

CONCOURS MSC² 2025

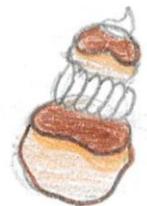
Pâtisserie et proportionnalité

Nous sommes élèves en 2^{ème} année de CAP Pâtisserie.



Lorsque nous arrivons à l'atelier, nous ouvrons nos malles et préparons notre matériel puis notre professeur nous indique le sujet du jour.

Ce jour-là, c'était LA RELIGIEUSE.



Pour la réaliser il faut faire une pâte à choux puis une garniture.

Mais tout ne se passa pas comme prévu...

Nous avons des carnets de recettes dans lesquels nous notons les recettes au fur et à mesure de notre formation. Sans nos carnets de recettes, nous ne pouvons pas travailler !!



L'Histoire de La Religieuse!

 XVIII^e siècle:
Baba (pâte levée
+ Sirop)

XIX^e siècle:
Savarin (choux + crème
Pâtesière au fruit)

1856: Pâtisseries Parisiennes

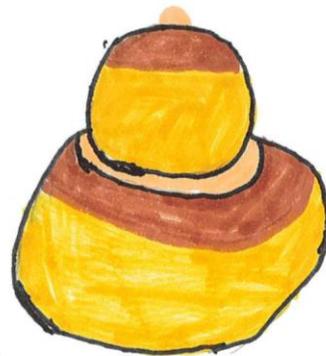
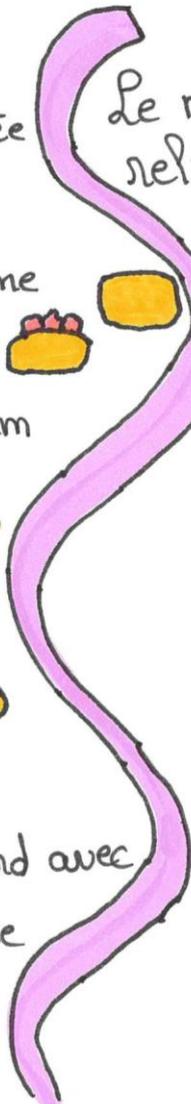
Kraxon (religieuse)

celle que nous la
connaissons: 2 choux
à la crème avec
gondant)

L'étape du
glacage apparaît plus tard avec
plusieurs saveurs comme
le café, le chocolat, la
vanille, violette et plein
d'autres encore.

Le nom de la
religieuse fait
référence

à une femme
en habit.



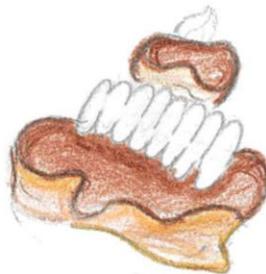
Or ce jour-là, Jordan et Maximilien avaient oublié leurs carnets et le professeur s'est mis en colère.

Il nous a noté la recette de la pâte à choux avec 1000g d'eau et il nous a demandé de la réaliser avec 125g d'eau.

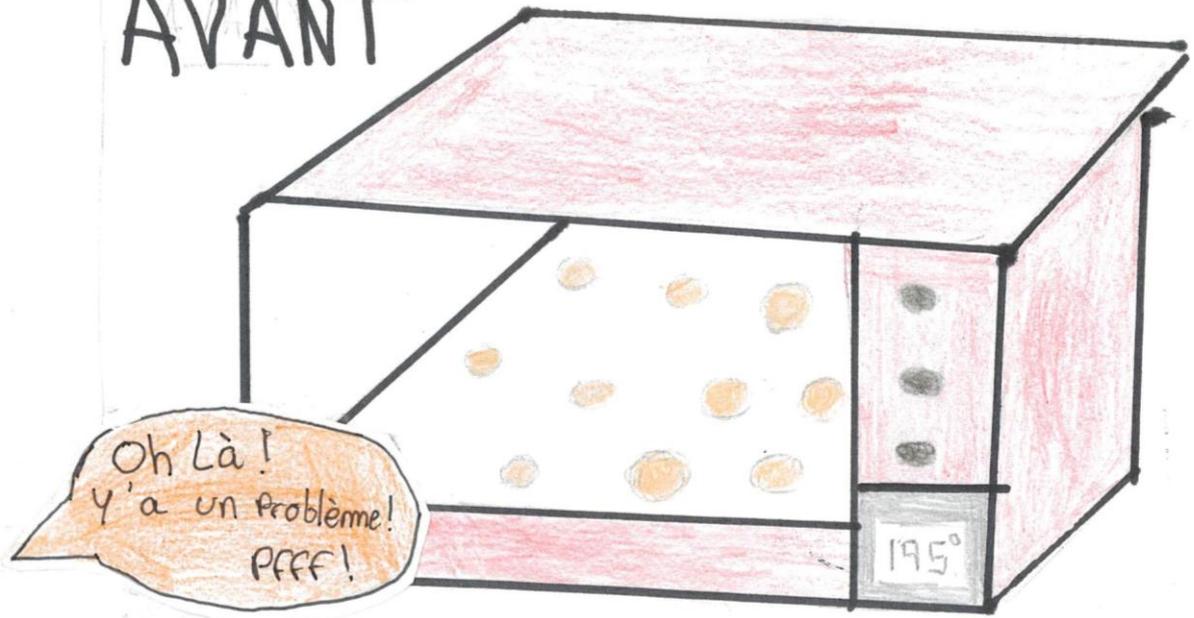


Calculer les conversions n'a pas été facile pour tout le monde et lorsque nous avons ouvert le four certains choux étaient...

un peu ...particuliers !

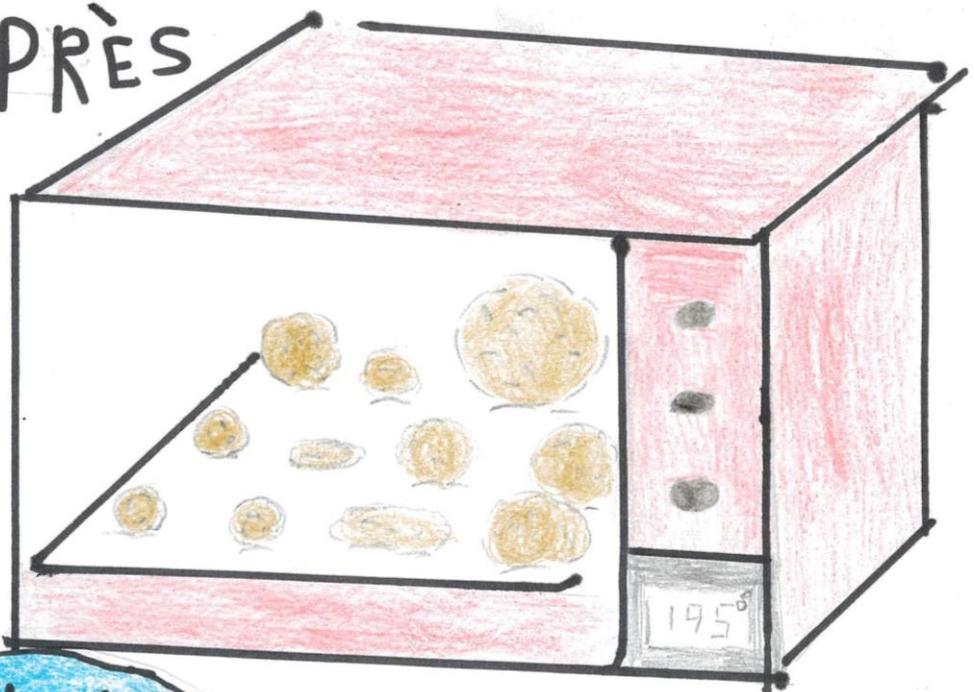


AVANT



Oh là!
Y'a un problème!
Pfff!

APRÈS



Regarde!!
Y'en a d'autres
qui sont toutes
plates!!

Ouais - elles
sont énormes!?!

Pourquoi certains choux sont-ils ratés ???

... parce que certains élèves n'ont pas su calculer correctement les proportions des ingrédients de la pâte à choux pour passer de 1000 grammes d'eau à 125 grammes d'eau ...

Recette de Pa religieuse

Recette de Base :



Pâte à choux :

1000 g eau
20 g sel
400 g Matière grasse
600 g Farine
16/20 œufs

Crème Pâtissière :

1000 g Lait
1.C.S arôme de vanille
8 jaunes d'œufs
200 g de Sucre
90 g Poudre à crème
100 g Beurre

Crème au Beurre :

280 g eau
800 g de sucre
8 œufs
1000 g Beurre



Calcul:

Pâte à choux:

$$- 1000 \times \frac{1}{8} = 125 \text{ g eau}$$

$$- 20 \times \frac{1}{8} = 3 \text{ g sel}$$

$$- 400 \times \frac{1}{8} = 50 \text{ g Matière grasse}$$

$$- 600 \times \frac{1}{8} = 75 \text{ g Farine}$$

$$- 16(20) \times \frac{1}{8} = 2/3 \text{ œufs}$$

Crème Patissière:

$$- 1000 \times \frac{1}{8} = 125 \text{ g Lait}$$

$$- 1 \times \frac{1}{8} = 0,125 \text{ g Anis vanille}$$

$$- 8 \times \frac{1}{8} = 1 \text{ jaune d'œuf}$$

$$- 200 \times \frac{1}{8} = 25 \text{ g sucre}$$

$$- 90 \times \frac{1}{8} = 12 \text{ g Poudre à crème}$$

$$- 100 \times \frac{1}{8} = 13 \text{ g Beurre}$$

Crème au Beurre:

$$- 280 \times \frac{1}{8} = 35 \text{ g eau}$$

$$- 800 \times \frac{1}{8} = 100 \text{ g sucre}$$

$$- 8 \times \frac{1}{8} = 1 \text{ œuf}$$

$$- 1000 \times \frac{1}{8} = 125 \text{ g Beurre}$$

Recette finale:

Pâte à choux:

125 g eau 

3 g sel

50 g Matière grasse 

75 g Farine 

2/3 œufs 

Crème Patissière:

125 g Lait 

1/3 Anis vanille 

1 jaune d'œuf

25 g sucre 

12 g Poudre à crème

13 g Beurre 

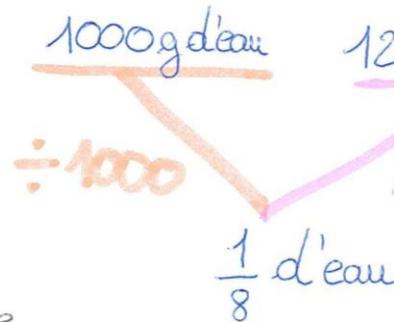
Crème au Beurre:

35 g eau 

100 g sucre 

1 œuf 

125 g Beurre 



LA RECETTE DE LA RELIGIEUSE



1^{er} ETAPE

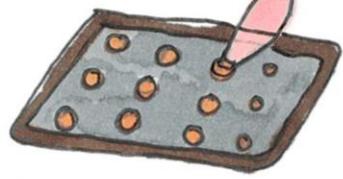
Pâte à choux
 - Mettre ^{250g} le beurre et le sel ^{4g}



Puis ajouter la farine ^{150g}
 Mélangez jusqu'à qu'elle soit sèche ^{30s}



Ajouter ^{4/5 oeufs}



5/10 min à 190°/200°C
 25/40 min à 175°/185°C (célécraté)

2^{ème} ETAPE

Crème pâtissière ^{800gr}
 - Mettre le lait et la pâte de vanille à bouillir dans une ^{500gr} casserole ^{1cc à c}



- Mélangez le sucre et les œufs ^{2 œufs} dans un cul de poule. Puis incorporer la maïzena ^{50g}



- Quand le lait est à ébullition verser la moitié dans le cul de poule. Ensuite reverser le mélange dans la casserole, puis mélanger.
 - Quand la crème commence à bouillir, mélanger encore ^{90 secondes}.
 Hors du feu ajouter le beurre ^{50g}

3^{ème} ETAPE

Faire chauffer ^{200g} de fondant avec ^{60g} de glucose

