histoire

La pomme de reinette est un nom générique qui englobe un très grand nombre de pommes, plus de 150 variétés portent le nom de Reinette. Ce nom serait cité pour la première fois au XVII^e siècle par Charles Étienne, un écrivain horticole (relatif à la culture des jardins, à l'horticulture). La pomme Reinette est une pomme à couteau, c'est-à-dire destinée à être consommée crue. Elle est à l'origine d'une des plus célèbres comptines pour enfants, la «pomme d'Api». La floraison des pommes reinettes se produit en mars, avril et la fructification précoce démarre début septembre. Un dessert typique réalisé avec la reinette était le «Gouéron». Cette pâtisserie est l'ancêtre du gâteau au yaourt qui se servait tiède. Il était cuit dans le four du boulanger du village après ses fournées de pain.



Les partenaires professionnels ; maîtres de stage, tuteur,...

Petit clin d'œil professionnel

Je remercie Pascal CHAUPITRE et Christophe LOT du restaurant «Les Petits Plats du Bourbon» à Bourges, pour leurs conseils relatifs au relief de mon dressage d'assiette.

Aspect historique

La minute science

La gélatine est une protéine d'origine animale. Elle gonfle à l'eau froide et est soluble à partir de 37°C. Elle rend possible le passage d'un produit d'une structure liquide à une structure en gel.

La p'tite astuce

Pour gagner du temps, vous pouvez tremper la gélatine dans de l'eau froide puis bien égoutter. La déposer dans un ramequin et la passer 15 secondes au four micro-ondes. Elle va alors se liquéfier et vous pourrez alors l'ajouter directement dans la pulpe froide tout en mélangeant.

Conseil scientifique

Optimisation

Lien vers les vidéos

