

Mousse thé vert chocolat



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Pâtisserie
Groupe Tourtes, cakes ou petites tourtes

Rendement 1 Pièce(s)
Poids de la pièce 4400 g
Poids final 4312 g

Recette

			CCP
850 g	biscuit sacher		X
1 575 g	de crème		X
610 g	8 pcs pochettes de the vert		
900 g	de couverture blanche	<i>en gouttes</i>	X
450 g	4 pcs feuilles de gélatines		X
	de glaçage chocolat	<i>utiliser à 30-35°C</i>	
4 385 g	Masse de la recette 1		
-88 g	2.01% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)		
4 297 g	Masse de la recette nette		

Données pour la confection de la recette

Cuire la crème avec le the vert et mettre dans la couverture blanche mixer et laisser refroidir.
 trempé la gélatines dans l'eau froide. chauffer la purée de framboise et mettre la gélatine. couler dans cercle et les moules puis congeler.
 Emporter les biscuits et mettre dans les moules préparé, mousser la crème chocolat mettre au fonds de la tourte et oser l'insert puis remplir avec la mousse et congeler. glacer avec glaçage et décoré avec des feuilles en chocolat et framboises.

CCP

X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

Biscuit sacher



Notes sur la recette	
Entreprise	confiserie Schmid sa
Classification	Pâtisserie
Groupe	Biscuits et masses
Rendement	1 Pièce(s)
Poids de la pièce	850 g
Poids final	833 g

Recette		CCP
175 g	de masse amande maison	
65 g	de sucre glace	
205 g	de jaunes d'oeufs	
65 g	d'oeufs	X
15 g	de cacao pâte	X
50 g	de beurre fondu	
160 g	de blanc d'oeufs	
65 g	de sucre	
55 g	de farine	
35 g	de cacao en poudre	
890 g	Masse de la recette 1	
-18 g	2% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)	
872 g	Masse de la recette nette	



Biscuit sacher



Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)

Température de cuisson : 180 °C

Temps de cuisson : 18-25 Minutes

Tirage : ouvert

Données pour la confection de la recette

Battre la masse amande, le sucre glace, le jaunes et les oeufs.
Fondre le beurre et la pâte cacao. Monter le blancs en neige avec du sucre.
Tamiser la farine et le cacao en poudre.
Incorporer le blancs, la farine et cacao en poudre en alternance au mélange puis le beurre en dernier.
Utilisation: remplir les cercles pour Tourte truffé, foret noire, Silpat chocolat feuillantine.
Stockage: congélateur

CCP

X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

▲ Date et signature formateur(trice) _____

glaçage choc



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Pâtisserie
Groupe Semi-fabriqués Pâtisserie

Rendement 1 Pièce(s)
Poids de la pièce 3200 g
Poids final 3136 g

Recette

		CCP
600 g	de lait	X
750 g	de creme	X
190 g	de sucre	X
190 g	de cacao en poudre	X
300 g	de glucose	X
1 050 g	de couverture foncée	X
753 g	de gélatines	X
	<i>en gouttes</i>	
	<i>tremper dans l'eau froide</i>	
3 155 g	Masse de la recette 1	
-63 g	2% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)	
3 092 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

		CCP
Tremper les gélatines, Cuire tous les ingrédients sauf le chocolat. Ajouter la gelatine et verser dans couverture et mixer. laisser refroidir. Utiliser à 30-35 °C.		X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

Mignardise passion



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Pâtisserie
Groupe Pâtisseries

Rendement 35 Pièce(s)
Poids de la pièce 35 g
Poids final 34 g

Recette

CCP

125 g	de purée de passion		X
60 g	de sucre		X
1 g	de gélatines	<i>trempé dans l'eau froide</i>	
175 g	de crème fouettée légèrement		
100 g	d'ananas	<i>couper en dés</i>	
75 g	de gelée froide		
500 g	pâte mélange (sucrée)		
200 g	de meringue		
1 236 g	Masse de la recette 1		
-28 g	2.27% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)		
1 208 g	Masse de la recette nette		

Données pour la confection de la recette

CCP

Abaisser la pâte à 2mm emporter et foncée dans les moules. cuire à 180°C pendant 10-15minutes. chocolater les fonds.
 Tremper les gelatines dans l'eau froide.
 Chauffer la purée et le sucre, ajouter la gelatine et laisser refroidir la masse à 25-30°C.
 battre la crème et ajouter aux masses deux fois. couper les ananas en dés.
 Faire une pointe avec la mousse, mettre les ananas puis remplir avec la mousse puis lisser et mettre au congélateur.
 derorer avec le meringue et flamber puis décorer avec raisinés

X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

Meringue espagnol



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Pâtisserie
Groupe Semi-fabriqués Pâtisserie

Rendement 1 Pièce(s)
Poids de la pièce 450 g
Poids final 450 g

Recette

		CCP
200 g	de blancs d'oeufs	X
300 g	de sucre	X
500 g	Masse de la recette 1	
500 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

Chauffer le sucre et les blancs.
Monter en neige.
Utilisation: décors,

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

Mousse Framboise



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Pâtisserie
Groupe Tourtes, cakes ou petites tourtes

Rendement 1 Pièce(s)
Poids de la pièce 930 g
Poids final 911 g

Recette

CCP

200 g	de fonds sucrée	X
200 g	de purée de framboise	X
55 g	de sucre	
3 pcs	de gélatine	
300 g	de crème fouettée	X
100 g	glaçage rouge	
75 g	de framboise fraîche	
930 g	Masse de la recette 1	
-19 g	2.04% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)	
911 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

CCP

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Chauffer la purée et le sucre, mettre la gélatine et mélanger à fouet et laisser refroidir au congélateur. battre la crème légèrement et incorporer avec la purée (25-35°C). Mettre une couche de crème et les framboises congelés et remplir les moules et les dômes au congélateur. chauffer le glaçage et tremper les dômes. décorer avec pointe dorée.

X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

▲ Date et signature formateur(trice) _____

Gainduja fruits confits



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Confiserie
Groupe Spécialités au chocolat

Rendement 1 Pièce(s)
Poids de la pièce 2700 g
Poids final 2646 g

Recette

			CCP
650 g	d'amandes émondées	<i>grillée et rapées</i>	
650 g	de sucre glace		
450 g	de fruits confits		
500 g	de couverture foncée	<i>tempérée</i>	X
75 g	de amandes blanches	<i>pour le décor</i>	
400 g	de couverture foncée	<i>enrobage</i>	X
2 725 g	Masse de la recette 1		
-55 g	2% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)		
2 670 g	Masse de la recette nette		

Données pour la confection de la recette

		CCP
Broyer les amandes avec le sucre glace jusqu'à il devient huileuse. broyer une fois les fruits confits. mélanger les amandes, le fruit confits et la couverture et mettre dans le cadre(2X vert + 1X jaune 1900g). laisser tirer au frigo. lisser un coté avec couverture tempérée et couper en 2.5 sur 7cm et tremper dans couverture tempérée. Décorer avec une amande blanche et le fruits de confits.		X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage

Truffes citron vert



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Confiserie
Groupe Pralinés et produits dragéifiés

Rendement 110 Pièce(s)
Poids de la pièce 10 g
Poids final 10 g

Recette

		CCP
200 g	de crémeux citron vert	
300 g	de ganache citron vert	
400 g	de couverture blanche	X
200 g	de noix de coco	
1 pcs	pincée de colorant vert	
1 100 g	Masse de la recette 1	
1 100 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

Couler le crémeux citron et remplir avec ganache citron vert.
 tremper dans couverture blanche et enrober dans noix de coco verte.

CCP

X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

Crèmeux citron vert



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Confiserie
Groupe Semi-fabriqués Confiserie

Rendement 1 Pièce(s)
Poids de la pièce 400 g
Poids final 392 g

Recette

		CCP
110 g	de sucre	X
100 g	de blancs d'oeufs	X
80 g	de citron vert	X
2 g	de gélatine en poudre	
10 g	d'eau	
100 g	de beurre	
402 g	Masse de la recette 1	
-8 g	1.99% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)	
394 g	Masse de la recette nette	

chauffer les à 82°C

Données pour la confection de la recette

		CCP
Chauffer le sucre, le blancs et le sud de citron vert à 82°C. ajouter la gelatine puis le beurre et mélanger. Utilisation: Tourte, truffes		X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage



Ganache citron vert

Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Confiserie
Groupe Semi-fabriqués Confiserie

Rendement 1 Pièce(s)
Poids de la pièce 675 g
Poids final 662 g

Recette

			CCP
100 g	de crème		X
40 g	de glucose		X
105 g	2 pcs de purée de citron vert		X
240 g	de couverture foncée	<i>en gouttes</i>	
140 g	de couverture claire	<i>en gouttes</i>	
40 g	de beurre		
665 g	Masse de la recette 1		
-13 g	2% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)		
652 g	Masse de la recette nette		

Données pour la confection de la recette

		CCP
Cuire la crème, le glucose, le jus de citron vert puis verser sur la couverture, mixer, ajouter le beurre et mixer nouveau. Utilisation : Praliné. truffes, etc		X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

Ganache foncée



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Confiserie
Groupe Semi-fabriqués Confiserie

Rendement 1 Pièce(s)
Poids de la pièce 500 g
Poids final 490 g



Recette

		CCP
200 g	de crème	X
15 g	de sorbex	X
10 g	de glucose	X
270 g	de couverture foncée	
495 g	Masse de la recette 1	
-10 g	2% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)	
485 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

		CCP
Cuire la crème, le sorbet, et le glucose puis verser dans une bassine avec la couverture et mélanger, Mixer en plongeant le mixeur sans introduire d'air. Utilisation: Praliné claire, truffe ganache et spécialité. Stockage: conservation dans une boîte hermétique frigo. une adjonction de 2% d'acide sobrique peut augmenter la durée de conservation.		X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

▲ Date et signature formateur(trice) _____

Praliné mangue



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Confiserie
Groupe Pralinés et produits dragéifiés

Rendement 130 Pièce(s)
Poids de la pièce 10 g
Poids final 10 g

Recette

		CCP
350 g	crunch pistache	
400 g	de pâte de fruits mangue	
300 g	de ganache foncée	
250 g	de couverture foncée <i>tempérée</i>	X
1 300 g	Masse de la recette 1	
-22 g	1.69% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)	
1 278 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

		CCP
couler la pâte de fruit dans un cadre, abaisser le crunch dans un cadre et poser la pâte de fruits puis couler la ganache. Laisser tirer, couvrir deux cotés et couper en 2/2cm et tremper dans couverture foncée.		X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

Crunch pistaches



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Confiserie
Groupe Pralinés et produits dragéifiés

Rendement 1 Pièce(s)
Poids de la pièce 800 g
Poids final 784 g

Recette

			CCP
225 g	de pistache concassée	<i>grillée à 160° 10 mins</i>	
175 g	de sucre		X
	1 pcs piquée de sel		X
100 g	d'eau		X
75 g	de noisettes grillées		X
75 g	de sucre glace	<i>broyer avec les noisettes tempérée pour gianduja noisettes 35°C</i>	
45 g	de couverture lait		
35 g	de beurre de cacao		X
60 g	de feuillantine		X
790 g	Masse de la recette 1		
-16 g	2% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)		
774 g	Masse de la recette nette		

Données pour la confection de la recette

		CCP
Chauffer le sucre et l'eau à 125°C et verser sur les pistaches et mélanger jusqu'à qu'elles cristallisent. mettre le beurre de cacao dans le gianduja, ajouter les pistaches, puis les feuillantines. Etaler dans un cadre laisser tirer et emporter pour les pralinés.		X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

Pâte de fruit mangue



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Confiserie
Groupe Travail de sucre

Rendement 1 Pièce(s)
Poids de la pièce 450 g
Poids final 441 g

Recette

		CCP
180 g	de purée d'abricot	X
9 g	de pectine	X
170 g	de sucre	X
50 g	de glucose	X
5 g	d'acide citrique	
5 g	d'eau <i>mélanger avec acide citrique</i>	
419 g	Masse de la recette 1	
-8 g	1.91% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)	
411 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

Fondre la ,mangue avec glucose, ajouter le mélange de sucre pectine et chauffer a 106°C et mettre le mélange acide citrique avec de l'eau. couler dans un cadre et laisser tirer. enrôler avec sucre ou couper pour les praliné.

CCP

X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

Praliné framboise



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Confiserie
Groupe Pralinés et produits dragéifiés

Rendement 108 Pièce(s)
Poids de la pièce 12 g
Poids final 12 g

Recette

		CCP
575 g	de ganache framboise	
275 g	de croquant sésame	
450 g	de couverture lait <i>tempérée</i>	
1 300 g	Masse de la recette 1	
-21 g	1.62% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)	
1 279 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

		CCP
Abaisser le nougat sésame et couler la ganache par dessus et laisser tirer au frigo. couvrir deux cotés et emporter en ovale. Tremper dans couverture lait et décorer avec colorant rouge.		X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

Ganache framboise



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Confiserie
Groupe Semi-fabriqués Confiserie

Rendement 1 Pièce(s)
Poids de la pièce 625 g
Poids final 613 g

Recette

		CCP
150 g	de purée de framboise	X
35 g	de beurre	X
10 g	de sorbex	X
30 g	de crème	X
400 g	de couverture claire <i>en gouttes</i>	X
625 g	Masse de la recette 1	
-13 g	2% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)	
612 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

	CCP
Chauffer la purée de framboise, le beurre, le sorbex et la crème puis verser dans la couverture et mixer sans introduire d'air. Utilisation : Praliné, truffes et spécialité.	X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

Croquant sésame



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Confiserie
Groupe Travail de sucre

Rendement 0 Pièce(s)
Poids de la pièce 0 g
Poids final 0 g

Recette

			CCP
100 g	de sésame	rôtir	
40 g	d'eau		X
160 g	de sucre		X
300 g	Masse de la recette 1		
-6 g	2% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)		
294 g	Masse de la recette nette		

Données pour la confection de la recette

		CCP
Rôtir les sésame au four à 170°C environs 8-10 minutes. faire un caramel avec le sucre et de l'eau puis ajouter les sésames. aplatir sur un silpat graisser et couper en largeur de cadre. Utilisation : nougat, praliné etc		X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

Truffles piment



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Confiserie
Groupe Semi-fabriqués Confiserie

Rendement 2 Pièce(s)
Poids de la pièce 575 g
Poids final 568 g

Recette

		CCP
225 g	de crème	X
30 g	de sucre inverti	X
270 g	de couverture foncée	
50 g	de beurre	
2cc pcs	d'espelette	
400 g	de couverture foncée <i>tempérée</i>	X
975 g	Masse de la recette 1	
-12 g	1.23% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)	
963 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette

	CCP
Cuire la crème, le sucre inverti et mettre dans la couverture foncée et ajouter le beurre puis mixer, mettre le piment et mélanger. Tremper dans couverture foncée et mettre décorer avec piment. Utilisation: Truffles, spécialité	X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

en apprentissage

Cointreau pralinée amande



Notes sur la recette

Entreprise confiserie Schmid sa
Classification Confiserie
Groupe Semi-fabriqués Confiserie

Rendement 1 Pièce(s)
Poids de la pièce 935 g
Poids final 916 g

Recette

CCP

175 g	de lait		X
20 g	de sorbex		X
350 g	de Maracaibo criolait 38%	<i>en pistoles</i>	
90 g	de nussa		X
210 g	de praliné amande		
90 g	de coitreau		
935 g	Masse de la recette 1		
-19 g	2.03% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)		
916 g	Masse de la recette nette		

Données pour la confection de la recette

CCP

Porter le lait et le sorbex à ébullition, ajouter la nussa, vérifié que la nussa soit fondue dans le lait. Verser le lait dans la couverture et mélanger fouet, ajouter le praliné amande mélanger au nouveau et terminé avec le Cointreau. (Utiliser la masse à 30°C max)
 Conservation: 2-3 semaine(l'ajoute de acide sobriquet peut prolonger la conservation jusqu'au 2 mois)
 Utilisation: Praliné moulé, raisin

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

▲ Date et signature formateur(trice) _____

Masse pralinée amandes



Notes sur la recette	
Entreprise	confiserie Schmid sa
Classification	Confiserie
Groupe	Masses de base
Rendement	1 Pièce(s)
Poids de la pièce	430 g
Poids final	421 g

Recette		CCP
25 g	d'eau	X
100 g	de sucre	X
300 g	de amande grillées <i>émondées</i>	X
10 g	de beurre de cacao	
435 g	Masse de la recette 1	
-9 g	2% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)	
426 g	Masse de la recette nette	

Données pour la confection de la recette	CCP
Cuire l'eau et le sucre à ébullition puis ajouter les amandes et les rôtir en mélangeant sans arrêt jusqu'à caramélisation. Eteindre le feu et ajouter le beurre de cacao. Laisser refroidir et broyer jusqu'à ce que la masse devienne huileuse. Utilisation: branche chocolat, masse pralinée et de glace praliné	X

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage
▲ Date et signature formateur(trice) _____