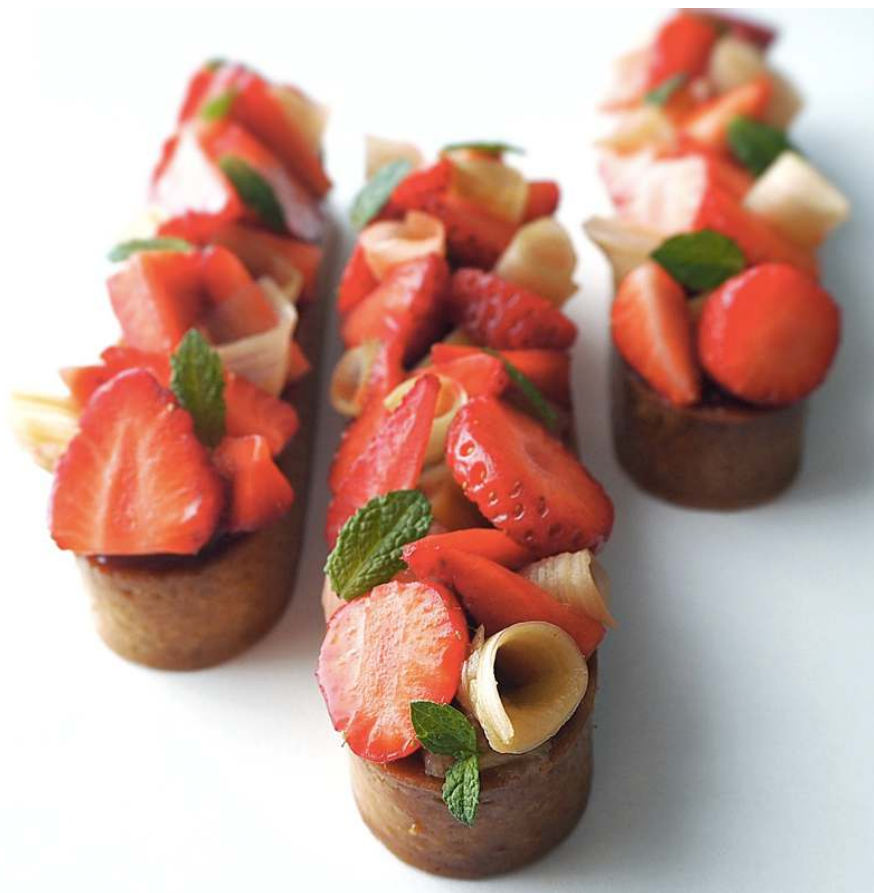


Comment réussir des desserts de chef

sans plus jamais rater de recette

Les solutions à
81 problèmes techniques
que tout pâtissier DOIT connaître





Sommaire

- Merci d'avoir téléchargé ce guide
- Pourquoi ce guide
- We need you
- Qui est The French Pâtissier
- Les 5 règles d'or de la réussite en pâtisserie
- Les 81 problèmes qui t'empêchent de t'éclater en pâtisserie (et toutes leurs solutions)
- Avant de partir





Merci d'avoir téléchargé ce guide

Bien plus qu'un simple blog,
« The French Pâtissier » a été pensé pour permettre aux
amateurs comme aux professionnels de la pâtisserie de
développer leur technique et leur créativité.

Comment ?

En suivant un précepte simple mais efficace :

LA PÂTISSERIE PASSE AVANT TOUT PAR LE SAVOIR-FAIRE ET LE GOÛT

Du choix des ingrédients au choix des techniques, en passant par le visuel,
tout ce que tu vas apprendre ici est au service des émotions que tes
desserts offriront à la dégustation.

C'est ce qui t'apportera le plus de satisfaction et, bien entendu, ce qui fera
revenir tes proches ou tes clients.

En mettant le goût au coeur de ta démarche de création et en développant
ta propre identité pâtissière, tu convertiras ceux qui y auront goûté en fans !





Pourquoi ce guide

Il n'y a rien de pire et de plus rageant que de passer des heures à pâtisser dans sa cuisine ou son laboratoire pour un résultat « au mieux » décevant, au pire pour un gâteau qui finit dans la gamelle du chien ou à la poubelle. On est tous passé par là, avec l'envie de ne surtout pas recommencer, de peur d'obtenir une seconde fois le même résultat.

« Le plus frustrant, c'est surtout de ne pas comprendre pourquoi ça n'a pas fonctionné. »

Une tarte dont les bords retombent, une ganache qui tranche, une mousse qui graine, un entremets qui se liquéfie ou des choux plats comme des semelles ...

Tu avais pourtant « tout bien fait » comme sur la recette.

Pros ou amateurs, on est tous passés par là.

Si ces moments-là te donnent envie de tout casser, de pleurer ou de partir vivre au fond d'une grotte, ce guide est fait pour toi.

Heureusement, la pâtisserie, c'est « juste » une histoire de chimie et de physique. Mais pas de panique, même si ces matières te filaient des boutons au collège, en pâtisserie on les applique de manière simple et ludique.

Ce qu'on veut souligner par là, c'est qu'en comprenant les procédés qui permettent d'obtenir un résultat satisfaisant et gourmand, tu éviteras :

- de dire des âneries (à la limite ce n'est pas très grave, le ridicule ne tue pas)
- de faire des âneries (là par contre, ça devient intéressant !)



Cet e-book, on l'a imaginé pour qu'il réponde à un maximum de problématiques rencontrées par les pâtissiers amateurs ou professionnels, confirmés comme débutants.





Grave ton nom dans cet e-book



CE GUIDE N'EST PAS (ENCORE) UNE ENCYCLOPEDIE

Aussi, si tu as un problème dont tu ne trouves pas la solution dans ces lignes, envoie-nous un email à contact@thefrenchpatissier.com. Parle-nous des difficultés techniques que tu rencontres, et on les intégrera à la prochaine version de cet e-book, qu'on se fera un plaisir de t'envoyer par mail.

Si tu as une solution inédite à l'un des problèmes qu'on énumère, nous serions également ravis de la tester et de l'intégrer à ce super-guide.

Et en tant que contributeur d'exception, tu seras tout spécialement remercié à la fin de cet e-book.

Alors, partant ?





Qui se cache derrière The French Pâtissier



Après un doctorat en astrophysique et un tour du monde, **Mehdi** troque l'exploration du cosmos contre celle du goût. CAP en poche, **il multiplie les grandes maisons et aiguisé sa créativité aux côtés de chefs renommés** (Cédric Grolet, Cyril Lignac, Maxime Frédéric, Bernachon). La créativité en ébullition et toujours avec une alliance de saveurs ou un jeu de textures derrière la tête, il fonde The French Pâtissier pour se consacrer pleinement à sa **passion pour la transmission et l'échange** auprès des particuliers comme des professionnels.



Le jour où **Jean-Philippe** a eu le droit de prendre le métro tout seul, il se met en quête de la meilleure pâtisserie de Paris. Pas aussi fou que son pote Mehdi, il fait carrière dans le secteur de la finance verte... Mais entre deux tableaux Excel, c'est plus fort que lui, **il pâtisser frénétiquement jusqu'à comprendre pourquoi ça ne marche pas puis, comment ça marche**. En rejoignant The French Pâtissier, la boucle est bouclée : il s'appuie sur de **solides compétences en développement et en communication** pour participer à son essor.



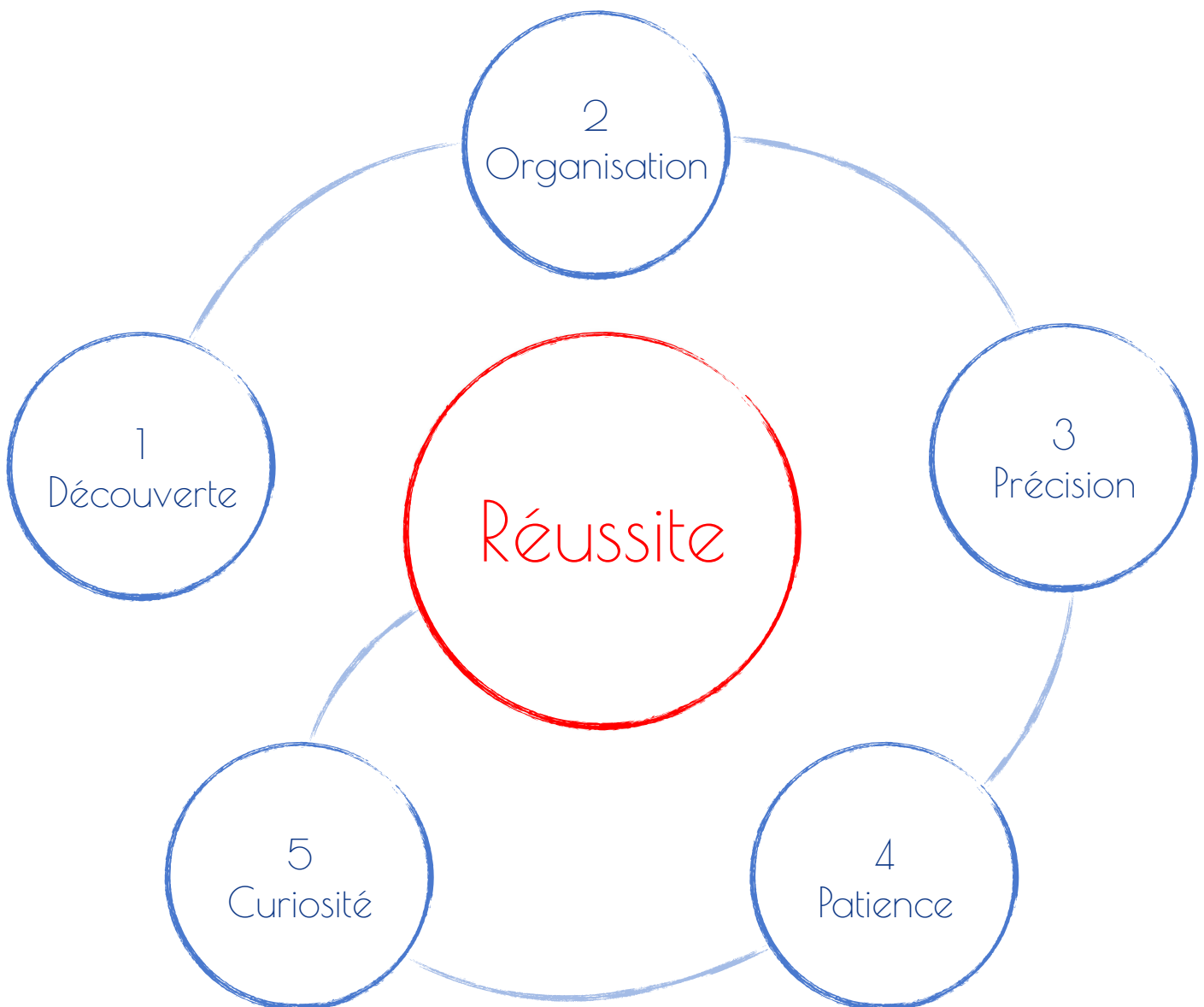


Les 5 règles d'OR de la réussite en pâtisserie

Avant de rentrer dans le vif du sujet avec une liste de problématiques techniques et la réponse à chacune d'entre elles, on tenait à te donner ce qu'on appelle chez *The French Pâtissier* « **les 5 règles d'or de la réussite en pâtisserie** ».

Elles sont essentielles pour bien commencer, et on va te les détailler dans les pages suivantes.

En les suivant, bon nombre de tes problèmes vont se régler en un clin d'œil.





Règle d'or n°1

Lis toute la recette
avant de la mettre en œuvre

On a tous vécu ce moment-là.

Ce moment où, pris d'une motivation débordante, tu te lances corps et âme dans une recette sans l'avoir entièrement lue. Et là, c'est le drame. Pire qu'un contrôle de maths surprise imaginé par un prof vicieux. Ce fameux contrôle où la réponse de la question n°4 (que tu n'avais pas lue, fonçant tête baissée) était nécessaire pour résoudre la question n°2.

Là, c'est un peu pareil. Les éléments d'une recette ne sont pas toujours rédigés dans l'ordre. Certains demanderont à être prioritaires car leur temps de repos ou de cuisson est plus long que pour les autres. Si tu attaques la recette sans prendre le temps de la lire, tu vas te retrouver avec une mousse d'entremets en train de figer alors que ton insert n'est pas congelé.

Zut !





Règle d'or n°2

Effectue toutes les pesées
avant de te lancer

Encore une fois, c'est indispensable pour que le déroulé de la recette se passe sans stress. Les blancs de ta meringue sont montés mais le sucre n'est pas encore pesé ? Ton sirop est à bonne température mais tu es encore en train de casser les oeufs de ta pâte à bombe ? C'est le drame. Il n'y a plus qu'à jeter et à recommencer.

Autre exemple. Certains ingrédients stockés au frais ont besoin d'être à température ambiante lors de la réalisation de la recette. Si tu les pèses à la dernière seconde, c'est encore une fois fichu.





Règle d'or n°3

Sois précis

En pâtisserie, tout ingrédient, température, temps de mélange ou ordre de mélange joue un rôle précis.

Lors de la pesée, réduire de moitié la quantité de beurre ou d'un tiers la quantité de sucre a son importance. Remplacer la farine blanche par de la farine complète a également son importance.

Tu risques de te retrouver avec des desserts durs comme de la brique, liquides après des heures de cuisson, ou qui ne se tiennent pas lors de la décongélation.

De même, si une recette indique de commencer par mélanger les oeufs et le beurre, c'est qu'il y a une bonne raison. Tu n'obtiendras pas le même résultat en commençant par ajouter la farine dans tes oeufs.

Enfin, si le produit est trop mélangé ou trop peu pétri, ou que le sirop est à 120°C au lieu de 112°C, le résultat sera forcément en deçà de tes attentes.





Règle d'or n°4

Prends ton temps

Ne raccourcis pas les temps de repos

La pâtisserie est un art de patience. Si une pâte ou une ganache montée a besoin de reposer une nuit au frigo, c'est que ce repos a son importance. À vouloir aller trop vite, tu vas te retrouver avec des desserts en forme de flaque, le moral dans les chaussettes et le droit d'aller acheter un gâteau chez ton boulanger.

Ne force pas les temps de cuisson

Trop souvent, on perd du temps en pensant en gagner ! Si une recette indique une cuisson lente à température basse, c'est pour que le produit soit cuit uniformément, jusqu'au coeur.

À vouloir passer de 150°C à 180°C pour le cuire 10 minutes plutôt que 15 minutes, tu vas te retrouver avec un biscuit brûlé sur le dessus et cru au milieu. Oups !





Règle d'or n°5

Sois curieux

Il est hyper important de te poser des questions et de te former pour finir par comprendre ce que tu fais et pourquoi tu le fais. C'est à partir de ce moment-là que tu pourras commencer à jouer avec les paramètres des recettes (quantités, cuisson, mélanges, etc.) et te les approprier pleinement pour en faire tes plus belles créations gourmandes.





Les 81 problèmes qui t'empêchent de t'éclater en pâtisserie



et toutes leurs solutions





Catégories

- 1 Les pâtes à tarte
- 2 La pâte feuilletée
- 3 La pâte à choux
- 4 La pâte levée
- 5 La pâte levée feuilletée
- 6 Les biscuits, cakes et gâteaux
- 7 Les macarons
- 8 Le caramel
- 9 Les ganaches et crèmes
- 10 Les mousses, meringues et ganaches montées
- 11 Les entremets
- 12 Les finitions
- 13 Le chocolat



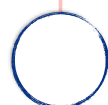
Les pâtes à tarte

(pâte sucrée, pâte sablée, pâte brisée)



Problème n°1

La pâte a des morceaux de beurre qui ne sont pas amalgamés



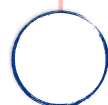
Problème n°2

La pâte est difficile à étaler



Problème n°3

La pâte colle lorsque tu l'étales



Problème n°4

La pâte se rétracte lors de la cuisson



Les pâtes à tarte

(pâte sucrée, pâte sablée, pâte brisée)



Problème n°5

La pâte fait des bulles lors de la cuisson à blanc



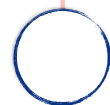
Problème n°6

Les bords de la pâte retombent lors de la cuisson à blanc



Problème n°7

Les bords de la pâte sucrée se replient sur eux-même lors de la cuisson



Problème n°8

La tarte ramollit une fois garnie



Problème n°1 : La pâte a des morceaux de beurre qui ne sont pas amalgamés

Tu as bien mélangé tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette, mais lorsque la pâte est amalgamée, elle a un effet marbré du fait de morceaux de beurre qui ne sont pas intégrés à ta pâte.

Raison n°1

Le beurre était trop froid lorsque tu as commencé ta recette et il ne se mélange pas uniformément au reste des ingrédients.

Solution n°1

Laisse ton beurre quelques heures à température ambiante afin qu'il soit mou lorsque tu l'utilises. Si tu l'as oublié dans le frigo, ramollis-le au micro-ondes (sans le faire fondre !) ou travaille-le bien jusqu'à le réchauffer.

Raison n°2

Les oeufs étaient trop froids lorsque tu les as intégrés au mélange. À leur contact, le beurre s'est refroidi et a figé.

Solution n°2

Tout comme pour le beurre, utilise des oeufs à température ambiante. Si tu les as également oublié dans le frigo, intègre les petit à petit, en filet, afin qu'ils ne refroidissent pas trop la préparation.



Problème n°2 : La pâte est difficile à étaler

Lorsque tu étales ta pâte elle a tendance à se rétracter et à ne pas garder sa forme.

Raison n°1

La pâte se rétracte quand tu l'étales car elle est trop pétrie, ce qui a élastifié le réseau glutineux (comme quand on fait du pain).

Solution n°1

Arrête le mélange des ingrédients dès que la pâte est amalgamée. Ne cherche pas à avoir une consistance uniforme à la sortie du batteur. Tu obtiendras la consistance finale en frasant ta pâte. Pour tout savoir sur la pâte sucrée, découvre notre dossier ultra-complet sur le sujet.

Raison n°2

La pâte se rétracte quand tu l'étales car elle n'a pas eu suffisamment de repos au frigo.

Solution n°2

Le repos au frais permet au gluten, qui a été « stressé » lors du mélange, de se détendre et de perdre en élasticité. Laisse reposer la pâte sous forme de galette et bien filmée au contact pendant minimum 1h.

Après avoir reposé au frigo, la pâte sucrée est dure comme du béton.

Raison

C'est le beurre qui durcit en refroidissant. Plus ta pâte est riche en beurre, plus elle aura ce côté béton après l'avoir laissée au frigo.

Solution

Laisse ta pâte revenir doucement à température avant de l'étaler.

Après avoir reposé au frigo, la pâte sucrée est cassante.

Raison

La recette contient trop de farine et manque d'élasticité, elle est friable.

Solution

Revois à la baisse la quantité de farine dans la recette.



Problème n°3 : La pâte colle lorsque tu l'étales



Tu étales ta pâte sur ton plan de travail et elle a tendance à coller au plan de travail ou au rouleau. Impossible de l'étaler, elle se déchire dans tous les sens. Pire, la pâte colle en sortant du frigo, avant toute manipulation.

Raison n°1

Il fait trop chaud dans la pièce dans laquelle tu travailles.

Solution n°1

Étale la pâte sur un marbre froid et fariné. Autre solution, étale la pâte entre deux feuilles de papier cuisson, tu éviteras ainsi toute déconvenue liée à la température.

Raison n°2

La pâte est trop hydratée.

Solution n°2

Ajoute un peu de farine dans la pâte pour obtenir la bonne texture.

Raison n°3

La pâte est très beurrée.

Solution n°3

C'est le cas de notre recette « expert ». Elle colle quand on l'étale parce qu'on a choisi une recette extrêmement beurrée, pour son goût et sa texture inimitables. Mais le beurre ramollit lorsqu'on la travaille. On te conseille de l'étaler systématiquement entre 2 papiers cuisson et de lui laisser reprendre le froid avant de la foncer en utilisant la méthode des bandes.



Problème n°4 : La pâte se rétracte lors de la cuisson

Tu as enfin réussi le fonçage de tes rêves, ta tarte trône fièrement, crue, dans ton frigo en attendant que ton four préchauffe. Tu l'enfourmes et là, catastrophe (!), la pâte se rétracte totalement sur elle-même, anéantissant tes rêves de récompense de « tarte de l'année ».

Raison n°1

La pâte est trop élastique car la farine est trop riche en gluten. C'est lui qui rend la pâte élastique (c'est ce qu'on cherche lorsqu'on fait du pain ou de la viennoiserie).

Solution n°1

Ne choisis pas une farine riche en gluten. préfère la farine de blé T55.

Raison n°2

La pâte est trop élastique car elle a été trop hydratée, ce qui a élastifié le gluten.

Solution n°2

Trouve une recette contenant la juste quantité d'oeuf pour une texture parfaite.

Raison n°3

La pâte est trop élastique car elle a été trop travaillée, ce qui a élastifié le gluten.

Solution n°3

Ce qui revient à la raison n°1 du problème n°2.

Raison n°4

La pâte contient trop de chutes précédemment étalées, ce qui a tendance à l'élastifier.

Solution n°4

Ne travaille pas trop de fois tes chutes. Plus tu les travailles et plus la pâte devient élastique. S'il te reste de la pâte après avoir foncé tes tartes, utilise-la pour faire des fonds plats type « biscuits choco ».



Problème n°5 : La pâte fait des bulles lors de la cuisson à blanc

Ta pâte est étalée, tu l'enfourmes à blanc, confiant(e). Au bout de quelques minutes, tu jettes un oeil à ton four et tu vois ta pâte qui fait plus de bulles que ton bain moussant... Vite, armé(e) d'une fourchette tu les éclates une à une. Ta tarte est sauvée, mais ce n'est pas une vie !

Raison

Il y a des microbulles d'air entre la pâte et la plaque de cuisson qui gonflent à la chaleur. Comme elles ne peuvent pas s'échapper elles poussent la pâte.

Solution n°1

Utilise des billes de céramique.

Solution n°2

Pique bien la pâte avant de la mettre à cuire.

Solution n°3

Ma préférée. Utilise une plaque perforée et une toile de cuisson microperforée. L'air s'échappe alors par le bas, plus besoin de fourchette ou de billes de céramique, et c'est garanti sans bulles !

Problème n°6 : Les bords de la pâte retombent lors de la cuisson à blanc

Tu sors ta pâte du four et elle a plus une tronche de pizza que de tarte. Les bords ont (quasiment) disparu. Bon, va pour cette fois, tu en feras une « tarte rustique »...

Raison

Tu as mal foncé le fond de tarte, les bords ne forment pas un angle droit avec le fond et glissent contre le cercle en chauffant.

Solution n°1

Entraînes-toi jour et nuit à correctement foncer les tartes.

Solution n°2

Si tu as la flemme, ou que tu manques de temps, utilise la méthode du fonçage en bandes.



Problème n°7 : Les bords de la pâte sucrée se replient sur eux-mêmes lors de la cuisson

Les bords de ta tarte ne sont pas raplaplas mais ils font la gueule comme le ficus que tante Germaine n'a pas arrosé depuis 2 ans ?

Raison n°1

La pâte sucrée manque d'adhérence contre le cercle.

Solution n°1

Ôte le surplus de farine sur la pâte avant de foncer, et mets bien le côté le moins fariné contre le cercle.

Solution n°2

Ajuste la bonne quantité de beurre pour lui faire gagner en souplesse.

Solution n°3

Evite les poudres d'amande, de noisette, de noix, etc. déshuilées, qui ont tendance à assécher la pâte.

Raison n°2

Les bords de la tarte sont trop hauts.

Solution

Même si tu es le dieu ou la déesse du fonçage ultra-régulier, une tarte qui fait 4 ou 5 cm de haut avec des bords très fins se cassera forcément la figure lors de la cuisson. Cuis-la avec des billes de céramiques ou du riz dans un film plastique thermo-résistant.



Problème n°8 : La tarte ramollit une fois garnie

Tu as un fond de pâte superbe. Fin, régulier, avec des bords bien droits et bien hauts, joliment dorés. Tu te fais un plaisir de la garnir de crème, confit, ganache ou autre délice fait maison.

Quelques heures après, c'est le drame. La tarte est tellement détrempée par la garniture qu'elle ne tient même plus dans ta main.

Raison

La pâte n'a pas été imperméabilisée et tu l'as garnie avec une préparation riche en eau. Eau que la pâte s'empresse d'absorber, anéantissant ainsi les efforts que tu as fait pour avoir une tarte croustillante et qui en jette.

Solution n°1

Garnis ta tarte avec des produits riches en matières grasses.

Aucun risque d'avoir une pâte détrempée si elle est garnie de praliné et/ou de ganache très chocolatée.

Solution n°2

Imperméabilise ta pâte à l'aide d'une des méthodes suivantes :

- En chablonnant (badigeonnant) l'intérieur de chocolat noir ou de chocolat blanc.
- En chablonnant l'intérieur de beurre ou de beurre de cacao.
- En lui appliquant une dorure à base d'oeuf avant de la remettre quelques minutes au four.

Solution n°3

Fais écran à l'aide d'un fond de biscuit ou de crème d'amande qui se chargera d'absorber l'humidité de la garniture en lieu et place de la pâte à tarte.

Evidemment, tu es libre de combiner toutes ces solutions les unes avec les autres. Notre combo préféré ? Une tarte joliment ambrée par l'ajout d'une dorure et d'une fine couche de crème d'amande pour plus de gourmandise.



La pâte feuilletée



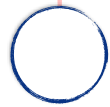
Problème n°9

La pâte feuilletée marbre



Problème n°10

La pâte feuilletée ne développe pas lors de la cuisson



Problème n°11

La pâte feuilletée se déforme lors de la cuisson



Problème n°9 : La pâte feuilletée marbre

Lorsque tu étales ta pâte feuilletée, tu vois des petits éclats blancs ?

Raison

Le beurre est trop froid et casse sous l'action du rouleau.

Solution

La clé pour un feuilletage régulier, c'est d'avoir des couches uniformes de beurre et de détrempe. Pour cela, il faut que la détrempe et le beurre de tourage aient la même texture lorsque tu commences ta pâte feuilletée. La meilleure manière d'y parvenir est de laisser le beurre à T° ambiante (sauf s'il fait 40°C dans ta cuisine) et la détrempe au frigo. Sinon, travaille le beurre jusqu'à la consistance adéquate en le tapant avec ton rouleau.

Problème n°10 : La pâte feuilletée ne développe pas lors de la cuisson

Tu es enfin arrivé(e) à bout des tours et des heures de repos de ta pâte feuilletée. Tu la mets au four mais elle ne développe pas. Plate comme une crêpe !

Raison n°1

La pâte n'est pas suffisamment feuilletée.

Solution n°1

Travaille ta technicité pour réussir à obtenir un feuilletage parfaitement régulier.

Raison n°2

Tu as fait trop de tours.

Solution n°2

Trop de tours tuent les tours. À vouloir trop en faire tu écrases les feuillets qui finissent par se souder les uns aux autres. La pâte feuilletée, c'est 5 ou 6 tours, pas plus.

Raison n°3

Tu as écrasé les feuillets lors de la découpe car l'outil que tu utilises pour tailler ta pâte feuilletée est trop peu tranchant.

Solution n°3

Ne détaille jamais la pâte feuilletée avec un emporte-pièce, un cercle à entremets ou un couteau mal aiguisé. Le top du top étant la découpe au cutter pour être certain de ne pas écraser les feuillets.



Problème n°11 : La pâte feuilletée se déforme à la cuisson

Ta galette ronde devient ovale et tes chaussons aux pommes ovales deviennent ronds ? C'est à croire que le ciel t'est tombé sur la tête !

Raison

La détrempe a été trop travaillée et le réseau glutineux est activé.

Solution

Il faut arrêter de mélanger les ingrédients de la détrempe dès qu'ils sont amalgamés. Termine en frasant* juste ce qu'il faut la détrempe sur ton plan de travail et laisse-la reposer minimum 1h au frais.

*en l'écrasant avec la paume de la main pour homogénéiser sa texture.



La pâte à choux



Problème n°12

La pâte à choux craque à la cuisson



Problème n°13

La pâte à choux retombe après cuisson



Problème n°14

Les choux sont tous mous



Problème n°12 : La pâte à choux craque à la cuisson

**Lis ce qui suit si tes choux
ressemblent plus aux cratères
lunaires qu'à la tête d'un chauve.**

Raison n°1

Tu n'as pas suffisamment hydraté la pâte à choux. Elle est trop ferme et croute avant d'avoir le temps de développer.

Solution n°1

Hydrate correctement la pâte à choux jusqu'à obtenir la texture adéquate. Tu sais, ce moment où le sillon que tu as fait avec ton doigt se referme doucement.

Raison n°2

Le four est trop chaud et saisit l'extérieur de la pâte avant que la vapeur puisse la faire gonfler.

Solution n°2

Cuis la pâte à choux autour de 170-180°C, pas plus.



Problème n°13 : La pâte à choux retombe après cuisson

Tes choux gonflent fièrement lors de la cuisson mais finissent comme des crêpes une fois refroidis ?

Raison

La cuisson est insuffisante, la pâte est encore humide et s'affaisse lorsque tu la sors du four.

Solution

Cuis la pâte à choux jusqu'à ce qu'elle soit totalement dorée, même à l'intérieur des sillons et des craquelures.

Problème n°14 : Les choux sont tous mous

Beurk ces choux à la texture de chewing-gum comme on peut en trouver parfois dans de mauvaises enseignes... Ceux dont tu te demandes depuis combien de jours ils croupissent dans la devanture de la boutique !

Raison n°1

Tu les as mal conservés et ils ont repris l'humidité.

Solution n°1

Si les choux ne sont pas garnis, il faut les conserver dans un endroit sec. Ni au frigo, ni chauds dans une boîte. Laisse les tranquillement refroidir, puis range-les dans une boîte hermétique le temps d'une nuit tout au plus. Tu peux également les congeler à condition qu'ils ne prennent pas l'humidité dans ton congélateur.

Raison n°2

La garniture des choux est trop humide et remouille trop la pâte à choux.

Solution n°2

Utilise des garnitures grasses (crème pâtissière, ganache, ganache montée...) et n'espère pas garder tes choux savoureux pendant des jours. C'est à déguster dans la journée pour une texture optimale.

Raison n°3

Les choux n'ont pas été suffisamment cuits et reprennent l'humidité.

Solution n°3

Cette raison rejoint le problème précédent : une bonne cuisson est essentielle.



La pâte levée



Problème n°15

La brioche ne pousse pas



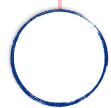
Problème n°16

La brioche suinte



Problème n°17

La brioche est sèche



Problème n°18

La brioche a un goût de levure



Problème n°15 : La brioche ne pousse pas

C'est LE problème n°1 de la brioche. Tout bien faire et pourtant, le moment venu, rien ne se passe. Frustration as-su-rée !

Et c'est rarement une histoire de quantité de levure. Plus de levure rend la pousse plus rapide mais ne rend pas la brioche plus grosse, ce serait trop facile.

Raison n°1

Il y a trop de sel dans la recette.

Raison n°2

La levure est trop vieille.

Solution n°1

Même si le sel n'est pas rentré en contact direct avec la levure, un excès de sel a tendance à la tuer prématurément. Dose justement la quantité de sel pour que ta recette soit réussie.

Solution n°2

Une levure trop vieille, sèche alors qu'elle devrait être humide, est une levure morte. Elle ne pourra donc pas travailler lors de la pousse. Conserve ta levure fraîche maximum 10 jours au frigo.

Raison n°3

Le sel est entré en contact avec la levure.

Solution n°3

Le sel brûle et tue la levure lorsqu'il rentre directement en contact avec elle. Deux solutions s'offrent à toi. Soit tu sépares bien le sel de la levure dans la cuve avant de lancer le mélange, soit tu ajoutes le sel après quelques secondes de pétrissage, lorsque la levure est mélangée au reste des ingrédients.

Raison n°4

La brioche est trop montée en température lors du pétrissage, et les levures activées trop tôt.

Solution n°4

Là encore, la température de la brioche en fin de pétrissage est la clé. Si elle chauffe trop, la levure va vivement s'activer dès la fin du pétrissage et n'aura plus de « jus » lors de la phase de pousse.

Raison n°5

La farine n'est pas assez riche en gluten. Ce dernier n'est donc pas suffisamment élastifié lors du pétrissage et la pâte ne peut pas retenir le gaz produit par la levure lors de la pousse.

Solution n°5

Pour une brioche réussie, préfère la farine T45, et même mieux si tu en trouves la farine T45 de gruau.



Problème n°15 : La brioche ne pousse pas - suite et fin

Raison n°6

Tu n'as pas suffisamment de pétri la brioche.

Solution n°6

Il faut qu'à la fin du pétrissage, la température de la brioche soit environ de 23°C à 25°C. Tu l'obtiens soit en calibrant la durée de pétrissage d'une recette que tu fais depuis toujours et qui fonctionne, soit en utilisant le principe de température de base. À savoir que la somme des températures de la farine, de l'air ambiant et des liquides doit être égale, avant mélange, à 50°C (jusqu'à 52°C selon les recettes). À ce moment, tu dois pouvoir étirer très finement la pâte entre tes doigts sans qu'elle se déchire. Si ce n'est pas le cas, le temps de pétrissage n'est pas suffisant.

Raison n°7

La pousse est trop longue, la brioche retombe à la cuisson.

Solution n°7

Mieux vaut une brioche pas assez poussée qu'une brioche trop poussée.

Raison n°8

Il n'y a pas suffisamment de levure dans ta recette.

Solution n°8

Revois ta recette. Il faut environ 40g de levure fraîche par kilogramme de farine.

Raison n°9

La température de pousse est trop froide.

Solution n°9

Pour que la brioche pousse correctement, la température de la pièce dans laquelle elle pousse doit se situer aux alentours de 25-30°C.



Problème n°16 : La brioche suinte

Si ta brioche transpire plus que toi dans un sauna, c'est qu'elle a eu trop chaud ! Découvre comment y remédier ci-dessous.

Raison n°1

La température de la pousse est trop chaude, le beurre fond.

Solution n°1

Pour que la brioche pousse correctement, la température de la pièce dans laquelle elle pousse doit se situer aux alentours de 25-30°C. Si la pièce de pousse est trop chaude, le beurre va fondre et suinter.

Raison n°2

Le pétrissage est trop long ou les liquides sont incorporés trop chauds, le beurre fond.

Solution n°2

Ça revient à ce qui est dit au-dessus. Au-delà de 30°C, le beurre fond et la brioche « transpire ».

Problème n°17 : La brioche est sèche

Rien de pire à la dégustation qu'une brioche à la texture de biscotte (j'exagère un peu, certes, mais tu vois l'idée).

Raison n°1

La pâte manque de beurre.

Solution n°1

La brioche n'est PAS un plat régime. Une brioche sans beurre, on appelle ça du pain (enfin presque). Une brioche est bonne parce qu'elle est riche en beurre. Il ne faut donc pas avoir peur d'en mettre.

Raison n°2

Elle est dure et semble sèche parce qu'elle n'a pas suffisamment poussé. La pousse permet à la brioche de gagner en goût et en texture. Sa réussite est la clé d'une brioche fondante, alvéolée et au bon goût de beurre.

Solution n°2

Suis tous les conseils qu'on donne ci-dessus et tu réussiras la pousse de ta brioche !

Raison n°3

La pousse s'est fait dans un milieu trop sec.

Solution n°3

Effectue la pousse de ta brioche dans un milieu humide (mais pas mouillé !). Si tu n'as pas la chance d'avoir une chambre de pousse, tu peux humidifier le milieu soit en la recouvrant d'un torchon humide, soit en ajoutant de la vapeur dans ta pièce. Pour ceci, fait bouillir de l'eau, ou ajoute un bol d'eau chaude dans ton four à très basse température.



Problème n°18 : La brioche a un goût de levure

Miam, ce petit goût acide qui pique la langue lors de la dégustation. Tu en as marre d'avoir une brioche qui n'a pas un bon goût de beurre ? Ces lignes sont faites pour toi.

Raison n°1

Il y a trop de levure dans la recette.

Solution n°1

Tu ne dois pas dépasser 40g de levure par kilogramme de farine pour une brioche qui poussera rapidement. Si tu privilégies une pousse lente, 20g de levure suffiront. Plus de levure ne fera pas mieux pousser ta brioche, ça lui apportera juste un mauvais goût.

Raison n°2

Il y a trop peu de sel dans la recette.

Solution n°2

Le sel a tendance à contrebalancer l'effet de la levure, mais également d'en atténuer le goût. Ajuste la quantité de sel pour que le goût soit juste comme tu l'aimes.



La pâte levée feuilletée



Problème n°19

La viennoiserie dégonfle pendant la cuisson



Problème n°20

La brioche suinte



Problème n°21

Le beurre s'échappe de la viennoiserie lors de la pousse



Problème n°22

Le beurre s'échappe de la viennoiserie lors de la cuisson



Problème n°23

Le beurre traverse la pâte lors du tourage



Problème n°24

La pâte se rétracte pendant le tourage ou le détaillage



Problème n°19 : La viennoiserie dégonfle pendant la cuisson

Avoir un croissant épais comme une tartine après avoir fourni tant d'efforts, c'est vraiment rageant !

Raison

L'apprêt (la dernière pousse) a été trop long.

Solution

Cesse l'apprêt dès que la viennoiserie ne colle plus au touché. Elle a généralement doublé de taille à ce moment-là. Pas plus !

Problème n°20 : La viennoiserie est briochée

À quoi bon t'embêter à tourer si c'est pour obtenir une brioche de la forme d'un croissant ? Si c'est le cas, c'est ce que tu as sans doute mis un peu trop d'énergie dans ton tourage.

Raison n°1

Tu as tendance à écraser le feuilletage lorsque tu l'étales pour le tourer.

Solution n°1

Appuie moins fort avec ton rouleau lorsque tu l'étales. Cette phase doit se faire en douceur afin d'éviter de souder les feuillets de pâte feuilletée ensemble.

Raison n°2

Tu as effectué trop de tours et ça a écrasé les feuillets.

Solution n°2

Contrairement à la pâte feuilletée classique qui supporte facilement 6 ou 7 tours, on ne donne généralement que 3 tours à la pâte levée feuilletée.



Problème n°21 : Le beurre s'échappe de la viennoiserie lors de la pousse

Ta viennoiserie a de jolis feuillets mais ces derniers se liquéfient pendant la pousse ? Tes viennoiseries baignent dans du beurre fondu avant même d'aller au four ?

Raison

La pousse est trop violente, trop chaude.

Solution

Règle la température de la pièce dans laquelle la viennoiserie pousse entre 25°C et 30°C. Au-delà, le beurre risque de fondre.



Problème n°22 : Le beurre s'échappe de la viennoiserie lors de la cuisson

Si c'est lors de la cuisson que tes viennoiseries barbotent dans une mare de beurre, c'est que tu as rencontré l'une des situations suivantes.

Raison n°1

Ton beurre n'est pas un beurre de bonne qualité.

Solution n°1

Idéalement, utilise du beurre de tourage. mais un beurre de qualité, le plus sec possible (avec le plus haut pourcentage de matière grasse) fera l'affaire.

Raison n°2

Tu as troué ou déchiré ta pâte lors du tourage.

Solution n°2

Effectue les différents tours en douceur, en prenant soin de ne pas déchirer la pâte. Si tu utilises un rouleau qui n'est pas lisse, ce dernier peut également abîmer ta pâte.



Problème n°23 : Le beurre traverse la pâte lors du tourage

Voir problème n°8.

Problème n°24 : La pâte se rétracte pendant le tourage ou le détaillage

Ta pâte est tellement élastique qu'il t'est impossible de lui donner la forme que tu souhaites. Au moindre effort, elle a tendance à revenir à sa forme « initiale »

Raison n°1

Tu n'as pas laissé un temps de repos suffisant à ta pâte entre deux tours.

Solution n°1

Laisse au grand minimum 1h de repos entre chacun de tes tours. Plus le temps de repos est long, mieux ta pâte se comporte lorsque tu l'étales.

Raison n°2

La pâte a été trop pétrie et est trop élastique.

Solution n°2

Le juste dosage du pétrissage est la clé. Trop peu pétrie, la pâte ne peut pas gonfler lors de la pousse, trop pétrie, elle se rétracte systématiquement lorsque tu l'étales. Il faut cesser le pétrissage lorsque la pâte se décolle de la cuve. Teste son élasticité en l'étirant entre tes doigts : elle ne doit pas se déchirer.

Raison n°3

Tu n'as pas détendu ta pâte avant de la détailler.

Solution n°3

Passe tes mains entre la pâte et le plan de travail en la soulevant délicatement afin de la laisser se détendre et prendre sa forme « finale ».

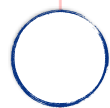


Les biscuits, cakes et gâteaux



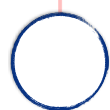
Problème n°25

Le gâteau ne cuit pas au coeur



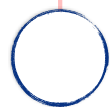
Problème n°26

Le fond du cake est brûlé



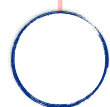
Problème n°27

Le cake a une croûte trop épaisse



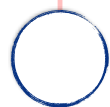
Problème n°28

Les fruits confits tombent au fond du cake



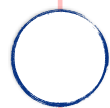
Problème n°29

Le gâteau à base de levure chimique ne gonfle pas ou peu



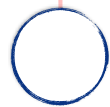
Problème n°30

Les madeleines n'ont pas de bosse



Problème n°31

Le gâteau à base de levure chimique retombe lors de la cuisson ou après cuisson



Problème n°32

L'appareil à cake, à madeleine ou autre biscuit tranche lors de l'ajout des oeufs ou du beurre



Les biscuits, cakes et gâteaux

(Suite & fin)



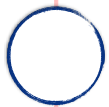
Problème n°33

Le cake est lourd, dense, sec



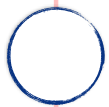
Problème n°34

Le biscuit à base de blancs montés retombe lorsque tu le mélanges



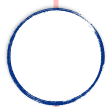
Problème n°35

Le biscuit à base de blancs montés n'est pas homogène



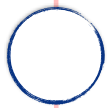
Problème n°36

La génoise ou le biscuit à base de blancs montés retombe pendant la cuisson ou après cuisson



Problème n°37

La génoise ou le biscuit à base de blancs montés ne gonfle pas uniformément



Problème n°38

La génoise ne foisonne pas après cuisson au bain-marie



Problème n°39

Impossible de démouler le biscuit après cuisson



Problème n°25 : Le gâteau ne cuit pas au cœur

L'heure du goûter et de la découpe de ton gâteau a sonné. Raté, si ton gâteau a une belle croûte dorée, le cœur est cru comme un tartare de boeuf... la sauce Worcestershire en moins.

Raison

Tu as lancé la cuisson dans un four trop chaud.

Solution

Plus ton gâteau est dense et/ou épais, plus la chaleur va mettre du temps à diffuser jusqu'à son cœur. Dans un four trop chaud, l'extérieur du gâteau va être cuit, voire carbonisé, avant que le cœur soit totalement saisi. Plus le gâteau est dense et épais, plus la température du four doit être basse et la cuisson longue. Par exemple, un cake cuit lentement à 150°C alors qu'un brownie supporte bien les 180°C.

Problème n°26 : Le fond du cake est brûlé

Ton cake est beau, dans son moule, il bombe fièrement le torse. Mais une fois démoulé, tu vois qu'il a eu chaud aux fesses et que le dessous est tout cramé.

Raison

La circulation de la chaleur dans le four fait que le fond du moule chauffe plus vite que le reste de l'appareil.

Solution

Cuis le cake sur deux plaques plutôt qu'une. Tu vas ainsi ralentir la diffusion de la chaleur du four sur le fond du cake et tu obtiendras un cake parfaitement cuit.



Problème n°27 : Le cake a une croûte trop épaisse

Le genre de gâteau dont la mie est trop bonne mais sur lequel tu te casses une dent.

Raison

Lors de la cuisson, le sucre présent dans l'appareil a migré vers l'extérieur du gâteau et a formé une croûte caramélisée dense et épaisse.

Solution

Préfère du sucre glace au sucre en grains. Tu peux également mixer et tamiser ton sucre pour lui donner une granulométrie plus fine.

Problème n°28 : Les fruits confits tombent au fond du cake

Zut, on t'avait demandé un cake, pas une tarte tatin !

Raison

Les fruits, plus denses que la pâte à cake, ont la fâcheuse tendance à subir la loi de la gravité lors de la cuisson.

Solution n°1

Roule tes fruits dans une partie de la farine ou du sucre glace de ta recette avant de les incorporer au mélange. Attention de ne pas rajouter de la farine mais bien d'en prélever de ta recette afin de ne pas modifier la texture du cake.

Solution n°2

Trouve une recette d'appareil suffisamment dense, à base de farine T55, et les fruits resteront bien en place durant la cuisson.



Problème n°29 : Le gâteau à base de levure chimique ne gonfle pas ou pas suffisamment

On ne te fera pas l'affront de te demander si tu n'as pas confondu levure chimique et levure de boulanger, promis !

Raison n°1

Tu as versé ton beurre fondu trop chaud lors du mélange. La levure s'est activée avant la cuisson et n'a plus autant la patate pour faire gonfler le gâteau une fois au four.

Solution n°1

Si la recette préconise d'ajouter du beurre fondu ou du beurre noisette, attend bien que celui-ci soit tiède avant de l'incorporer. Il ne faut pas que la température de l'appareil dépasse 25°C avant la cuisson.

Raison n°2

Le cake n'a pas été entaillé au début de la cuisson et a du mal à développer.

Solution n°2

Pour aider ton cake à bien développer lors de la cuisson, entaille la croûte naissante du cake dans le sens de la longueur après 10 minutes de cuisson pour l'aider à développer.

Solution n°3

Trace un trait fin de beurre pommade dans le sens de la longueur avant d'enfourner ton cake.



Problème n°30 : Les madeleines n'ont pas de bosse

C'est LE problème qu'on rencontre le plus souvent avec les madeleines. Et ça peut venir de différents facteurs.

Raison n°1

La farine est trop dense.

Solution n°1

Utilise de la farine T45 ou T55, pas plus lourde.

Raison n°2

Tu utilises des moules de mauvaise qualité.

Solution n°2

C'est souvent ce qui arrive avec des moules en silicone car la répartition de la chaleur n'est pas optimale. préfère des moules en métal, avec ou sans téflon.

Raison n°3

Les moules sont trop remplis.

Solution n°3

Remplis tes moules aux 3/4.

Raison n°4

L'appareil et la plaque sont trop chauds.

Solution n°4

Le choc thermique lors de la cuisson favorise le développement de la fameuse bosse. Après avoir poché l'appareil à madeleine dans le moule, laisse-le 30 minutes minimum au frigo avant de l'enfourner.



Problème n°31 : Le gâteau à base de levure chimique retombe lors de la cuisson ou après cuisson

Quand ça fait les montagnes russes dans ton four et dans ton coeur. On y croit, on y croit, on y croooooiiit... et en fait non !

Raison n°1

Trop de levure tue la levure ! On a tendance à croire que plus on ajoute de levure, plus le gâteau gonflera. C'est faux ! Si la recette contient trop de levure, il s'effondrera lors de la cuisson.

Solution n°1

Respecte les préconisations de la recette (ou du paquet de levure).

Raison n°2

La recette est trop pauvre en oeuf. Ce sont les protéines de l'oeuf qui, lors de la cuisson, coagulent et figent le gâteau dans sa forme finale, bien dodue et gourmande.

Solution n°2

Trouve une recette bien équilibrée.

Raison n°3

Le gâteau manque de cuisson.

Solution n°3

Trop cuit vaut mieux que pas assez ! Enfin, dans la limite du raisonnable bien entendu. N'hésite pas à rajouter quelques minutes de cuisson à ton gâteau pour qu'il soit parfait.



Problème n°32 : L'appareil à cake, à madeleine ou autre biscuit tranche lors de l'ajout des oeufs ou du beurre

Tout se passe bien. Tu ajoutes les oeufs ou le beurre fondu et bim ! ton appareil a plus de grains qu'il y a de boutons sur la tronche d'un adolescent. C'est raté.

Raison n°1

Si tu ajoutes les oeufs après le beurre : les oeufs sont trop froids et font figer de petits morceaux de beurre.

Solution n°1

Utilise toujours des oeufs à température ambiante. Même mieux : les oeufs en coquille n'ont rien à faire au frigo ! S'ils ne sont pas conservés au frais dans ton magasin préféré, c'est qu'ils n'en ont pas besoin.

Raison n°2

Si tu ajoutes le beurre fondu après les oeufs : même raison. L'appareil est trop froid avant ajout du beurre et lorsque tu verses celui-ci, il a tendance à figer en petites paillettes.

Solution n°2

La même que la solution n°1. Tous les ingrédients doivent être à température ambiante (ou tiédis si tu vis dans un igloo).



Problème n°33 : Le cake est lourd, dense, sec

Ça devait être un cake, mais tu envisages finalement de t'en servir comme première pierre à ta future maison.

Raison n°1

Il y a trop de farine dans la recette ou la farine est trop dense.

Solution n°1

Utilise de la farine T45 ou T55, pas plus dense.

Raison n°2

Il y a trop peu de levure dans le cake.

Raison n°2

Utilise la bonne quantité de levure chimique telle que préconisé dans la recette ou sur le paquet de levure.

Raison n°3

Le cake manque de matière grasse ou d'hydratation.

Solution n°3

Remplace tout ou partie du beurre fondu par de l'huile neutre (sans goût) pour un cake beaucoup plus moelleux. Tu peux également remplacer 5 à 10% du poids de farine par de la poudre d'amande. Enfin, essaye de remplacer une partie du sucre par du miel (65g de miel pour 100g de sucre) ou par du sirop de glucose (remplace 10% du poids de sucre par la même quantité de sirop de glucose).



Allégorie



Problème n°34 : Le biscuit à base de blancs montés retombe lorsque tu le mélanges

Un biscuit qui se liquéfie sous l'action de ta spatule, c'est le problème qui arrive le plus souvent à qui ose se lancer dans ce genre de recettes.

Raison n°1

Les blancs sont trop montés.

Solution n°1

On a tendance à croire que plus les blancs sont montés, plus le biscuit sera réussi. Grave erreur ! Pour un biscuit parfaitement alvéolé, monte tes blancs au bec d'oiseau, pas plus fermes.

Raison n°2

Les blancs ont été montés à trop grande vitesse

Solution n°2

Plus les blancs sont montés à grande vitesse, plus les bulles d'air emprisonnées seront grosses et instables. Au moindre mélange, ces grosses bulles éclatent et les blancs retombent. Préfère la méthode douce en montant tes blancs lentement à l'aide de ton batteur en vitesse 1 ou 2.

Raison n°3

Les blancs ne sont pas assez montés.

Solution n°3

Si les blancs sont trop peu foisonnés et qu'ils forment un ruban (ou pire, qu'ils sont encore liquides), aucune chance d'avoir un biscuit qui se tient. Encore une fois, le bec d'oiseau, c'est la clé !

Raison n°4

Le beurre fondu a été intégré trop chaud.

Solution n°4

Le beurre doit toujours être incorporé tiède afin d'éviter de cuire les blancs d'oeuf ou de faire retomber l'appareil à base de blancs montés.

Raison n°5

Tu as trop mélangé l'appareil.

Solution n°5

Suis toutes les astuces précédentes pour ne pas avoir à mélanger plus que nécessaire le biscuit et éviter de trop travailler les blancs montés.



Problème n°35 : Le biscuit à base de blancs montés n'est pas homogène

Des éclats de blancs, des mottes de farine, des traînées de beurre fondu et ton biscuit a des airs de champ de bataille ?

Raison n°1

Les blancs sont trop montés.

Solution n°1

Les blancs trop montés sont cassants et s'incorporent mal au reste des ingrédients. Des blancs montés en bec d'oiseau sont parfaits pour un biscuit réussi.

Raison n°2

La farine n'a pas été tamisée.

Solution n°2

Tamise toujours, toujours, toujours la farine afin d'éviter qu'elle ne fasse des grumeaux qui ne se mélangent pas au reste de l'appareil.

Raison n°3

Le beurre fondu a du mal à se mélanger au reste des ingrédients, le biscuit « tranche ».

Solution n°3

Pas évident de mélanger uniformément du beurre fondu au reste des ingrédients sans trop faire retomber les blancs. L'astuce est la suivante : prélève 1/5ème de tes blancs montés et mélange-les énergiquement au beurre fondu tiède à l'aide d'un fouet. Une fois ce mélange homogène, incorpore-le délicatement au reste des blancs montés à l'aide d'une maryse.

Raison n°4

Tu n'as pas suffisamment mélangé l'appareil.

Solution n°4

Lorsque tu mélanges délicatement l'appareil, assures-toi que toute la farine est bien mélangée et qu'il n'en reste pas au fond de ta cuve.



Problème n°36 : La génoise ou le biscuit à base de blancs montés retombe pendant la cuisson ou après cuisson

Une fois encore, c'est les montagnes russes dans ton coeur et dans ton four. Ça monte, ça descend, ça remonte... Que d'émotions pour un final tout plat.

Raison n°1

Tu as trop attendu avant de l'enfourner.

Solution n°1

Que ce soit pour une génoise ou un biscuit à base de blancs montés, il est impératif d'enfourner immédiatement l'appareil. Si tu le laisses trainer dans un coin en attendant que le four soit libre, il sera plat comme une crêpe avant même de le mettre en cuisson.

Raison n°2

Tu as ouvert la porte du four trop tôt.

Solution n°2

Quand un gâteau cuit... il faut le laisser cuire ! Ça paraît tout bête mais c'est le meilleur conseil que tu puisse recevoir. Ouvre la porte du four trop tôt en voulant voir si « tout va bien » et ton gâteau qui gonflait fièrement va irrémédiablement s'effondrer.

Raison n°3

Tu as cuit ton gâteau dans un four trop chaud ou tu as sorti le gâteau trop tôt du four.

Solution n°3

Dans un four trop chaud, les bords seront cuits alors que le coeur manquera de cuisson. Un manque de cuisson de 5 minutes et le centre du gâteau s'affaissera lors de son refroidissement.



Problème n°37 : La génoise ou le biscuit à base de blancs montés ne gonfle pas uniformément

Ta génoise ressemble à un champ de bosses pour la motocross Playmobil® de ton fils ou de ton petit frère ?

Raison n°1

Le biscuit accroche sur les bords du moule. Le coeur du biscuit gonfle mais les côtés restent accrochés au bord du moule.

Solution n°1

Assure-toi d'avoir bien graissé le moule ou d'utiliser un moule chemisé de papier sulfurisé.

Raison n°2

Le biscuit n'a pas la même épaisseur partout.

Solution n°2

Lisse bien ton biscuit à l'aide d'une spatule coudée, soit à l'oeil, soit en utilisant des baguettes d'épaisseur donnée pour uniformiser l'épaisseur du biscuit avant cuisson.

Raison n°3

Le mélange n'est pas homogène.

Solution n°3

Suis les conseils du problème n°35.

Problème n°38 : La génoise ne foisonne pas après cuisson au bain-marie

Tu as beau la fouetter corps et âme, ta génoise reste aussi liquide que les larmes qui commencent à te monter au bord des yeux.

Raison

Les oeufs ont cuit lors de la cuisson au bain-marie.

Solution

Mélange continuellement lors du bain-marie afin d'éviter que les oeufs finissent en omelette au contact de la chaleur des parois récipient. Il ne faut pas que le mélange dépasse 50°C.



Problème n°39 : Impossible de démouler le biscuit après cuisson

Bon, déguster un biscuit à la petite cuillère directement dans le moule, c'est sympa, mais on a vu mieux comme niveau de réussite, non ?

Raison n°1

Le moule n'a pas été correctement graissé

Solution n°1

Assure-toi d'avoir parfaitement graissé ton moule avant d'y verser ton appareil.

Raison n°2

Le gâteau manque de cuisson.

Solution n°2

Mieux vaut un peu trop cuit que trop peu cuit. Les bords du gâteau sont parfaitement cuits lorsqu'ils se rétractent légèrement et se détachent tous seuls du moule.

Raison n°3

Tu as cuit ton biscuit sur une feuille en papier sulfurisé ou en silicone et tu es certain qu'il ne manque pas de cuisson.

Solution n°3

Dispose ta feuille sur une grille froide et patiente 5 minutes avant d'enlever la feuille de cuisson.



Les macarons



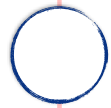
Problème n°40

Les macarons craquent lors de la cuisson



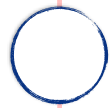
Problème n°41

Les macarons sont couverts de petits trous



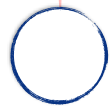
Problème n°42

Les macarons sont granuleux



Problème n°43

Les macarons ont une pointe



Problème n°44

Les macarons sont en forme de dôme



Les macarons

(Suite & fin)



Problème n°45

Les macarons sont tout plats



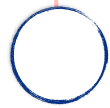
Problème n°46

Les macarons n'ont pas de collerette



Problème n°47

Les macarons sont creux



Problème n°48

Les macarons sont secs



Problème n°40 : Les macarons craquent lors de la cuisson

Tes macarons ont une tronche de sol aride sous l'effet de la sécheresse ?

Raison n°1

Tu as zappé l'étape du croutage.

Solution n°1

En le laissant crouter, tu permets aux macarons d'avoir une coque « solide » avant cuisson, empêchant ainsi à l'humidité de s'échapper par la coque en la fissurant.

Raison n°2

L'humidité est trop élevée dans ton four.

Solution n°2

Tu peux laisser la porte de ton four entrouverte durant la cuisson en la calant à l'aide d'une cuillère en bois. Tu permets ainsi à l'humidité de s'échapper.



Allégorie



Problème n°41 : Les macarons sont couverts de petits trous

Les macarons tous lisses, ce n'est pas pour aujourd'hui...

Raison

La meringue est trop liquide.

Solution

Il faut que les blancs forment un joli bec d'oiseau bien ferme, pas moins !

Problème n°42 : Les macarons sont granuleux

... ni pour aujourd'hui...

Raison

Tu n'as pas suffisamment mixé et/ou tamisé les poudres avant de les incorporer à ta meringue.

Solution

Il faut que les poudres soient les plus fines possible pour obtenir une coque parfaitement lisse.

Problème n°43 : Les macarons ont une pointe

... et toujours pas pour aujourd'hui.

Raison

Tu n'as pas suffisamment macaronné et l'appareil manque de souplesse.

Solution

Macaronne ton appareil jusqu'à obtenir un joli ruban.



Problème n°44 : Les macarons sont en forme de dôme

Ils sont plutôt mignons... mais tout ronds !

Raison

Tu n'as pas tapé la plaque avant de les faire croûter ou de les mettre en cuisson.

Solution

Il est recommandé de taper la plaque sur le plan de travail afin d'aplatir les coques et de chasser les éventuelles bulles d'air présentes.

Problème n°45 : Les macarons sont tout plats

Aïe, la flaque de macaron. C'est souvent ce qui arrive quand on met un peu trop de coeur à l'ouvrage.

Raison n°1

Tu as un peu trop appliqué notre conseil précédent.

Solution n°1

Oups, on n'a pas dit de taper comme des dingues !

Raison n°2

Tu as trop macaronné et ton appareil est trop liquide.

Solution n°2

Rien à faire pour cette fois, c'est fichu. La prochaine fois, macaronne jusqu'à obtenir un joli ruban, pas plus, pas moins.

Raison n°3

Les quantités de la recette ne sont pas bonnes et la recette est trop liquide.

Solution n°3

Change de recette de macarons.

Raison n°4

Tu n'as pas suffisamment monté les blancs en neige.

Solution n°4

Il faut que les blancs forment un joli bec d'oiseau bien ferme, pas moins !



Problème n°46 : Les macarons n'ont pas de collerette

Toi qui voulais une collerette à en faire pâlir tous les nobles du XVIème siècle.

Raison n°1

Tu n'as pas suffisamment monté les blancs.

Solution n°1

Il faut monter les blancs jusqu'à ce que tu obtiennes un joli bec d'oiseau ferme. C'est la clé pour obtenir une belle collerette.

Raison n°2

Les blancs d'oeufs sont trop frais ou trop froids.

Solution n°2

Les macarons sont mieux réussis si tu utilises des blancs séparés des jaunes depuis quelques jours, et à température ambiante.

Raison n°3

La collerette cuit trop tôt, et lorsque le reste du macaron cuit à son tour, il s'effondre sur la collerette existante.

Solution n°3

Tente de cuire les macarons sur une double plaque afin de ralentir la diffusion de la chaleur par le bas et de retarder ainsi la formation de la collerette.



Problème n°47 : Les macarons sont creux

Toc toc toc !

Raison n°1

La coque est cuite alors que le fond du macaron ne l'est pas suffisamment. C'est lié à une trop grande différence de températures dans ton four.

Solution n°1

Privilégie la feuille de papier sulfurisé au tapis en silicone, trop épais et ne permettant pas une bonne circulation de la chaleur.

Raison n°2

Les macarons ont cuit trop longtemps.

Solution n°2

Ajuste la bonne durée de cuisson pour obtenir des macarons à la forme et à la texture parfaite.



Problème n°48 : Les macarons sont secs

« Mmmh, ch'est bon mais ch'est chec ! »

Raison n°1

Les macarons sont trop cuits.

Solution n°1

Ajuste la durée de cuisson de tes macarons. À la sortie du four, ôte la feuille de cuisson de la plaque chaude afin d'éviter que les macarons continuent de sécher.

Raison n°2

Tes macarons sont trop « frais ».

Solution n°2

On te conseille de laisser tes macarons au frigo pendant une journée afin que la garniture remouille la coque. À la sortie du frigo, laisse-les revenir à température pendant minimum 10 minutes afin d'obtenir une texture idéale à la dégustation.

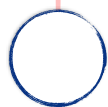


Le caramel



Problème n°49

Le sucre masse



Problème n°50

Le caramel au beurre tranche



Problème n°49 : Le sucre masse

Pire qu'un retour à la case départ.

Raison n°1

Le récipient n'est pas « propre ».

Solution n°1

Les impuretés du récipient dans lequel tu fais fondre ton sucre ont tendance à jouer le rôle de semence et à amorcer la recristallisation du sucre. Assure-toi que ton récipient est propre et qu'il n'est pas gras. Applique-lui un peu de vinaigre à l'aide d'un chiffon propre pour le dégraisser à fond.

Raison n°2

Le récipient ne conduit pas uniformément la chaleur.

Solution n°2

Utilise des récipients de qualité (double fond, voire en cuivre), et ajuste leurs tailles en fonction de la quantité de sucre à caraméliser.

Raison n°3

Il y a des impuretés dans le sucre.

Solution n°3

Même topo que pour le récipient. Les impuretés ont tendance à former de l'écume sur ton sucre fondu. Il faut l'enlever délicatement afin d'obtenir un sucre le plus pur possible.

Raison n°4

Le sucre a subi un choc.

Solution n°4

C'est pour ça qu'on dit qu'il ne faut jamais touiller un caramel. C'est le meilleur moyen de le faire masser. Si tu veux uniformiser la cuisson de ton sucre, mélange-le délicatement (et pas trop souvent) avec un ustensile en bois, et c'est tout.

Solution ultime

Une solution permettant de faire un caramel à sec en réduisant drastiquement ses chances de masser consiste à ajouter un peu de sirop de glucose qui a des propriétés anti-cristallisantes, jusqu'à 10% du poids du sucre.



Problème n°50 : Le caramel au beurre tranche

Quand le gras a décidé qu'il ne voulait pas faire copain avec l'eau.

Raison

Le caramel est trop froid lorsque tu incorpores le beurre.

Solution

Pour avoir un caramel à la texture idéale, incorpore ton beurre lorsque le caramel a refroidi entre 60°C et 70°C. Plus chaud, le caramel n'a pas cette fameuse texture de caramel mou ou onctueux. Plus froid, l'émulsion avec le beurre devient compliquée.

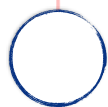


Les ganaches et crèmes



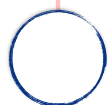
Problème n°51

La ganache a des bulles



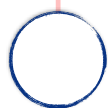
Problème n°52

La ganache n'est pas lisse sur la tarte



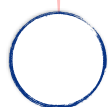
Problème n°53

La ganache n'est pas brillante



Problème n°54

La ganache est cassante



Problème n°55

La ganache a tranché



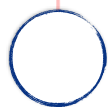
Les ganaches et crèmes

(Suite & fin)



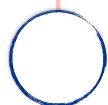
Problème n°56

La crème ou le crémeux à base d'oeufs a des grains



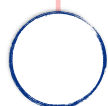
Problème n°57

La crème cuite à base d'oeuf rend de l'eau



Problème n°58

Le flan déborde lors de la cuisson



Problème n°59

La crème d'amande a tranché



Problème n°60

La crème d'amande déborde lors de la cuisson



Problème n°51 : La ganache a des bulles

Autant les bulles de savon c'est marrant... Autant les bulles d'air dans la ganache ... #@!+\$!!!

Raison

Tu as incorporé des bulles à la ganache en la mélangeant trop énergiquement.

Solution

Mélange la ganache délicatement à l'aide d'une spatule ou d'une maryse afin de ne pas incorporer d'air à l'émulsion. Tu peux également chinoiser la ganache après émulsion pour ôter les bulles restantes.

Problème n°52 : La ganache n'est pas lisse sur la tarte

Tu voulais une tarte bien nette et tu te retrouves avec des vaguelettes de ganache ?

Raison

Tu as coulé ta ganache trop froide et elle a commencé à cristalliser avant de se lisser.

Solution

N'hésite pas à détendre ta ganache en la passant quelques secondes au micro-ondes ou sur un bain-marie avant de la couler.

Problème n°53 : La ganache n'est pas brillante

Ganache terne, moral en berne ...

Raison

La cristallisation de la ganache a été trop violente.

Solution

Il est préférable de laisser la ganache cristalliser à température ambiante plutôt qu'au frigo, qui a tendance à la faire ternir.



Problème n°54 : La ganache est cassante

Si au moment de croquer dans ta tartelette tu te casses une dent alors que tu attendais une texture hyper onctueuse (oui, on aime bien en faire un peu trop).

Raison

Ta ganache contient trop de chocolat. Ça arrive notamment lorsque tu utilises un chocolat plus fort en cacao que celui indiqué dans la recette.

Solution

Augmente la quantité de crème ou baisse la quantité de chocolat de ta recette jusqu'à obtenir la consistance voulue.



Problème n°55 : La ganache a tranché

La ganache a des grains de chocolat ou le beurre (s'il y en a) suinte ?

Raison

Le mélange chocolat et crème s'est fait à température trop élevée.

Solution

Il faut que la crème soit juste frémissante (pas bouillante) et le chocolat juste fondu (vers 35°C, pas trop chaud).

Si la ganache a tout de même tranché et que tu es l'heureux propriétaire d'un robot type Thermomix, tu peux la mixer quelques secondes lorsque sa température est proche de 35°C.



Problème n°56 : La crème ou le crémeux à base d'œufs a des grains

Oups, omelette ! Et la seule omelette tolérée en pâtisserie, c'est l'omelette norvégienne.

Raison

Ça sent l'omelette ! Si tu as des grains, c'est que l'œuf a coagulé (trop cuit) dans le fond de ta casserole. C'est récupérable en chinoisant ta préparation, mais elle risque quand même d'avoir un vilain goût d'œuf cuit.

Solution

Pour que ça n'arrive pas, cuis l'appareil à feu doux (ou au bain-marie pour les appareils les plus délicats) et mélange-le continuellement. Arrivé à consistance, verse-le immédiatement dans un récipient froid, sans quoi l'œuf cuira au fond de la casserole. Cette solution est valable pour toutes les crèmes à base de crème anglaise (crèmeux chocolat, etc.), crème pâtissière (lemon curd, appareil à flan, etc.)...

Problème n°57 : La crème cuite à base d'œuf rend de l'eau

Tu as une terrible envie de flan (rassures-toi, on sait ce que ça fait !) et tu te lances corps et âme dans sa recette. Mais à l'heure de la sortie du four, la sanction tombe ! Le flan a rendu de l'eau et baigne dans un jus tout sauf appétissant.

Raison

Tu as cuit le flan dans un four trop chaud.

Solution

Même si tu as parfaitement réussi ta crème pâtissière, le fait de la cuire dans un four trop chaud fait coaguler les œufs, dont les protéines ne peuvent plus retenir la partie liquide de la crème. C'est la débandade !

Cuis ton flan dans un four chauffé entre 150°C et 170°C selon l'épaisseur de ce dernier.



Problème n°58 : Le flan déborde lors de la cuisson

Ton flan a décidé de jouer au bébé volcan ?

Raison n°1

Tu n'as pas suffisamment patienté avant de mettre ton flan au four.

Raison n°2

Tu as trop rempli ton fond de pâte d'appareil à flan.

Solution n°1

Pour parfaitement réussir la cuisson d'un flan, il faut laisser crouter la crème pâtissière sur le dessus pendant quelques heures, au frais, avant de le mettre à cuire. Sans ça la crème va bouillir, gonfler et déborder.

Solution n°2

Le flan a toujours tendance à gonfler un peu pendant la cuisson. Laisse un ou deux centimètres entre le haut du cercle et l'appareil afin de lui laisser un peu de marge sans qu'il déborde.

Raison n°3

Tu cuis ton flan dans un four trop chaud.

Solution n°3

Va jeter un oeil aux solutions du problème précédent.

Problème n°59 : La crème d'amande a tranché

Là on parle plus de grumeaux d'amande que de crème d'amande

Raison

Le beurre ou les oeufs sont trop froids.

Solution

Utilise un beurre pommade et des oeufs à température ambiante pour réussir ta crème d'amande.



Problème n°60 : La crème d'amande déborde lors de la cuisson

Ta crème d'amande a décidé de jouer les bébés volcans ?

Raison n°1

Tu as fait foisonner la crème d'amande.

Solution n°1

La crème d'amande doit être un simple mélange. Si elle est foisonnée, elle gonfle durant la cuisson et déborde de ta tarte bourdaloue, par exemple.

Raison n°2

Tu as trop mis de crème d'amande.

Solution n°2

La crème d'amande a toujours tendance à gonfler un peu lors de la cuisson. N'en mets pas à ras-bord.

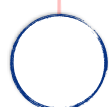


Les mousses, meringues et ganaches montées



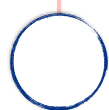
Problème n°61

La chantilly ou ganache montée est tranchée



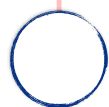
Problème n°62

La chantilly ou la ganache montée ne monte pas



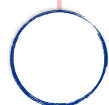
Problème n°63

Les blancs d'oeuf montés retombent



Problème n°64

Les blancs d'oeuf ne montent pas



Problème n°65

La mousse n'est pas homogène



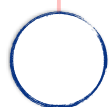
Les mousses, meringues et ganaches montées

(Suite & fin)



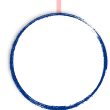
Problème n°66

Il y a de « l'eau » au fond de ma mousse à base de blancs d'oeuf



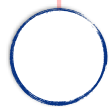
Problème n°67

La pâte à bombe ne monte pas ou retombe



Problème n°68

La mousse de l'entremets a des bulles quand tu le démoules



Problème n°69

La crème mousseline est granuleuse



Problème n°61 : La chantilly ou ganache montée est tranchée

Rien de pire sous la langue qu'une texture de crème tranchée. Et ça vaut aussi pour la chantilly !

Raison n°1

Tu l'as fouettée trop vite.

Solution n°1

Afin d'éviter que les crèmes montées riches en matière grasse ne tranchent, il est conseillé de les monter à petite vitesse.

Raison n°2

Tu l'as fouettée trop longtemps.

Solution n°2

Cesse de fouetter ta crème montée lorsqu'elle fait un bec d'oiseau. Si c'est pour réaliser la mousse d'un entremets, arrête lorsqu'elle est encore souple et qu'elle forme un ruban dense.

Raison n°3

Elle n'est pas suffisamment froide ou l'air ambiant n'est pas assez froid.

Solution n°3

Impossible de monter une crème qui n'est pas suffisamment froide ou dans une atmosphère chaude. À trop vouloir t'acharner, tu réussiras simplement à la voir trancher avant même de foisonner.



Problème n°62 : La chantilly ou la ganache montée ne monte pas

Ça c'est vraiment le comble de la loose... et ça nous est tous arrivé au moins une fois.

Raison n°1

Tu as chauffé ta crème.

Solution n°1

La crème chauffée foisonne beaucoup moins bien que la crème froide. C'est pourquoi les recettes indiquent généralement de ne chauffer qu'une petite partie de la crème si besoin (pour faire fondre du chocolat, du sucre, ou faire infuser de la vanille par exemple).

Raison n°2

La crème est trop chaude ou il fait trop chaud chez toi.

Solution n°2

Laisse bien ta crème au frigo jusqu'à utilisation et n'hésite pas à mettre le fouet et la cuve de ton batteur au congélateur avant de monter ta crème.

Raison n°3

Tu utilises une crème trop faible en matières grasses.

Solution n°3

Pour réussir une crème montée, tu dois utiliser de la crème entière contenant au minimum 30% de matière grasse. C'est cette matière grasse qui va permettre d'emprisonner les bulles d'air et de faire foisonner ta crème.

Problème n°63 : Les blancs d'oeuf montés retombent

Trop de grosses bulles tuent la bulle !

Raison n°1

Tu as monté les blancs à trop grande vitesse.

Solution n°1

Plus les blancs sont montés tranquillement, à petite vitesse, plus les bulles d'air sont fines et plus le foisonnement est stable.

Raison n°2

Tu as monté les blancs trop longtemps.

Solution n°2

Si tu montes trop les blancs, ils vont grainer, puis retomber. Il faut arrêter le foisonnement lorsque tu obtiens un joli bec d'oiseau, plus ou moins ferme selon l'utilisation que tu veux en faire.



Problème n°64 : Les blancs d'oeuf ne montent pas

Tu as beau fouetter tout ce que tu peux, les blancs d'oeuf moussent, blanchissent, mais restent aussi liquides que les larmes qui te montent aux yeux.

Raison n°1

Le récipient n'est pas propre.

Solution n°1

Les blancs montés, c'est vraiment capricieux. Si tu veux être certain qu'ils foisonnent correctement, assure-toi de le faire dans un récipient propre et dégraissé. En cas de doute, nettoie ton récipient avec un chiffon et un peu de vinaigre blanc. C'est redoutable !

Raison n°2

Les blancs d'oeuf ne sont pas « purs ».

Solution n°2

Même effet que la raison précédente. La moindre impureté dans les blancs (jaune d'oeuf, graisse, autres produits alimentaires... ou pas) et c'est l'échec quasi assuré.

Raison n°3

Les blancs d'oeuf sont de mauvaise qualité.

Solution n°3

Qu'ils soient en coquille ou en bidon, des blancs d'oeuf issus de poules en cage, mal nourries, seront pauvres en protéines (albumine) et auront beaucoup de mal à foisonner correctement. On ne te conseillera jamais assez d'utiliser systématiquement des ingrédients de qualité.

Raison n°4

Tu as trop vite incorporé le sucre dans ta meringue.

Solution n°4

Pour un foisonnement optimal, attend que tes blancs soient bien mousseux avant d'y incorporer le premier tiers de sucre.



Problème n°65 : La mousse n'est pas homogène

Des morceaux de blancs montés d'un côté, des morceaux de chocolat de l'autre. C'est un peu dommage...

Raison n°1

Tu as trop monté les blancs d'oeuf et ils sont cassants.

Raison n°2

Tu as incorporé du chocolat trop froid et il cristallise en paillettes.

Solution n°1

Il faut que les blancs soient montés fermes mais pas cassants. Arrête le foisonnement lorsqu'ils forment un bec d'oiseau et ne tombent pas quand tu retournes le récipient.

Solution n°2

Oui, trop chaud c'est pas bon, mais trop froid non plus. Il faut que ton chocolat soit bien fluide sans être brûlant.

Problème n°66 : Il y a de « l'eau » au fond de ma mousse à base de blancs d'œufs

Miam, une belle mousse bien dense sur le dessus, bien gourmande. Et au moment de plonger la cuillère... spouik spouik, de l'eau !!! De l'eau au fond de la mousse. Beurk !

Les blancs d'œufs sont constitués à 88% d'eau, le reste étant de l'albumine, une protéine. Lorsque tu montes tes blancs en neige, l'albumine emprisonne l'air que tu y incorpores dans l'eau. Si le foisonnement n'est pas correctement effectué, l'albumine « casse » et libère l'eau contenue dans le blanc d'œuf.

Raison n°1

Tu as fouetté trop longtemps ou trop fort les blancs d'œuf.

Raison n°2

Tu as incorporé le chocolat trop chaud.

Solution n°1

Ca revient à l'explication du problème n°63.

Solution n°2

Le chocolat, s'il est trop chaud, a tendance à faire éclater les bulles contenues dans les blancs et à en libérer l'eau. Il faut mélanger le chocolat tiède à une petite partie des blancs montés pour détendre le mélange, puis incorporer délicatement le tout dans le reste de blancs montés.



Problème n°67 : La pâte à bombe ne monte pas ou retombe

La pâte à bombe c'est une base qui semble assez technique au premier abord, mais qui est vraiment simple à réussir si tu respectes bien deux petites choses : la température et le temps de foisonnement. Fa-cile !

Raison n°1

Tu n'as pas suffisamment fait chauffer la pâte à bombe sur le bain-marie.

Solution n°1

Pour obtenir une pâte à bombe qui foisonne correctement, il faut que tu la montes à 50°C au bain-marie (ça doit te piquer le bout du doigt).

Raison n°2

Tu n'as pas fouetté assez vigoureusement ta pâte à bombe.

Solution n°2

Lorsque tu fais foisonner ta pâte à bombe après le bain-marie, ou l'ajout du sirop (selon la méthode choisie), il faut y aller pleine bourre, jusqu'à son complet refroidissement à température ambiante.

Raison n°3

Tu as réalisé une toute petite quantité de pâte à bombe en utilisant la méthode du sirop. Le problème avec cette méthode-là, c'est que tu perds une partie non négligeable de sirop lorsque tu le verses sur les oeufs qui foisonnent à pleine vitesse. Entre ce qui se colle sur les parois du batteur et ce qui reste au fond de la casserole. Résultat : une pâte à bombe pas équilibrée et instable car manquant de sirop.

Solution n°3

Pour de petites quantités, préfère la méthode du bain-marie.

Raison n°4

Tu as trop vite cessé de la fouetter.

Solution n°4

Contrairement aux blancs ou à la chantilly, tu dois faire foisonner la pâte à bombe longtemps, jusqu'à son refroidissement complet. Sa texture n'est pas stable si tu arrêtes trop vite de la fouetter.



Problème n°68 : La mousse de l'entremets a des bulles quand tu le démoules

Tu voulais un entremets tout lisse et il est finalement plein de petits trous. Bon, facile à cacher avec du cache-misère, mais c'est quand même un peu dommage.

Raison n°1

Tu as trop monté ta mousse ou ta ganache montée.

Solution n°1

Lorsque tu veux pocher ta mousse, elle doit être assez ferme pour garder sa forme. Mais lorsque tu l'utilises à l'intérieur d'un entremets, tu dois la faire foisonner un peu moins (bec d'oiseau très souple) pour qu'elle épouse parfaitement le contour de ton entremets et qu'elle ne soit pas trop figée. C'est le repos au froid qui lui permettra de trouver sa texture finale et sa tenue.

Raison n°2

Tu n'as pas lissé les bords de ton entremets.

Solution n°2

Souvent, lorsque tu montes un entremets, de petites bulles d'air viennent se loger entre la mousse et le bord du moule. Nous te conseillons de systématiquement lisser la mousse contre le rebord du moule à l'aide d'une spatule avant de terminer ton entremets.



Problème n°69 : La crème mousseline est granuleuse

C'est sans doute l'une des crèmes de base les plus techniques, mais elle vaut le coup de s'acharner un peu quand on tient une bonne recette. C'est divin dans un Paris-Brest !

Raison n°1

Le beurre, la crème au beurre ou la crème pâtissière sont trop froids. Lorsque tu les mélanges, sous l'action du froid, le beurre fige en petites paillettes.

Solution n°1

Fais en sorte que tous les éléments soient à même température et plus ou moins même texture avant de les incorporer les uns aux autres.

Solution n°2

Pour sauver une mousseline tranchée, continue à la fouetter à bonne vitesse tout en réchauffant délicatement la cuve du batteur à l'aide d'un chalumeau ou d'un décapeur thermique, jusqu'à fonte des paillettes de beurre.



Les entremets



Problème n°70

L'entremets se casse la figure lors de la décongélation



Problème n°71

La gelée ou le confit coule, rend de l'eau



Problème n°70 : L'entremets se casse la figure lors de la décongélation

Angoisse ! Au moment du service tu ouvres ton frigo et tu découvres une flaque de crème et de sucre en lieu et place du magnifique entremets que tu as mis des heures à réaliser.

Raison n°1

La mousse manque de foisonnement.

Solution n°1

Si la mousse est totalement liquide au moment où tu la coules dans l'entremets, il y a des chances pour qu'elle soit également totalement liquide au moment où tu le laisses décongeler. La bonne texture est une mousse foisonnée qui forme un ruban ou un bec d'oiseau souple.

Raison n°2

La mousse manque de structure.

Solution n°2

Que ce soit par manque de chocolat ou de gélifiant, c'est souvent la cause n°1 d'un entremets qui se liquéfie. Es-tu bien certain(e) d'avoir respecté les doses de gélifiant de la recette ?

Raison n°3

L'insert est trop liquide.

Solution n°3

Un insert trop liquide a tendance à bouger à l'intérieur de ton gâteau et peut casser sa structure, l'emportant vers un irrémédiable effondrement.

Raison n°4

L'entremets est mal équilibré.

Solution n°4

Dans la construction d'un entremets, c'est le lourd/dense en bas, et le léger/aérien au-dessus. Si tu tentes l'expérience en inversant ce schéma, la gravité faisant son effet, le lourd/dense va écraser le léger/aérien.



Problème n°71 : La gelée ou le confit coule, rend de l'eau

Ton entremets tient le coup, ouf, mais il suinte de l'eau ou un genre de « sirop de fruit » à mesure qu'il décongèle.

Raison n°1

L'insert n'est pas suffisamment gélifié.

Solution n°1

Ça arrive souvent lorsque tu utilises des fruits frais en insert. Ils ont tendance à rendre de l'eau. Assure-toi d'avoir un insert avec une texture souple qui se tient bien avant de l'ajouter à ton entremets.

Raison n°2

L'insert a pris le givre dans ton congélateur.

Solution n°2

Si ton insert est plein de givre lorsque tu montes ton entremets, ces cristaux de glace vont fondre une fois ton entremets au frigo. Assure-toi d'avoir enlevé tout le givre de ton insert avant de l'utiliser.

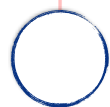


Les finitions



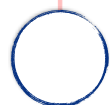
Problème n°72 + Recette Bonus

Le glaçage coule ou se déchire



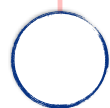
Problème n°73

Le glaçage miroir est terne



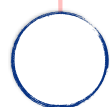
Problème n°74

La couche de glaçage est trop épaisse



Problème n°75

Le glaçage fait des coulures



Problème n°76

Le glaçage ne marque pas l'arête de l'entremets



Les finitions

(Suite & fin)



Problème n°77

Le glaçage fait des bulles



Problème n°78

Le glaçage glisse de l'entremets



Problème n°79

L'enrobage se décolle de l'entremets ou du cake



Problème n°80

L'enrobage fait des coulures



Problème n°72 : Le glaçage coule ou se déchire

Un glaçage qui ne glace pas, c'est quand même rageant, non ?

Raison n°1

Ton glaçage n'est pas suffisamment gélifié.

Raison n°2

Ton entremets est givré à la sortie du congélateur.

Solution n°1

On te conseille de réaliser la recette ci-dessous pour un glaçage miroir à la texture parfaite.

Solution n°2

Si tu gèles ton entremets alors qu'il est givré, ce givre va fondre en une fine couche d'eau lors de la phase de décongélation. Cette eau va couler et emporter avec elle tout ou partie du glaçage miroir.

Bonus : La recette du glaçage miroir ultra-brillant

Avec cette recette, ton glaçage miroir va être tellement réussi que tu vas parfaitement te voir dans ton gâteau. Canon !

Ingredients

- 80g d'eau
- 150g de sucre en poudre
- 150g de sirop de glucose
- 150g de chocolat de couverture (blanc, lait ou noir)
- 100g de lait concentré sucré
- 9g de gélatine en poudre réhydratée dans 54g d'eau ou 9g de gélatine en feuille (poids avant hydratation).
- 2 à 3g de colorant liposoluble

Procédé

Hydrate la gélatine en la faisant gonfler dans l'eau froide.

Chauffe l'eau, le sucre et le sirop de glucose à 103°C.

Hors feu, ajoute le lait concentré sucré, puis le chocolat, le colorant et la gélatine.

Mixe au mixeur plongeant. Chinoise le glaçage, filme-le au contact dans un récipient et laisse-le reposer au frais au minimum une nuit.

Réchauffe ton glaçage au bain-marie jusqu'à 38°C et mixe-le afin d'en ôter toutes les bulles. Lorsqu'il atteint 33-35°C, verse-le sur ton entremets congelé.



Problème n°73 : Le glaçage miroir est terne

« **Miroir mon beau miroir, dis-moi qui... ah ben non, ne me dis rien, tu n'es pas miroir du tout !** »

Raison n°1

Tu as trop chauffé ton glaçage miroir.

Solution n°1

Chauffe le glaçage à 40°C maximum avant son utilisation.

Raison n°2

Tu as remis ton entremets au congélateur.

Solution n°2

La majorité des recettes de glaçages ne supporte pas de retourner au congélateur. Glacé, réfrigéré, mangé. Point !

Problème n°74 : La couche de glaçage est trop épaisse

Dé-geu-lasse ! Désolé mais il n'y a pas d'autre mot. Quand tu croques dans un entremets dont le glaçage hyper sucré fait 5 mm d'épaisseur, ce n'est vraiment pas bon !

Raison n°1

Ton glaçage est trop froid.

Solution n°1

Utilise le glaçage entre 31°C et 35°C.
Plus froid, il fige trop vite sur l'entremets congelé.

Raison n°1

La forme de l'entremets (en cuvette) retient trop de glaçage.

Solution n°1

Opte pour une autre forme d'entremets ou pour un autre type de finition (flocage par exemple).



Problème n°75 : Le glaçage fait des coulures

Le glaçage fait des traces de gouttes, de coulure sur les côtés de ton entremets ?

Raison

Le glaçage est trop froid lorsque tu l'appliques sur ton entremets.

Solution

Coule le glaçage lorsqu'il atteint la température de 31-35°C, pas plus froid !

Problème n°76 : Le glaçage ne marque pas l'arête de l'entremets

Le glaçage est bien réparti sur le dessus et les bords de ton entremets mais tu vois la mousse de l'entremets au niveau de ses arêtes ?

Raison n°1

Le glaçage est trop chaud et donc trop fluide.

Solution n°1

Utilise le glaçage à 35°C maximum.

Raison n°2

L'arête est trop saillante.

Solution n°2

Tu peux casser l'angle de l'arête de l'entremets en la lissant à l'aide de la paume de ta main. En l'arrondissant de la sorte, tu permets au glaçage de mieux y adhérer.



Problème n°77 : Le glaçage fait des bulles

Adieu rêve d'entremets hyper lisse comme dans les plus belles photos circulant sur les réseaux sociaux. Ton entremets sera bullé ou ne sera pas.

Raison n°1

Ton mixeur plongeant n'est pas de suffisamment bonne qualité.

Solution n°1

Investis. C'est vrai que c'est un coût, mais quand nous voyons à quel point on utilise nos mixeurs de la marque Bamix®, nous sommes ravis de nos investissements.

Raison n°2

Ton glaçage est trop froid lorsque tu le mixes.

Solution n°2

Chauffe ton glaçage jusqu'à 40°C, mixe-le et laisse-le redescendre à 31-35°C avant de le couler sur ton entremets.

Problème n°78 : Le glaçage glisse de l'entremets

Ou quand ton glaçage a confondu « entremets » et « piste de ski ».

Raison

Il y a du givre sur ton entremets.

Solution

Lis la solution n°2 du problème n°72.



Problème n°79 : L'enrobage se décolle de l'entremets ou du cake

Zut, lorsque tu saisis ton cake, seul l'enrobage te reste entre les doigts.

Raison

Il y a du givre sur ton entremets ou ton cake. Ce dernier fond au frigo, et une fine couche d'eau se crée entre le gâteau et l'enrobage, empêchant le premier de coller au second.

Solution

Assure-toi d'avoir ôté tout le givre du dessert avant de l'enrober.

Problème n°80 : L'enrobage fait des coulures

Un glaçage qui fait des larmes sur un cake... C'est toujours aussi bon, mais c'est vraiment moche.

Raison n°1

L'enrobage n'est pas assez chaud.

Solution n°1

Utilise un enrobage autour de 35°C sur un biscuit frais ou un entremets congelé. Tu peux monter jusqu'à 40°C si tu l'utilises pour y tremper un cake congelé.

Raison n°2

L'enrobage n'est pas assez fluide.

Solution n°2

C'est souvent le cas lorsque tu utilises un enrobage à base de chocolat noir. Ajoute un peu d'huile de pépin de raisin (5% à 10%) au mélange chocolat et beurre de cacao.



Le chocolat



Problème n°81

Le chocolat blanchit, est cassant, ne brille pas



Problème n°81 : Le chocolat blanchit, est cassant, ne brille pas

Du chocolat qui ne brille pas, plein de tâches blanches, ce n'est vraiment pas appétissant.

Raison n°1

Tu n'as pas correctement tempéré ton chocolat.

Solution n°1

Suis les indications de courbes de température données par le fabricant de chocolat sur la plupart des paquets. Ou travaille les courbes de tempérage classiques telles que tu peux les découvrir ci-dessous.

Raison n°2

Tu utilises un chocolat de mauvaise qualité.

Solution n°2

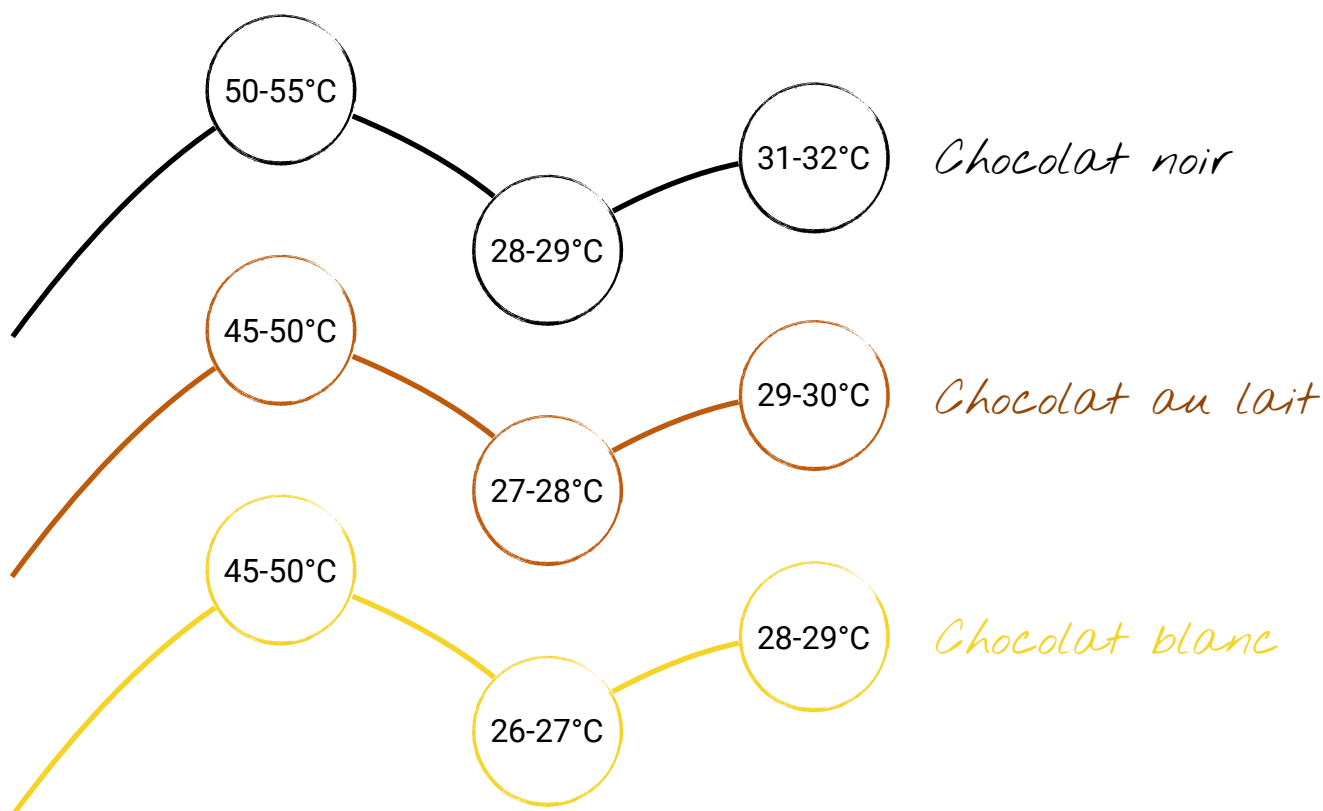
Pour réussir un beau chocolat brillant, il faut utiliser un chocolat de couverture dont 100% de la matière grasse est issue du beurre de cacao. Exit les chocolats aux huiles végétales, ça ne peut pas fonctionner.

Raison n°3

Ton chocolat a pris l'humidité.

Solution n°3

Ne conserve pas ton chocolat au frigo, ni avant de le faire fondre, ni après l'avoir tempéré. C'est le meilleur moyen de le foutre en l'air. Stocke-le dans un endroit frais, sec et sans odeurs.





Avant de partir



Ce livre numérique est protégé par le droit d'auteur. Tous les droits sont exclusivement réservés à Mehdi-Pierre Bouabid et aucune partie de cet ouvrage ne peut être republiée, sous quelque forme que ce soit, sans le consentement écrit de l'auteur. Vous n'avez aucun des droits de revente, ni de diffusion, ni d'utilisation de cet ouvrage sans accord préalable de l'auteur. Vous ne disposez d'aucun droit de label privé. Toute violation de ces termes entraînerait des poursuites à votre encontre.

Copyright 2019 – Mehdi-Pierre Bouabid, The French Pâtissier, thefrenchpatissier.com

