



FICHE APPRENANT

LA HAUTE PATISSERIE

ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU THEME

1.1. Associez le nom des pâtisseries françaises suivantes aux images qui les illustrent :

un baba au rhum - des choux à la crème - des éclairs - un far breton - un flan pâtissier - un fraisier - des macarons - un mille-feuille - un opéra - un Paris-Brest - des religieuses - un Saint-Honoré



A.



B.



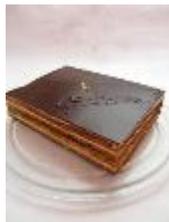
C.



D.



E.



F.



G.



H.



I.



J.



K.



L.

1.2. Quelles pâtisseries...

... contiennent du chocolat:

.....

... sont construites en plusieurs épaisseurs:

.....

... contiennent de la pâte à choux:

.....

... contiennent des fruits:

.....

ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

2.1. Quels ingrédients entendez-vous?

- | | | |
|-------------------------------------|--|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> un biscuit | <input type="checkbox"/> du sel | <input type="checkbox"/> du lait |
| <input type="checkbox"/> des oeufs | <input type="checkbox"/> de la vanille | <input type="checkbox"/> de la crème |
| <input type="checkbox"/> du sucre | <input type="checkbox"/> du beurre | <input type="checkbox"/> du chocolat |

2.2. Quels instruments voyez-vous dans la vidéo?

un fouet; un mixeur; un cercle; un couteau de cuisine, un four, une spatule, une louche, une bassine, une spatule à glaçage

2.3. Retrouvez l'ordre des différentes étapes de la réalisation du dessert:

.....	Dressage des biscuits
.....	Glaçage
.....	Réalisation du mélange pour faire le biscuit
.....	réalisation de la ganache
.....	montage des entremets dans les cercles

ACTIVITE 3 COMPREHENSION DETAILLEE

3.1. Répondez aux questions:

a. Lors de l'étape n°1, pour obtenir des blancs d'oeufs en neige, il faut d'abord verser...

- | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> un tiers... | <input type="checkbox"/> la moitié... | <input type="checkbox"/> les deux tiers... |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--|
- du sucre.

Et à la fin, il faut verser...

- | | | |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> un tiers... | <input type="checkbox"/> la moitié... | <input type="checkbox"/> les deux tiers... |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--|
- du sucre.

b. A la fin de l'étape n°1, comment voit-on que la masse est homogène ?

.....

c. Pourquoi il ne faut pas prendre une douille trop petite lorsqu'on dresse le biscuit

(étape n°2) ?

.....
d. Est-ce que le pâtissier utilise du chocolat salé dans l'étape n°3 ?

.....
e. Pourquoi le pâtissier tapote-il le cercle qui contient la ganache dans l'étape n°4?
.....

3.2. Quelle recette correspond au dessert présenté?

Recette A

65 grammes de beurre
4 oeufs
60 grammes de sucre
1 kilo de chocolat en plaques

650 grammes de crème fraîche
40 grammes éclats de chocolat à la fleur
de sel
45 grammes d'eau minérale

Recette B

65 grammes de beurre
2 cuillères à soupe d'huile
60 grammes de sucre
80 grammes de sucre vanillé
150 grammes de farine

1 kilo de chocolat en plaques
650 grammes de crème fraîche
40 grammes éclats de chocolat à la fleur
de sel
45 grammes d'eau minérale

Réponse:

3.3. A quoi correspondent les définitions suivantes? Placez les mots donnés en face de la bonne définition:

un nappage - cristalliser - serer - un entremets - glacer - une émulsion - une ganache

.....	Amener une substance à l'état de cristaux
.....	Recouvrir une pâtisserie d'un élément décoratif
.....	L'action de recouvrir un dessert d'une couche de sauce ou de crème
.....	Synonyme de dessert
.....	Préparation épaisse de chocolat pour garnir une pâtisserie
.....	Mélange de deux éléments
.....	Fouetter les blancs d'oeufs pour éviter les grumeaux de blancs d'oeufs

ACTIVITE 4 POINT CULTURE

4.1. Lisez le texte suivant:

La haute pâtisserie française

Depuis plusieurs années, la pâtisserie haut-de-gamme prend de plus en plus d'importance en France. Les pâtisseries réputées sont débordées de clients et il faut souvent faire la queue pour avoir le privilège de manger ces desserts. Les ouvrages des grands chefs pâtisseries connaissent également un grand succès en librairie. D'où vient un tel succès? Si la haute pâtisserie appartient définitivement à l'univers du luxe, il s'agit d'un luxe plus accessible, en raison du prix relativement modeste de chaque pâtisserie, que celui des restaurants gastronomiques. En effet, une pâtisserie se monte tout au plus à 10 euros chez Fauchon, ce qui en fait un plaisir plus accessible. Quelles sont les principales tendances de la haute pâtisserie? Tout d'abord, les pâtisseries doivent se montrer créatifs et imaginer des compositions nouvelles ou réinventer des recettes ancestrales. Cette importance attribuée à la création rapproche la pâtisserie de formes d'art, principalement la haute couture. Ce rapprochement est d'autant plus justifié que les pâtisseries cherchent à inventer des desserts qui sont à la fois des réussites visuelles et des réussites gastronomiques. L'influence de la mode se fait donc sentir sur les nouvelles créations des pâtisseries et des confiseurs, dont l'harmonie des formes et des couleurs rappelle les productions picturales et architecturales contemporaines. Parmi les inventions les plus récentes des pâtisseries parisiens figurent les fameux macarons de Pierre Hermé, les pâtisseries minimalistes du Japonais Sadaharu Aoki ou l'éclair au popcorn caramélisé. Il existe aussi des partenariats comme celui entre Christophe Michalak et Alain Ducasse.

4.2. Répondez aux questions:

a. Pourquoi la pâtisserie est un luxe particulier?

.....

b. Comment les pâtisseries peuvent-ils se montrer créatifs?

.....
.....

c. Par quels arts la pâtisserie de luxe est-elle influencée?

.....

d. Connaissez-vous l'un des chefs pâtisseries mentionnés? Que savez-vous de lui?

ACTIVITE 5 REEMPLOI

En groupes de 3 à 4, imaginez la recette d'une pâtisserie ou confiserie élaborée en vous inspirant des grands pâtisseries français et en la rédigeant sur cette feuille. Cette feuille sera ramassée.

Noms des étudiants:

Nom de la pâtisserie:

Ingrédients et quantités utilisés:

.....
.....

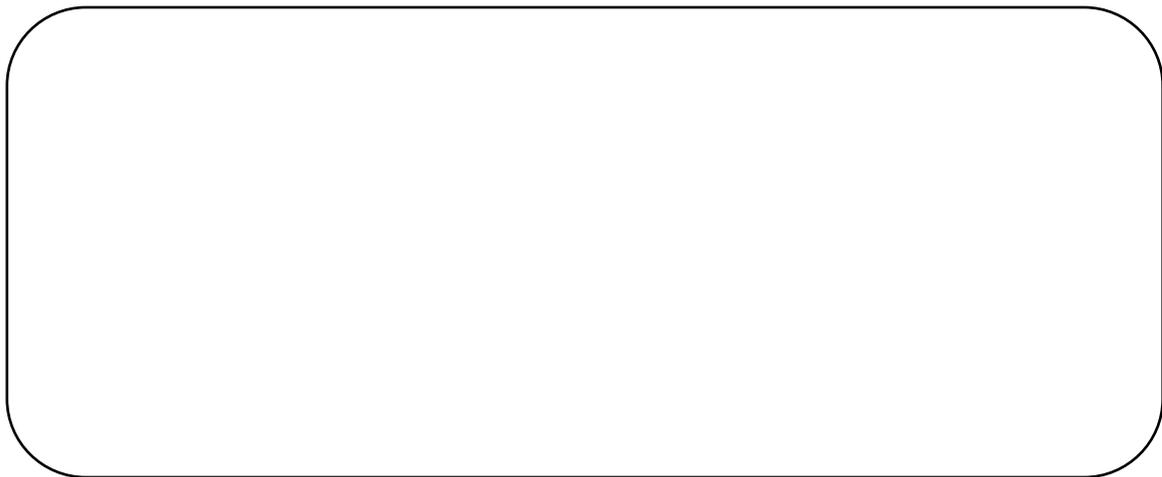
Apparence (Forme, volume, couleurs):

.....
.....

Spécificités de consommation:

.....
.....

Dessin:



Recette:

.....
.....
.....
.....
.....
.....