

Code des usages de la pâtisserie boulangère artisanale française

Code des usages de la pâtisserie boulangère artisanale française

Sommaire

Préambule.....	p.4
Introduction.....	p.5
Définitions et aspects réglementaires.....	p.6
Liste des types de produits entrant dans la catégorie de la pâtisserie boulangère.....	p.8

1. Produits à base de pâte.....p.8

1.1 Pâtes ayant la farine comme principal ingrédient, destinées à être cuites au four.....p.8

Fiches illustratives

- Baba bouchon.....p.9
- Tarte aux fruits cuits.....p.11

1.2 Pâtes ayant la farine comme principal ingrédient, destinées à un autre type de cuisson.....p.13

Fiches illustratives

- Gaufre.....p.14
- Cannelé.....p.16

1.3 Pâtes jaunes.....p.18

Fiches illustratives

- Quatre-quarts.....p.19
- Madeleine.....p.20

1.4 Pâte à choux.....p.22

Fiches illustratives

- Chou à la chantilly.....p.23
- Eclair.....p.25

1.5 Crèmes cuites	p.27
<u>Fiches illustratives</u>	
- Millefeuille	p.28
- Galette des rois feuilletée	p.30
1.6 Appareils à cuire	p.32
<u>Fiches illustratives</u>	
- Flan nature	p.33
- Tarte normande	p.35
1.7 Appareils à base de fruits et divers	p.36
<u>Fiches illustratives</u>	
- Macaron	p.38
1.8 Produits salés	p.40
<u>Fiche illustrative</u>	
- Pâté en croûte à la viande	p.41
Notes bibliographiques	p.43

Préambule

Devant la nécessité de mieux définir les produits de pâtisserie boulangère artisanale, la Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie Pâtisserie Française a chargé le Pôle d'innovation, en liaison avec le centre documentaire de l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP), de faire une recherche documentaire afin de constituer un Code des usages.

Il s'est appuyé sur les sources historiques disponibles, sur des usages plus récents ainsi que sur les Groupements professionnels départementaux de la Boulangerie.

Ce Code des usages a fait l'objet d'une information auprès des pouvoirs publics.

Le présent document répertorie les différentes catégories de fabrication en l'illustrant par des produits spécifiques à titre d'exemple, il ne peut donc pas prétendre à l'exhaustivité. Il pourra, de ce fait, faire l'objet de compléments dans les prochaines mises à jour.

Dès lors qu'elles correspondent à des dénominations "traditionnellement" et usuellement employées, ces dispositions ne font pas opposition à leur utilisation pour désigner des produits qui, en vertu d'usages locaux, ont des compositions différentes de celles fixées par le code. Ainsi en est-il, par exemple, des éclairs, des « patates » ou des « figues ».

Les ingrédients listés pour chaque produit sont les ingrédients habituellement utilisés. Toutefois, d'autres ingrédients peuvent être ajoutés en fonction de recettes spécifiques sous réserve qu'ils ne dénaturent pas les caractéristiques principales du produit.

Introduction

« Aux origines de la pâtisserie se trouve le pain, nourriture principale, fondamentale, vitale, qui se développa au fil de l'humanité et s'enrichit avec elle ».

Source : *La grande histoire de la pâtisserie française*. S.G. Sender et Marcel Derrien.

Le « Pâtissier médiéval » est bien celui qui fabrique des produits en « pâte » jouant déjà un rôle de traiteur par la vente en échoppe mais aussi ambulante, préfigurant ce qu'on dénomme aujourd'hui la street food.

L'essentiel de son activité repose alors sur des produits salés avant que le sucre ne se démocratise.

La pâtisserie des origines joue donc principalement un rôle alimentaire. Elle délaissera petit à petit ce rôle fonctionnel en faveur de produits festifs voire ornementaux.

Ce type de pâtisserie s'est magnifiquement développé en France associant le goût et le design dans des compositions très élaborées.

Cependant, on constate depuis plusieurs années une sorte de retour aux sources en faveur de produits ayant une vraie fonction nutritive. C'est ainsi que les tartes, les flans et autres produits similaires font partie intégrante des « formules » en restauration rapide.

L'appellation « Pâtisserie boulangère » qui s'est substituée aux dénominations plus anciennes a été formalisée pour la première fois, semble-t-il, en 1933 dans l'ouvrage *Boulangerie d'aujourd'hui* d'Urbain Dubois. La pâtisserie boulangère correspond donc à un usage établi depuis plus de huit décennies.

Elle englobe un ensemble de gâteaux qui comportent de la farine dans la quasi-totalité des cas. D'un faible coût, ces produits dont la fonction plaisir est évidente, participent aussi à la fonction nutritive des déjeuners pris le plus souvent à l'extérieur.

Ils se distinguent de la pâtisserie élaborée par la modestie des décors et la recherche de la satiété. Ils sont différents de la viennoiserie dans la mesure où ils n'incluent pas les produits ayant subi une fermentation comme les croissants ou les brioches.

Toutefois certains produits utilisant une pâte fermentée à titre de support pourront être considérés comme de la pâtisserie boulangère. A titre d'exemple, on peut citer le flan avec un fond en pâte levée-feuilletée ou la tarte aux fruits en pâte à brioche.

Ils se distinguent également de la biscuiterie dans la mesure où la pâtisserie boulangère ne comprend, à quelques exceptions près, que la biscuiterie fraîche, notamment les produits à base de pâtes jaunes, les gâteaux de voyage...

Définitions et aspects réglementaires

Règles d'étiquetage :

L'étiquetage des produits de pâtisserie boulangère se fait selon la réglementation en matière d'étiquetage en vigueur, notamment la mise à disposition immédiate du consommateur de la liste des allergènes majeurs présents.

Produit non préemballé :

Il s'agit de pâtisseries boulangères sans emballage ou mises dans un emballage par le professionnel soit au moment de la vente, soit à l'avance en quantité limitée pour en faciliter la vente aux moments d'affluence, cet emballage pouvant être facilement ouvert sans provoquer sa destruction.

Pour ces produits, les mentions obligatoires sur l'étiquetage sont la dénomination du produit, les allergènes à déclaration obligatoire qu'il peut contenir, le prix et, le cas échéant, l'état physique du produit (exemple : décongelé).

Mentions « au beurre et pur beurre » dans la dénomination :

Elles ne peuvent être utilisées que si la matière grasse mise en œuvre pour la confection de la pâtisserie, comme des autres produits alimentaires, est exclusivement du beurre et correspond aux ingrédients suivants : beurre frais ou beurre frais tracé ; beurre concentré ; beurre concentré fractionné, tracé ou non, si la composition en acides gras du beurre entre dans la fourchette des variations saisonnières ; beurre en poudre.

Il convient de rappeler que la mention « Pur beurre » dans la dénomination, n'est autorisée que si le beurre utilisé pour leur confection correspond aux ingrédients suivants : beurre frais ; beurre frais tracé ; beurre concentré. La mise en œuvre de beurre concentré fractionné, tracé ou non, ou de beurre en poudre ne permet pas l'emploi de la mention « Pur beurre » dans la dénomination.

Appellation « maison » :

Son emploi est lié à trois critères :

- une fabrication à partir des ingrédients de base. Il s'agit soit de produits bruts comme le lait, soit de produits ayant subi une 1^{ère} transformation ayant pour objet sa conservation, comme la poudre de lait à l'exclusion des pré-mélanges. Ils peuvent se présenter sous forme liquide comme la coule d'œuf ou sous forme poudreuse.
 - une fabrication non industrielle,
 - une fabrication sur le lieu de vente au consommateur final.
- Pour des raisons essentiellement organoleptiques, il est recommandé que le délai de commercialisation soit limité à une journée.

La fabrication à partir des ingrédients de base exclut l'utilisation de mixes ou d'avant- produits. L'emploi des additifs autorisés par la réglementation en vigueur, dans la mesure où il ne modifie pas le mode de fabrication, est compatible avec l'appellation « maison ». De ce fait, les conservateurs en sont exclus.

La fabrication non industrielle n'interdit pas la mécanisation de certaines phases de la fabrication. Elle implique que l'intervention humaine reste une constante au cours de la fabrication de la pâtisserie boulangère.

A contrario, un processus automatisé de la fabrication, sans intervention humaine autre que la mise en route, le contrôle et l'arrêt de la chaîne de fabrication, n'est pas compatible avec l'appellation « maison ».

L'utilisation de la technique de la congélation comme, à titre d'exemple, la congélation des fonds de tarte, par le professionnel au cours de la fabrication du produit n'interdit pas l'emploi de la mention « maison ».

La fabrication du produit doit être effectuée sur le lieu de vente au consommateur final. Toutefois, certains professionnels fabriquent leurs pâtisseries boulangères hors du lieu de vente, que ce soit pour des raisons d'hygiène, de taille de locaux ou parce qu'ils détiennent plusieurs points de vente approvisionnés par un même atelier de fabrication. Il importe de limiter l'utilisation du terme « maison » aux produits élaborés par le fabricant et vendus au plus dans cinq points de vente. Ceux-ci peuvent se situer dans la même agglomération ou dans des agglomérations proches de quelques kilomètres du site de production.

La vente, en véhicule de tournée ou sur les marchés, de pâtisseries boulangères fabriquées selon les deux premiers critères n'interdit pas la mention « maison » sous réserve du respect des conditions définies à l'alinéa précédent.

Pour ce qui concerne l'étiquetage, il peut prendre la forme d'un étiquetage générique de type « pâtisseries boulangères maison » ou d'un étiquetage par produits du type « éclair maison ».

L'emploi d'un étiquetage générique implique que toutes les pâtisseries boulangères, quelle que soit leur taille, vendues dans le magasin, soient fabriquées sur place à partir des ingrédients de base.

En cas de commercialisation dans un même lieu de produits maison et non maison, le professionnel veillera à mettre en place un étiquetage qui ne provoque pas de confusion dans l'esprit des consommateurs, notamment en séparant très clairement les produits.

Le professionnel qui a mis en place un affichage générique mais qui vend exceptionnellement des produits non maison devra, tant qu'il commercialise ces produits, retirer l'affichage générique.

Liste des types de produits entrant dans la catégorie de la pâtisserie boulangère

Les produits cités à titre d'exemple permettent d'illustrer le contenu des catégories sans viser l'exhaustivité. Ils sont le plus souvent le résultat de l'assemblage d'une pâte et d'une crème. On peut donc trouver des produits identiques dans des catégories différentes.

1. Produits à base de pâte

1.1 Pâtes ayant la farine comme principal ingrédient, destinées à être cuites au four

- Pâte feuilletée : galette des rois, chausson aux pommes, jalousie, dartois, palmier, vol-au-vent, allumette, jésuite, feuilleté à la confiture, cornet à la crème...
- Pâte à foncer : tarte aux fruits, tarte au citron, grillé...
- Pâte brisée : quiche, tarte...
- Pâte sablée : gâteau basque, tarte, chausson, galette, lunette à la confiture, sablé nantais...
- Pâte à baba : savarin, bouchon, marignan...
- Pâte à pain d'épices
- Pâte briochée : tarte tropézienne, chausson, tarte...

Baba bouchon



Crédit photo INBP

Variantes : le savarin (pâte à baba sans raisins, moulée en forme de couronne, garnie en son centre de crème pâtissière ou chantilly), le marignan.

Historique

Plusieurs versions existent. La plus répandue attribue la paternité du baba à Stanislas Leszczynski, ex-roi de Pologne exilé en Lorraine, au 18^e siècle. Trouvant son kouglof trop sec, il aurait eu l'idée de l'imbiber de sirop au rhum^{1,2,3} ou selon d'autres versions, de l'arroser de vin de Malaga ou de Tokay^{2,4}. Il aurait baptisé cette nouvelle pâtisserie « baba » en référence au conte des *Mille et une nuits* dont il était admirateur^{1,2,4}. Puis, le pâtissier Nicolas Stohrer, qui avait exercé auprès du roi Stanislas, reprit la recette en remplaçant le vin par du rhum et commercialisa le baba dans sa boutique parisienne^{5,2,4}.

Selon une autre hypothèse, le baba serait un dérivé du *babka* polonais, un gâteau en pâte levée aux fruits secs, proche du kouglof, qui était consommé traditionnellement à Pâques en Pologne^{2,5}. *Babka* signifiant aussi « vieille femme, grand-mère » en polonais, ce nom aurait été donné au gâteau en raison de sa forme : pour arroser le baba, on le démoule en le renversant sur une assiette, ce qui forme une large base en corolle, évoquant la silhouette d'une femme à grosse jupe⁴.

Description

Gâteau en pâte levée (parfois) additionnée de raisins secs et imbibée, après cuisson, d'un sirop au rhum¹. Il a une forme cylindrique avec une extrémité évasée, tel un bouchon : cuite dans un moule cylindrique à parois lisses, la pâte gonfle sur le dessus et s'épanouit⁴, donnant au gâteau cette forme de bouchon.

Composition

Ingrédients

Pour la pâte à baba : farine, levure, eau, sucre, sel, œufs, matière grasse, raisins secs (facultatif)^{5,12}.
Pour le sirop : eau, sucre, rhum (minimum 8%)^{5,12}.

Savoir-faire

Pétrir la farine, le sel, le sucre, la levure, les œufs et l'eau. Ajuster en eau si besoin pour avoir une pâte très molle. Laisser pointer, puis ajouter de la matière grasse fondue dans la pâte avant de

pétrir à nouveau. On peut incorporer à la pâte des raisins secs, préalablement macérés dans le rhum. Garnir des moules à baba légèrement graissés et laisser pousser. Faire cuire au four à 180°C jusqu'à coloration. Démouler les babas, puis les laisser sécher plusieurs heures. Préparer un sirop avec du sucre et de l'eau, porter à ébullition et hors du feu, ajouter le rhum. Tremper les babas dans le sirop chaud jusqu'à absorption complète. Les égoutter. Les arroser avec quelques gouttes de rhum pur. Disposer dans une caissette à baba. Napper et décorer^{1,6}.

Tarte aux fruits cuits



Crédit photo INBP

Historique

Les tartes sucrées, garnies généralement de fruits, figurent parmi les préparations les plus courantes et les plus variées de la pâtisserie française¹.

Leur origine est ancienne, on trouve déjà au Moyen-Age une grande diversité de tartes¹. Elles se parent de fruits à partir du 15^e siècle. Pommes, prunes, quetsches, rhubarbe, groseilles, mirabelles, raisins : chaque région de France possède ses spécialités, reflets de sa production agricole et des saisons².

Au 18^e siècle à la campagne, la tarte est la pâtisserie de fête servie au dessert, surtout aux noces et baptêmes. Elle est alors bien souvent confectionnée à partir d'un fond de tarte sur lequel on pose les fruits serrés les uns contre les autres avant de le passer au four. Au fil des siècles, les régions ont su conserver et faire perdurer la tradition des tartes aux fruits².

Description

La tarte aux fruits cuits, de forme généralement ronde, est foncée en pâte feuilletée, brisée, sablée voire parfois en pâte à brioche.

Composition

Ingrédients

Pour la pâte : matière grasse, farine, sel, sucre, œufs, eau⁶.

Pour la crème pâtissière : lait, sucre, jaunes d'œuf, fécule (amidon de blé ou de maïs)⁶.

Pour la garniture selon les cas : mélange farine/sucre, crème pâtissière, crème d'amande..., fruits⁶.

Savoir-faire

Réaliser une pâte selon la technologie propre à chacune d'elle.

Réaliser une crème pâtissière : dans une casserole, faire bouillir le lait avec du sucre semoule. Au fouet, blanchir les jaunes d'œuf avec du sucre semoule. Ajouter la fécule. Délayer les jaunes blanchis avec 1/3 du lait. Verser le tout dans la casserole en fouettant hors du feu. Porter le tout à ébullition. Baisser la source de chaleur et maintenir l'ébullition 1 min 30. Verser sur une surface non poreuse. Filmer la crème au contact après refroidissement. Refroidir rapidement à 10°C. Réserver au réfrigérateur⁶.

Foncer un cercle à tarte avec la pâte. Etaler la crème (pâtissière, aux amandes...) dans le fond de la tarte. Garnir de fruits. Faire cuire au four, à 200/210°C, environ 30 minutes. Laisser refroidir. Napper⁶.

1.2 Pâtes ayant la farine comme principal ingrédient, destinées à un autre type de cuisson

- Pâte à crêpe
- Pâte à blini
- Pâte à gaufre
- Pâte à frire : beignet, bugne, pet-de-nonne, brassado^a...
- Pâte à cannelé

^a Echaudé en forme d'anneau, spécifique de la Provence, du Sud de la Drôme et de l'Ardèche.²

Gaufre



Crédit photo INBP

Historique

La gaufre possède des origines très anciennes. Les découvertes de plaques d'argile de forme alvéolaire datées de l'époque des Pharaons et de plaques de métal utilisées pour la cuisson de l'*escharytès* et de l'*obelios* par les Grecs témoignent d'une existence antique^{1,2}.

Certaines sources situent l'origine de la véritable gaufre au Moyen-Age et lui attribuent des origines brabançonne en raison de la richesse des gaufriers provenant des Pays-Bas². Le terme "gaufre" trouverait ainsi sa source dans le terme néerlandais *wafel* ("rayon de miel"), le francique *walfa* désignant le décor en alvéoles des fers à gaufres. Le mot *golffre* serait apparu dans la seconde moitié du 13^e siècle².

Au Moyen-Age, *oublies renforcées*, *oublies de supplication*, plates ou roulées en cornet étaient vendues par les *oblayeurs* à la criée dans les rues et sur le parvis des églises les jours de grandes fêtes religieuses². Elles étaient alors proposées sous des formes, compositions et dénominations variées. En 1393, *Le Ménagier de Paris*, décrit cinq recettes différentes³. La noblesse les appréciait plus fines et plus délicates et composées de jaunes d'œuf².

La gaufre intègre parallèlement les cuisines domestiques pour devenir l'un des mets les plus courants de l'alimentation paysanne¹. Elle est alors citée dans les recueils culinaires comme *Le Pâtissier français* et *Les Délices de la campagne* de Nicolas Bonnefons au 17^e siècle².

Au fil des siècles, les ingrédients restent identiques, les variantes jouant sur les quantités de chacun d'entre eux. La pâte épaisse du 13^e siècle s'allège progressivement pour aboutir au 19^e siècle à l'appareil liquide actuel².

Jadis de toutes les fêtes, kermesses et rassemblements, la gaufre fait encore aujourd'hui partie des réjouissances populaires¹. Il est d'usage de la déguster chaude, saupoudrée de sucre ou accompagnée de chantilly ou de confiture¹. Sa tradition reste particulièrement ancrée dans le Nord, les Flandres et l'Est de la France où se perpétuent les variantes et les formes¹.

Description

Produit de forme variable, alvéolé, fabriqué à partir d'une pâte levée qui lui confère sa texture légère. La gaufre est cuite dans un moule à deux faces gravées de croisillons (moule à gaufres ou gaufrier)^{1,2}.

Composition

Ingrédients

Farine, matière grasse, sucre, œufs, eau et/ou lait, levure de boulanger et/ou poudre à lever, sel^{1,9}.

Savoir-faire

Au batteur, avec le fouet, faire mousser les œufs avec le sucre et le sel. Tamiser la farine avec la poudre à lever et/ou diluer la levure de boulanger dans le lait. Verser la matière grasse, fondue tiède dans le lait. Ajouter la farine et les œufs. Laisser lever 1h¹⁰. Verser la pâte dans un gaufrier préchauffé. Refermer les plaques et laisser cuire environ 5 minutes. Saupoudrer de sucre glace. Accompagner éventuellement de chantilly, confiture, sauce chocolat...⁹.

Cannelé



Crédit photo INBP

Autres appellations : canelé, canelet, cannelet, millascanelet, millasson¹⁷.

Historique

Le nom proviendrait du gascon *canelat* : cannelure¹⁷.

Une légende populaire relie l'origine des cannelés à l'utilisation des restes de farine recueillis dans les cales des bateaux de transport sur les quais de Bordeaux¹⁷.

L'histoire officielle privilégie l'hypothèse selon laquelle les cannelés seraient nés au 18^e siècle au couvent des religieuses Annonciades de Bordeaux. Elle s'appuie sur la découverte de documents d'archives faisant mention de friandises en forme de bâton appelées *canelats* ou *canelets* parmi les fabrications des sœurs¹⁷.

Des recettes de *canelas* ou *cannelons* datées du début du 18^e siècle décrivent de petites abaisses de pâte très minces roulées autour de courtes tiges et frites au saindoux. Le *Dictionnaire des aliments* (1750) évoque quant à lui une technique pour obtenir la caramélisation¹⁷.

Aucune trace du cannelé tel qu'il existe de nos jours n'est trouvée avant le 19^e siècle. Lacam donne en 1865 une description des *millassons du Bigorre* fabriqués à Toulouse et Bordeaux et cuits dans des « moules à riz ». Vingt-cinq ans plus tard, il modifie sa recette et rebaptise ces petits gâteaux *millasses cannelées de Bordeaux* cuites dans des « moules à brioche cannelés fins »¹⁷.

Cette spécialité reste curieusement absente des guides touristiques au 20^e siècle jusqu'à la création en 1985 de la Confrérie du Cannelé de Bordeaux, qui assure depuis cette date sa promotion et son succès¹⁷.

Le **cannelé** devient alors **canelé** affirmant ainsi son identité de marque collective¹⁷.

Description

En forme de cylindre évasé vers le bas, il mesure environ 5 cm de haut pour 5 cm de diamètre à la base. Il est strié de cannelures verticales régulières qui se rejoignent au sommet pour former une petite dépression. La croustillance de sa croûte brune caramélisée contraste avec l'intérieur jaune et moelleux¹⁷.

Composition

Ingrédients

Lait, sucre, farine, jaunes d'œuf, œufs entiers, matière grasse,, rhum, vanille^{17,6}.

Savoir-faire

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la matière grasse,, la gousse de vanille fendue et grattée et le sucre semoule. Fouetter les œufs entiers et les jaunes d'œuf. Verser le mélange chauffé sur les œufs fouettés. Ajouter progressivement la farine et le sucre semoule restant préalablement mélangés. Ajouter le rhum. Laisser maturer l'appareil 12 heures à température ambiante⁶. Graisser les moules. Les garnir avec un entonnoir à piston. Faire cuire au four. Adapter la cuisson à la taille du moule⁶.

L'utilisation d'un moule en cuivre est recommandée pour une bonne caramélisation du pourtour du canelé et l'obtention d'un contraste marqué entre l'extérieur et l'intérieur¹⁷.

Remarque

Le nom de La Confrérie du Canelé de Bordeaux et l'appellation Canelé sont des marques collectives qui auraient été déposées à l'INPI en 1985, selon le Conseil National des Arts Culinaires (CNAC)¹⁷.

1.3 Pâtes jaunes

- Pâte à cake avec ou sans fruits confits...
- Pâte à marbré, pâte à quatre-quarts...
- Pâte à madeleine...
- Gâteau de Savoie, pain de Gênes...
- Pâte à biscuit, biscuit à la cuillère, boudoir...
- Petits fours frais et secs : palet aux raisins, langue de chat, tuile aux amandes, croquet...

Quatre-quarts



Crédit photo INBP

Historique

Issu de la pâtisserie familiale, le quatre-quarts tire son nom des quatre ingrédients qui le composent en proportions égales (beurre, sucre, farine et œufs)².

En 1893, le nouveau Larousse qualifie le quatre-quarts de « gâteau domestique »⁴.

Aux Antilles françaises, notamment en Guadeloupe et en Martinique, le quatre-quarts fait partie de la farandole des desserts au réveillon de Noël².

Description

Gâteau de grande taille, de texture moelleuse et légèrement aérée, dont la pâte a éventuellement été parfumée avant cuisson^{1,2}.

Composition

Ingrédients

A poids égal : farine, beurre, sucre et œufs; poudre à lever¹⁰.

Savoir-faire

Beurrer et fariner le moule à cake. Au batteur, avec la feuille, crémier le beurre pommade et le sucre, ajouter les œufs, incorporer la farine et la poudre à lever tamisée ensembles, parfumer (vanille, cannelle, zestes de citron...). Garnir les moules à cake. Faire cuire au four 30 minutes à 190°C¹⁰.

Remarque

Le quatre-quarts est défini dans le « Répertoire Dénominations & usages biscuits et gâteaux - Version 2018 », établi par le syndicat des Fabricants de biscuits et gâteaux de France.

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : œufs entiers, beurre, farine de froment et sucre à hauteur de 25% chacun. D'autres ingrédients, à l'exclusion des matières grasses végétales, et des additifs autorisés par la réglementation, peuvent être ajoutés dès lors que les proportions entre les 4 ingrédients principaux sont respectées. Ces proportions s'appliquent à la pâte et n'excluent pas la possibilité de fourrage, enrobage, nappage ou inclusion, à condition que cela soit bien précisé dans la dénomination⁸.

Madeleine



Crédit photo INBP

Historique

L'origine de la madeleine reste inconnue mais elle est ancienne. De multiples hypothèses sont avancées. Certains historiens en attribuent la paternité à Jean Avice, pâtissier de Talleyrand, d'autres à Antonin Carême. Des menus conçus par ce dernier mentionnent en effet un « gâteau à la madeleine » et des « madeleines glacées au sucre » vers 1750². Une légende situe la naissance du petit gâteau à Commercy, en Lorraine vers 1755 lors d'un dîner donné par Stanislas Leszczynski, ex-roi de Pologne et duc de Lorraine. Alors que le pâtissier avait rendu son tablier suite à une dispute, une jeune servante prénommée Madeleine aurait proposé de confectionner des petits gâteaux d'après une recette familiale. Soulagé que son dîner soit sauvé et séduit par le goût du petit gâteau, le duc de Lorraine aurait baptisé celui-ci du nom de la servante^{1,2,4,5}. Mais selon une autre version plus vraisemblable, la madeleine aurait été inventée un siècle plus tôt, en 1661, par Madeleine Simonin, cuisinière de Paul de Gondi, cardinal de Retz alors qu'il résidait à Commercy^{3,4}. Quelle que soit son origine, la madeleine de Commercy était une spécialité renommée au 19^e siècle. Vers 1840, la production était estimée à 20 000 madeleines par an² dans la cité lorraine et on les expédiait dans toute la France³. La madeleine de Commercy est toujours fabriquée de nos jours, même si la production est beaucoup plus restreinte.

D'autres villes ont leur spécialité de madeleine. Parmi les plus connues : la madeleine de Liverdun (Meurthe-et-Moselle), la madeleine de Dax (Landes), la madeleine de Saint-Yrieix-la-Perche (Haute-Vienne).

Description

Petit gâteau moelleux aux œufs, en forme de coquille pour le dessous, bombé sur le dessus⁸. Sa forme de coquille est due au moule ovale et strié dans laquelle elle est cuite. Selon le Recueil des Usages des Biscuits et Gâteaux, elle peut aussi avoir une forme longue⁸. Sa couleur est jaune sur le dessus, nuancé de brun sur les bords, le dessous est brun⁸. Elle est souvent parfumée au citron, à l'eau de fleur d'oranger¹ ou à la vanille.

Composition

Ingrédients

Farine, sucre, matière grasse,, œufs, poudre à lever, arôme (citron, fleur d'oranger, vanille...) ^{6,7}.

La mise en œuvre des ingrédients suivants est obligatoire : farine de froment, matières grasses (12% du produit fini minimum), matières sucrantes, œufs (14% du produit fini minimum).

Les quantités obligatoires des ingrédients évoqués correspondent aux quantités mises en œuvre, rapportées au poids total du produit fini après cuisson. La formule de calcul est la suivante⁸ :

$$\text{Quantité d'ingrédient dans produit fini (\%)} = \frac{\text{Quantité d'ingrédient mise en oeuvre (q)}}{\text{Poids total du produit fini après cuisson (g)}} \times 100$$

En conséquence, pour une madeleine de 25 grammes après cuisson, une quantité minimale de 3,5 grammes d'œuf devra être mise en œuvre afin d'atteindre le seuil minimal de 14 % requis par le Code d'usages.

Savoir-faire

Après battage et incorporation de la farine de froment, on obtient une pâte jaune molle, grasse, non foisonnée, qui doit être emmoulée directement sur plaque à moule avant cuisson.

(Source : *Codes d'usages et Répertoire des Biscuit & Gâteaux de France 2018*)

1.4 Pâte à choux

- Chouquette, chou grillé aux amandes...
- Eclair, religieuse, gland, saint-honoré, paris-brest...

Chou à la chantilly



Crédit photo INBP

Historique

Histoire du chou à la crème

D'abord appelée « pâte à chaud », la pâte à choux était connue des Italiens à la Renaissance et fut rapportée en France vers 1540, par Popelini, cuisinier de la suite de Catherine de Médicis. Il réalisait avec cette pâte, desséchée sur le feu, des *poupelins* : la pâte était étendue en forme plate et ronde sur une feuille de papier ; à mi-cuisson, les petits gâteaux étaient fendus, imbibés de sucre, de beurre et d'eau de rose puis remis au four³. Une version salée faite d'une pâte au fromage existait à la même époque, les petits choux de Paris³. En 1604, Lancelot de Casteau est le premier à rédiger une recette de la pâte à choux dans *Ouverture de cuisine*². En 1798, Jean Avice perfectionne la pâte à choux pour créer des choux grillés². C'est Antonin Carême au 19^e siècle qui aurait popularisé les choux garnis à la crème pâtissière ou à la chantilly³.

La pâte à choux fut longtemps dressée à la cuillère, jusqu'à ce que soit inventée la poche à douille en 1847³.

Le mot « chou », attesté dès 1549, vient de la forme de la pâtisserie qui rappelle celle du légume du même nom².

Histoire de la crème chantilly

D'après certains, la chantilly aurait été créée par Vatel, alors maître d'hôtel de Fouquet à Vaux-le-Vicomte, pour un dîner en l'honneur de Louis XIV, en 1661. Par la suite, Vatel entra au service du prince de Condé et fit connaître son invention lors des somptueuses réceptions données au château de Chantilly en 1671, ce qui expliquerait le nom « chantilly »^{2,3}. Mais les historiens remarquent qu'il existait déjà une crème fouettée de la sorte à l'époque de Catherine de Médicis². En 1604, Lancelot de Casteau mentionne une crème fraîche fouettée avec des tiges de genêts dans son livre *Ouverture de Cuisine*².

Description

Le chou chantilly est une petite pâtisserie soufflée ronde faite d'une pâte à choux, coupée en deux et garnie de crème chantilly (crème fraîche fouettée, sucrée et vanillée)^{1,2}.

Composition

Ingrédients

Pour la pâte à choux : eau, lait (facultatif), sel, sucre, matière grasse, farine, œufs^{6,7}.

Pour la crème chantilly : crème liquide, sucre glace, vanille^{6,7}.

Savoir-faire

Réaliser une pâte à choux : porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et la matière grasse ; à ébullition, incorporer la farine et dessécher avec une spatule sur feu vif ; débarrasser dans une cuve de batteur et faire tourner au batteur en petite vitesse, environ 30 secondes ; incorporer les œufs progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse ; faire tourner au batteur en vitesse moyenne, environ 30 secondes⁶.

Réaliser une crème chantilly : monter la crème au batteur ou au fouet, ajouter le sucre glace, parfumer avec la vanille.

Dresser les choux sur une plaque légèrement graissée à l'aide d'une douille. Faire cuire au four à 160/170 °C environ 25 minutes. Couper le dessus des choux au couteau scie. Garnir de crème chantilly puis refermer les choux. Saupoudrer de sucre glace⁶.

Eclair



Crédit photo INBP

Historique

L'éclair est un dérivé de la duchesse, créée par Antonin Carême au début du 19^e siècle. Il s'agissait d'une pâtisserie à base de pâte à choux, en forme de doigt, garnie de marmelade d'abricots et glacée au sucre fondant ou au caramel^{3,4}. L'éclair tel qu'on le connaît aujourd'hui aurait été inventé à Lyon vers 1850 par un pâtissier dont l'Histoire n'a pas retenu le nom. L'invention de la poche à douille, en 1847, en facilitait la fabrication.

Description

Petite pâtisserie en pâte à choux de forme allongée, fourrée de crème et glacée au fondant. La garniture traditionnelle est une crème pâtissière aromatisée (souvent au café, au chocolat mais aussi à la vanille, aux fruits ou tout autre parfum). Le dessus est glacé, généralement, au fondant aromatisé avec le même parfum¹.

Composition

Ingrédients

Pour la pâte à choux : eau, lait (facultatif), sel, sucre, matière grasse, farine, œufs^{6,7}.

Pour la crème pâtissière : lait, sucre, jaunes d'œuf, fécule (amidon de blé ou de maïs), matière grasse, (facultatif), éléments pour parfumer (extrait de café, pâte de cacao) 6.

Finition : fondant parfumé⁶.

Savoir-faire

Réaliser une pâte à choux : porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et la matière grasse ; à ébullition, incorporer la farine et dessécher avec une spatule sur feu vif ; débarrasser dans une cuve de batteur et faire tourner au batteur en petite vitesse, environ 30 secondes ; incorporer les œufs progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte crémeuse ; faire tourner au batteur en vitesse moyenne, environ 30 secondes.

Dresser des bâtonnets de pâte à choux de 10 à 12 cm à l'aide d'une douille unie de diamètre 13 mm. Faire cuire au four à 210/220°C environ 30 minutes⁶.

Réaliser une crème pâtissière : dans une casserole, faire bouillir le lait avec du sucre semoule. Au fouet, blanchir les jaunes d'œuf avec du sucre semoule. Ajouter la fécule. Délayer les jaunes blanchis avec 1/3 du lait. Verser le tout dans la casserole en fouettant hors du feu. Porter le tout à ébullition. Baisser la source de chaleur et maintenir l'ébullition 1 min 30. Verser sur une surface non poreuse. Filmer la crème au contact. Refroidir rapidement à 10°C. Réserver au réfrigérateur⁶. Parfumer la crème pâtissière.

Garnir les éclairs. Tempérer le fondant à environ 37°C. Glacer les éclairs^{6,7}.

1.5 Crèmes cuites

- Crème pâtissière : religieuse, éclair, gland
- Crème Chiboust : saint-honoré, chou à la crème
- Crème mousseline : millefeuille, tarte...
- Crème d'amande, frangipane : galette des rois, pithiviers, conversations, puits d'amour, bateau à la crème d'amande...

Millefeuille



Crédit photo INBP

Autres appellations : mille-feuille, mille-feuilles^{1,2,4,6,12}

Historique

L'origine du millefeuille est inconnue. Sous l'Antiquité, les Byzantins fabriquaient un gâteau qui préfigurait le millefeuille, fait de couches multiples de pâte craquante garnies d'une crème au miel⁴. On sait également que la pâte feuilletée était connue des Arabes et qu'elle fut importée en France par les Croisés.

La première recette de millefeuille est donnée par Varenne dans son *Pâtissier français*, en 1653². Dans le *Cuisinier moderne* en 1742, Vincent La Chapelle fait mention de « gâteaux de mille feuilles » servis parmi les entremets, sur les tables royales². A cette époque, la pâtisserie était constituée de cinq abaisses en feuilletage, de l'épaisseur d'un écu, dont l'une était découpée en son milieu en fleur de lys ou en cœur. Une fois cuites, ces feuilles étaient superposées entre des couches de confiture, puis le gâteau était glacé à la glace blanche et séché au four, avant d'être décoré de dessins à la confiture². Au 19^e siècle, ce gâteau était recherché par les gourmets. Les pâtissiers Rouget et Sergent en firent leur réputation. Antonin Carême perfectionna la recette du millefeuille et proposa également celle du « gâteau de mille feuilles à la royale » (constitué de confitures d'abricots et de groseilles et roulé dans un hachis de pistaches) dans son *Maître d'hôtel français* en 1822².

Description

Gâteau fait de minces abaisses de pâte feuilletée, superposées, séparées par de la crème pâtissière (ou crème mousseline, chantilly, crème légère au kirsch ou au rhum) et recouvert de sucre glace ou d'un fondant¹. Il est vendu en grand format à partager ou en gâteau individuel de forme rectangulaire.

Composition

Ingrédients

Pour la pâte feuilletée : matière grasse,, farine, eau, sel⁶.

Pour la crème pâtissière : lait, sucre, jaunes d'œuf, fécule (amidon de blé ou de maïs)⁶.

Pour la finition : nappage (facultatif), sucre glace (facultatif), fondant blanc (facultatif), pâte de cacao (facultatif) ⁶.

Savoir-faire

Réaliser une pâte feuilletée : mélanger l'eau, le sel, la matière grasse ramollie et la farine au batteur, au crochet, environ 1 minute. Bouler la détrempe et couper en croix le dessus du pâton. Laisser reposer la détrempe environ 20 minutes. Ramollir la matière grasse de tourage au rouleau et l'étaler en un carré de 20 cm de côté. Etaler la détrempe en croix. Disposer la matière grasse au centre. Replier les bords de la détrempe sur la matière grasse,. Abaisser et donner un tour simple. Faire pivoter le pâton d'un quart de tour. Abaisser et donner un tour simple. Laisser reposer au grand froid, environ 5 minutes, puis 20 minutes au réfrigérateur. Abaisser et donner un tour simple. Laisser reposer au grand froid, environ 5 minutes, puis 20 minutes au réfrigérateur. Abaisser et donner un tour simple. Redonner un tour simple 30 minutes avant l'emploi si pâton du jour ou redonner un tour double 30 minutes avant l'emploi si pâton de la veille⁶.

Réaliser une crème pâtissière : dans une casserole, faire bouillir le lait avec du sucre semoule. Au fouet, blanchir les jaunes d'œuf avec du sucre semoule. Ajouter la fécule. Délayer les jaunes blanchis avec 1/3 du lait. Verser le tout dans la casserole en fouettant hors du feu. Porter le tout à ébullition. Baisser la source de chaleur et maintenir l'ébullition 1 min 30. Verser sur une surface non poreuse. Filmer la crème au contact. Refroidir rapidement à 10°C. Réserver au réfrigérateur⁶.

Faire une abaisse de pâte feuilletée rectangulaire. Piquer l'abaisse. Laisser reposer. Faire cuire la pâte feuilletée au four à 200°C environ. Défourner. Détailler le rectangle en trois dans le sens de la longueur. Répartir la moitié de la crème pâtissière sur la première bande de pâte feuilletée. Recouvrir d'une deuxième bande de pâte feuilletée. Finir de répartir la crème pâtissière sur la deuxième bande de pâte. Recouvrir avec la dernière bande de pâte feuilletée. Glacer au sucre glace ou au fondant blanc. Réaliser une finition (par exemple, marbrer avec de la pâte de cacao). Laisser durcir et détailler^{6,12}.

Remarque

On peut utiliser une autre crème pour garnir le millefeuille, notamment de la crème chantilly, de la crème légère et divers parfum ...

Galette des rois feuilletée



Crédit photo INBP

Historique

En 1607, l'auteur du *Thrésor de Santé*, mentionne l'existence à Paris et dans plusieurs villes de gâteaux feuilletés, de forme ronde et cuits au four. La pâte feuilletée telle qu'elle existe aujourd'hui est décrite en 1651 dans *Le Cuisinier françois*. En 1653, *Le Pâtissier françois* en donne une version plus explicite et associe la recette d'un *gâteau feuilleté*. Il s'agit alors d'un gâteau « ordinaire » exclusivement composé de pâte feuilletée. C'est la galette « sèche », vendue pendant des siècles à Paris en tant que pâtisserie courante²⁵.

De nos jours, la galette feuilletée est fourrée, garnie d'une fève et accompagnée d'une couronne. Sa fabrication et sa consommation sont réservées à la période de l'Épiphanie²⁵.

Description

Produit traditionnellement de forme ronde, de diamètre variable et fourré à la frangipane. Son feuilletage, de couleur brun doré, présente un décor (rayage) sur sa partie supérieure. On trouve différentes déclinaisons de formes, tailles et garnitures²⁴.

Composition

Ingrédients

Pour la pâte feuilletée : matière grasse, farine, eau, sel⁶.

Pour la crème pâtissière : lait, sucre, jaunes d'œuf, fécule (amidon de blé ou de maïs)⁶.

Pour la crème d'amande : matière grasse, sucre semoule, poudre d'amande, œufs entiers, farine⁶.

Pour le sirop lourd : eau, sucre semoule (600g/litre d'eau)⁶.

Savoir-faire

Réaliser une pâte feuilletée : mélanger l'eau, le sel, la matière grasse ramollie et la farine au batteur, au crochet, environ 1 minute. Bouler la détrempe et couper en croix le dessus du pâton. Laisser reposer la détrempe environ 20 minutes. Ramollir la matière grasse de tourage au rouleau et l'étaler en un carré de 20 cm de côté. Étaler la détrempe en croix. Disposer la matière grasse au centre. Replier les bords de la détrempe sur la matière grasse. Abaisser et donner un tour simple. Faire pivoter le pâton d'un quart de tour. Abaisser et donner un tour simple. Laisser reposer au grand froid, environ 5 minutes, puis 20 minutes au réfrigérateur. Abaisser et donner un tour simple. Laisser reposer au grand froid, environ 5 minutes, puis 20 minutes au réfrigérateur. Abaisser et donner un tour simple. Redonner un tour simple 30 minutes avant

l'emploi si pâton du jour ou redonner un tour double 30 minutes avant l'emploi si pâton de la veille⁶.

Réaliser une crème pâtissière : dans une casserole, faire bouillir le lait avec du sucre semoule. Au fouet, blanchir les jaunes d'œuf avec du sucre semoule. Ajouter la fécule. Délayer les jaunes blanchis avec 1/3 du lait. Verser le tout dans la casserole en fouettant hors du feu. Porter le tout à ébullition. Baisser la source de chaleur et maintenir l'ébullition 1 min 30. Verser sur une surface non poreuse. Filmer la crème au contact. Refroidir rapidement à 10°C. Réserver au réfrigérateur⁶.

Réaliser une crème d'amandes : au batteur, à la feuille, mettre la matière grasse, en pommade. Ajouter le sucre semoule et la poudre d'amande. Homogénéiser. Incorporer progressivement les œufs entiers préalablement battus. Finir en ajoutant la farine⁶.

Réaliser un sirop lourd : dans une casserole, faire bouillir l'eau et le sucre semoule (600g/litre d'eau)⁶.

Faire une abaisse de pâte feuilletée rectangulaire. Mélanger la crème d'amande avec la crème pâtissière. Marquer l'abaisse à l'aide d'un cercle. Garnir le premier disque avec la crème frangipane. Recouvrir avec l'autre disque et les coller ensemble. Détailler à l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce. Dorer une première fois. Laisser sécher la dorure. Dorer une seconde fois. Strier. Faire cuire au four à 200/220°C environ 15 minutes, puis à 180°C environ 30 minutes. Passer au sirop lourd à la sortie du four⁶.

1.6 Appareils à cuire

- Flan nature, flan coco, flan aux pruneaux, far breton...
- Clafoutis...
- Appareil à quiche, appareil à pizza...
- Appareil à tarte, type tarte normande...
- Béchamel

Flan nature



Crédit photo INBP

Autre appellation : flan pâtissier

Historique

Le flan est une des préparations les plus anciennes de l'Histoire.

L'Antiquité connaissait des préparations assez similaires. Ainsi, Apicius, au 1^{er} siècle avant J.C., propose dans son livre *Les dix livres d'Apicius* une recette de *tiropatinam*, qui préfigure le flan. Le flan était alors poivré après cuisson^{2,3}. Au Moyen-Age, les flans dits *flaons* ou *flanciaux* étaient très appréciés. Il s'agissait d'une sorte de tarte molle garnie d'une crème prise, à base d'œufs, de fromage blanc ou de lait, voire d'eau en période de Carême. On y ajoutait tout ce qui tombait sous la main, y compris de la viande ou du poisson. Souvent, herbes et épices relevaient la préparation^{2,3,4}. A l'instar des oublies, les flans étaient une des spécialités des pâtissiers qu'ils vendaient à grands cris dans les rues de Paris². Progressivement, la recette du flan évolua vers le dessert sucré qu'on connaît aujourd'hui : un fond de pâte sucrée, garni d'un appareil fait d'œufs, lait et sucre... Au 19^e siècle, c'était un mets raffiné qui figurait dans les repas d'apparat comme l'indique Grimod de La Reynière dans son *Manuel des Amphytrions* (1808). Les flans de l'époque intégraient souvent des fruits. Ainsi, Antonin Carême donne la recette du « flan de fruits » et du « flan de pommes meringuées » dans *le Maître d'Hôtel français* en 1822. Vers 1840, le « flan meringué », inventé par le pâtissier parisien Quillet, connut beaucoup de succès².

Il est à noter que le terme « flan » désigne aussi par métonymie, une crème prise, analogue à celle dont on garnit le fond de tarte, renversée ou moulée et consommée en entremets^{1,2}.

Description

Le flan se compose d'un fond de pâte garni d'une crème à flan (crème cuite composée de lait, sucre, œufs)¹. Cuit dans un cercle, le flan a la forme d'une tarte ronde mais peut être vendu à la part sous forme triangulaire ou rectangulaire. Nature, il peut être aromatisé (souvent avec de la vanille). Il existe également des flans aux fruits et des flans meringués.

Le flan peut aussi être présenté en ramequin, sans pâte.

Composition

Ingrédients

Pour la crème à flan : lait, sucre, jaunes d'œuf ou œufs entiers, fécule (amidon de blé ou de maïs),^{7,12}.

Pour la pâte : matière grasse,, farine, sel, sucre, œufs, eau⁶.

Savoir-faire

Réaliser une pâte: sabler la farine, le sel, le sucre et la matière grasse,. Ajouter les œufs battus et l'eau. Pétrir sans corser et réserver au réfrigérateur⁶.

Foncer des cercles à flan (ou à tarte).

Réaliser une crème à flan : dans une casserole, faire bouillir les $\frac{3}{4}$ du lait avec la moitié du sucre ; dans une bassine, blanchir les jaunes d'œuf avec le reste du sucre ; ajouter la fécule et le reste du lait ; verser une partie du lait sucré bouillant sur le mélange et fouetter vigoureusement ; hors du feu, verser l'ensemble sur le lait sucré restant dans la casserole et fouetter simultanément^{11,12}.

Remplir de crème à flan chaude les cercles foncés. Laisser refroidir avant de mettre au four. Cuire à four chaud^{7,11,12}.

Tarte normande



Crédit photo INBP

Historique

Confectionnées jadis avec de simples restes de pâte à pain, les tartes s'enrichissent au fil du temps pour devenir des desserts gourmands et très appréciés¹⁸ des Français. Dès le 15^e siècle, le *Viandier*, ouvrage de référence du Moyen-Age, fait état de recettes de tartes avec des pommes². Au 16^e siècle, les vergers de pommiers remplacent peu à peu les vignobles de Normandie décimés par des vagues de froids intenses et des invasions de nuisibles. La pomme devient alors l'emblème du terroir normand et est très vite adoptée en pâtisserie. La tarte normande est certainement l'un des desserts les plus anciens de la région. Elle est alors composée d'un fond de pâte, d'une couche de compote - facultative - et de lamelles de pomme¹⁹. Dès 1651, Nicolas de Bonnefons, auteur d'un ouvrage de jardinage et de cuisine, en propose une version plus sophistiquée : la tarte normande à la *farce de crème*². L'ancêtre de la version actuelle de la tarte normande était né.

Description

La tarte normande, à l'origine de forme ronde, est traditionnellement foncée en pâte feuilletée ou brisée. Elle est garnie de quartiers de pomme et d'un appareil à crème prise (aussi appelé appareil à quiche sucré) à base de crème, d'œuf et de sucre, parfois enrichi de poudre d'amande. Elle est éventuellement parfumée au Calvados.

Composition

Ingrédients

Pour la pâte : matière grasse,, farine, sel, sucre, œufs, eau⁶.

Pour la garniture : pommes, œufs, crème liquide, lait, sucre, vanille⁶.

Savoir-faire

Réaliser une pâte : sabler la farine, le sel, le sucre et la matière grasse,. Ajouter les œufs battus et l'eau. Pétrir sans corser et réserver au réfrigérateur⁶.

Réaliser l'appareil à crème prise en mélangeant tous les ingrédients.

Foncer un cercle à tarte avec la pâte. Répartir les pommes (préalablement épluchées, épépinées et coupées en quartier). Couler l'appareil à crème prise. Faire cuire au four à 180°C, environ 30 minutes⁶.

1.7 Appareils à base de fruits et divers

- Compote
- Confiture
- Macaron
- Pudding
- Croissant aux amandes
- Bostock...

Macaron aux amandes



Crédit photo INBP

Historique

Si le mot « macaron » apparaît pour la première fois dans le *Quart-livre* de Rabelais en 1552, l'origine du gâteau reste inconnue. Pour certains historiens, le macaron serait né en Italie et introduit en France à la Renaissance. Pourtant, le monastère de Cormery, près de Tours, fabriquait déjà des macarons au 8^e siècle⁴ ce qui indique que le macaron était connu dès le Moyen-Age. En 1690, le lexicographe Furetière définit le macaron comme « un petit gâteau rond à base d'amandes, de sucre et de blancs d'œufs »². Aux 18^e et 19^e siècles, le macaron était très apprécié, d'abord dans les milieux aristocratiques puis au sein du peuple, lors des fêtes villageoises. Les recettes étaient multiples, à base d'amandes amères, amandes douces, associées à des pistaches ou des noix². De nombreuses régions et villes en firent leur spécialité. Parmi les plus connus : les macarons de Nancy, qu'on doit aux religieuses de la rue de la Hache, surnommées les « sœurs macarons », vers 1792 ou les macarons d'Amiens, dont on ignore l'origine exacte^{2,3}.

Si autrefois la plupart des macarons étaient secs, avec une croûte craquelée, le macaron le plus répandu aujourd'hui est le macaron « parisien », moelleux, lisse et composé de deux coques accolées par une crème. Apparu au 19^e siècle, celui-ci serait, pour certains, l'invention de Pierre Desfontaines, petit-fils du pâtissier Louis Ernest Ladurée², pour d'autres, la création d'un pâtissier parisien nommé Gerbet, d'où l'appellation « gerbet » qu'on donne aussi à ce type de macaron¹⁶.

Description

Le macaron à la surface craquelée est un petit gâteau rond à la croûte croquante et à l'intérieur moelleux.

Composition

Ingrédients

Poudre d'amande, sucre semoule, sucre glace, blancs d'œuf, miel^{6,7}.

Savoir-faire

A la feuille au batteur, ajouter les blancs d'œuf brisés et le miel au mélange tamisé poudre d'amande et sucre. Laisser reposer plusieurs heures au réfrigérateur. Assouplir l'appareil à la feuille. Dresser sur une feuille de cuisson à la douille ronde unie. A l'aide d'un pinceau, tapoter les pièces à l'eau et saupoudrer de sucre glace. Cuire à four modéré sur plaques doublées. A la sortie du four, verser de l'eau entre la plaque et la feuille de cuisson. Lorsque la feuille est détrempée, faire glisser et décoller les macarons⁶.

1.8 Produits salés

- Navette garnie...
- Petit pain rond garni type hamburger...
- Pâté à la viande, pâté à la pomme de terre...

Pâté en croûte à la viande



Crédit photo INBP

Historique

Le pâté était déjà connu sous l'Antiquité. Les Romains le préparaient essentiellement avec de la viande de porc mais aussi avec d'autres d'ingrédients, toujours marinés et épicés, et notamment les langues d'oiseau. Selon les historiens, au Moyen-Age, les recettes de viandes cuites en pâte, alors appelées « pâtisseries », étaient très répandues¹. L'épaisse pâte permettait en effet de conserver les viandes plus longtemps. C'était d'ailleurs son unique rôle puisqu'à l'époque, la croûte des pâtés n'avait pas vocation à être consommée. Avec le temps, les pâtisseries firent évoluer les recettes pour rendre la croûte comestible. Les recettes de pâtés en croûte restent très nombreuses jusqu'au 19^e siècle. En 1872, Alexandre Dumas en propose une douzaine accompagnée de multiples variantes dans son *Grand Dictionnaire de cuisine*¹.

Description

Le pâté en croûte à la viande est une préparation salée constituée d'une farce à la viande marinée enveloppée d'une épaisse pâte brisée. Le pâté en croûte se cuit au four, dans un moule¹. La gelée de remplissage coulée dans le moule dès sa sortie du four fige en refroidissant, assurant la bonne tenue du pâté. Il se déguste froid, coupé en tranche⁷. Ce pâté en croûte traditionnel consommé dans toute la France se décline en versions festives (pâté de Pâques aux œufs durs ou pâté de Noël au foie gras par exemple) et en variantes régionales. Parmi les plus connues, on recense le pâté lorrain et le pâté Pantin, non moulés, sur base de pâte feuilletée garnie de farce de porc marinée⁷.

Composition

Ingrédients

Pour la pâte brisée : sel, eau, farine, matières grasses, œufs⁶.

Pour la farce à la viande : blanc de poulet, chair à saucisse, foies de volaille crus, œufs, brioche émiettée, confit d'oignon, crème, sel, poivre, porto⁶.

Pour la gelée de remplissage : eau, gelée en poudre, porto⁶.

La quantité de croûte ne doit pas dépasser :

-45 % si le produit est commercialisé « sans couvercle »,

-50 % s'il est commercialisé « avec couvercle »,

-60 % pour les produits en croûte « cocktail » ou « apéritif » (section de petite taille).

Source : Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes (IFIP)

Savoir-faire

Réaliser une pâte brisée : dissoudre le sel dans l'eau. Au batteur, sabler la farine et la matière grasse. Ajouter les œufs et l'eau salée. Laisser reposer environ 1 heure.

Réaliser la farce de viande : faire mariner la viande coupée en cube environ 24 heures dans le porto, le sel et le poivre. Au batteur, mélanger la brioche émiettée, la chair à saucisse et les viandes marinées. Ajouter les œufs et le confit d'oignon. Incorporer la crème et laisser refroidir.

Abaissier la pâte brisée. Foncer un moule et détailler quelques feuilles. Garnir le moule de farce à la viande. Déposer les feuilles en pâte brisée sur la farce. Dorer et faire cuire au four à 150°C, environ 1h30 (72°C à cœur). Après cuisson, couler la gelée de remplissage bouillante jusqu'au refroidissement complet du pâté en croûte⁶.

Notes bibliographiques

1. **Larousse gastronomique**. Paris : Larousse-Bordas, 1996.
2. Perrier-Robert Annie. **Dictionnaire de la gourmandise : pâtisseries, friandises et autres douceurs**. Paris : Robert Laffont, 2012.
3. Sender Serge-Gustave, Derrien Marcel. **La grande histoire de la pâtisserie-confiserie française**. Genève : Minerva, 2003.
4. Toussaint-Samat Maguelonne. **La très belle et très exquise histoire des gâteaux et des friandises**. Paris : Flammarion, 2004.
5. CNAC. **L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Lorraine**. Paris : Albin Michel, 1998.
6. INBP. **Fiches recettes CAP pâtissier**.
7. Chaboissier Daniel, Lebigre Didier. **Compagnon et maître pâtissier. Tome 3 Savoir-faire et techniques du domaine professionnel**. Les Lilas : Jérôme Villette, 1995.
8. Les Fabricants de Biscuits & gâteaux de France.
Codes d'usages et Répertoire des Biscuit & Gâteaux de France 2018
9. **Secrets de pâtissiers**. Levallois-Perret : Editions Alain Ducasse, 2015.
10. INBP. **Pâtisseries, viennoiseries : créations des 4 chefs**. Les Lilas : Jérôme Villette, 2006.
11. Bilheux Roland, Escoffier Alain. **Les fiches pratiques « résumé/aide mémoire » du Traité de pâtisserie artisanale**. Paris : Editions Saint-Honoré, 1993.
12. CNBPF, INBP. **Devenir pâtissier**. Paris : Sotal, 2004.
13. Terrasson Laurent. **Le confiturier apothicaire**. Paris : Rustica, 2003.
14. CNAC. **L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Provence-Alpes-Côte d'Azur**. Paris : Albin Michel, 1995.
15. Pôle d'Innovation de l'INBP. **Fiche technique n°48 : Confitures, gelées et marmelades de fruits**. Septembre 2014.
16. CNAC. **L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Ile de France**. Paris : Albin Michel, 1993.
17. CNAC. **L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Aquitaine**. Paris : Albin Michel, 1997.
18. CNAC. **L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Normandie**. Paris : Albin Michel, 2003.
19. Terrasson Laurent. **Atlas des desserts de France : itinéraire sucré à travers le patrimoine des desserts de France**. Paris : Rustica, 1995.
20. Tonnac Jean-Philippe de (sous la direction de). **Dictionnaire universel du pain**. Paris : Robert Laffont, 2010.

