

La pâtisserie selon moi

Je vous emmène dans mon univers.

Par *LYSA-MARIE*

Pour le moment, la pâtisserie est une passion mais j'aimerais en faire mon métier. Cette passion je l'ai depuis toujours. Avant de réaliser des pâtisseries, je regardais mes parents les préparer avant de les manger. L'observation est le premier moyen d'apprendre.



Comme toute débutante, j'ai commencé par des pâtisseries simples comme des gâteaux au chocolat ou au yaourt. Puis je me suis lancée dans des pâtisseries plus complexes. Désormais je suis la préposée aux gâteaux d'anniversaire !

Il y a eu quelques ratés inesthétiques mais comestibles (toujours mieux que des gâteaux beaux mais immangeables me direz-vous), mais plus je pratique plus je m'améliore. Certes, je n'ai pas encore le niveau d'une grande cheffe, la pâtisserie étant un métier exigeant, il me reste encore tellement de choses à apprendre.

C'est un domaine très technique, beaucoup de facteurs sont à respecter, à comprendre et à apprendre pour réussir une recette. Même la météo peut avoir son influence. Pour faire de la pâtisserie, il faut être organisé, méticuleux, soigneux, avoir du matériel adapté. Il faut respecter exactement les proportions des ingrédients listés (pendant mon stage, mon

maître de stage vérifiait toutes les pesées des ingrédients avant les mélanges).

Quand nous maîtrisons une recette, nous pouvons ensuite la revisiter ou l'améliorer à nos goûts.

Lorsque je ne réussis pas une préparation, je suis déçue et énervée. J'essaie de trouver ce que je n'ai pas fait correctement puis je recommence jusqu'à réussir. Dans ce métier il ne faut jamais dire qu'on n'y arrive pas, si quelqu'un réussit, nous pouvons réussir aussi.

Mon stage d'observation dans une pâtisserie de Nevers, A la Tentation, était un stage de pratique. Lors de cette semaine, j'ai appris énormément de techniques nouvelles et des astuces pour progresser.

Dans ce métier il faut bien prendre conscience des avantages et des inconvénients :

AVANTAGES :

- c'est un métier passionnant
- artistique
- très créatif
- la fierté d'avoir réalisé une pâtisserie
- c'est un métier de générosité

INCONVÉNIENTS :

- Les horaires (dès 4 ou 5 heures du matin il faut être en cuisine)
- Nous portons des charges lourdes
- Nous sommes constamment debout, Il n'y a pas de pauses.

EXEMPLE DE PÂTISSERIE :

Cette pâtisserie est une création personnelle.



Les pâtisseries à plusieurs niveaux sont complexes car il y a de nombreuses choses à respecter et c'est technique. Les préparations qui composent cette pâtisserie doivent être épaisses et il faut un biscuit qui sert de base.

Elle est composée d'une base de biscuits spéculos et de beurre, déposée au fond d'un cercle. La couche du milieu est une crème montée au mascarpone (qui sert à épaissir la crème fouettée), parfumée à la cannelle, et à l'abricot, et le haut du gâteau est une compote d'abricots.

INGRÉDIENTS:

- 150g de spéculos
- 75g de beurre
- 40ml de crème liquide
- 3 grosses cuillères à soupe de mascarpone
- 1 cuillère à café de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- un peu de cannelle
- 3 cuillères à soupe du jus de la compote d'abricot
- compote d'abricot



RECETTE :

Dans un premier temps, nous allons réduire en miettes les speculos, ensuite nous ajoutons le beurre. Nous plaçons cette première préparation dans des cercles et nous les mettons 5 minutes au frigo.

Pendant ce temps nous allons préparer la crème qui sera le cœur de votre pâtisserie. Dans un cul de poule, nous allons mettre la crème liquide, le sucre glace, le sucre vanillé et le mascarpone. Une fois la crème montée au batteur, nous rajoutons la cannelle et le jus de la compote puis nous allons mélanger avec les batteurs jusqu'à que tous les ingrédients soient bien incorporés.

Après 5 minutes, il faut sortir la base de biscuit et y déposer la crème jusqu'à 2 centimètres du bord du cercle.

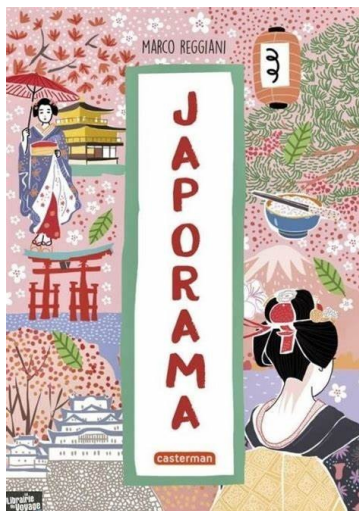
Cette pâtisserie m'a demandé environ 3 heures de travail pour la première fois car j'ai pris mon temps, je me suis appliquée. Mon maître de stage n'arrêtait pas de me répéter « il vaut mieux prendre son temps et le faire correctement qu'aller vite et le faire mal ».

Voici la pâtisserie selon moi, à vous de vous y mettre ...

Japorama

Japorama est un documentaire de 216 pages pour les fans de la culture japonaise ou pour les personnes qui veulent découvrir ce magnifique pays.

Découvre ce livre passionnant sur le Japon, ses coutumes, la cuisine et les boissons qui sont consommées, ses croyances et traditions, la ville de Tokyo et bien d'autres choses encore. Les dessins sont très beaux, le texte est simple et court.



Mon avis :

Ce livre a été un coup de coeur pour moi quand je l'ai vu au CDI. Je me le suis fait offrir et je n'ai pas été déçue. Je suis passionnée par la culture japonaise et il m'a appris beaucoup de choses. Il est simple à comprendre, très complet et tu peux lire les chapitres dans l'ordre que tu veux selon ce qui t'intéresse. Je te conseille celui sur la nourriture et les boissons mais attention, il te donnera sûrement faim !

Disponible dans ton CDI et bonne lecture ;)

Justine .T.

