

L'expression même d'un savoir-faire

La « Fée Karamel »

Une recette d'automne de Wesley Gaigeard

Ingrédients pour 4 entremets de diamètre 18 cm

Biscuit moelleux

Ingrédients

▶ Poudre d'amandes	100 g	▶ Café soluble	5 g
▶ Sucre semoule	100 g	▶ Farine	80 g
▶ Œufs	85 g	▶ Blancs d'œufs	185 g
▶ Jaunes d'œufs	50 g	▶ Sucre	65 g

Procédé

- Mélanger la poudre d'amandes, le sucre semoule et la moitié des œufs.
- Emulsionner en ajoutant l'autre moitié des œufs et les jaunes et ajouter le café soluble.
- Monter les blancs et le sucre.
- Mélanger la masse avec un peu de blancs montés, puis mettre le reste des blancs.
- Finir en incorporant la farine.
- Cuire environ 15 min à 200°C.

Crème lactée au café

Ingrédients

▶ Lait	150 g	▶ Café soluble	10 g
▶ Jaunes d'œufs	60 g	▶ Couverture lactée	200 g
▶ Sucre semoule	30 g	▶ Crème fouettée	300 g

Procédé

- Dans la MasterChef, faire une crème anglaise avec le lait, les jaunes, le sucre et le café. Extraire à 65°C sur la couverture lactée.
- Mélanger avec la crème fouettée.

Crème brûlée au caramel

Ingrédients

▶ Lait	250 g	▶ Sucre	50 g
▶ Crème	250 g	▶ Crème de caramel	100 g
▶ Œufs	6		

Crème de caramel

- ▶ 500 g de sucre caramel décuît avec 500 g de crème liquide
- ▶ 75 g de beurre salé

Procédé

- Cuire durant 40 min dans un four à 180°C en Flexipan et congeler.

Croustillant au riz

Ingrédients

▶ Riz soufflé	145 g	▶ Couverture lait	100 g
▶ Praliné	100 g		

Procédé

- Faire un mélange de couverture de lait fondue et de praliné et incorporer le riz.

Glaçage café

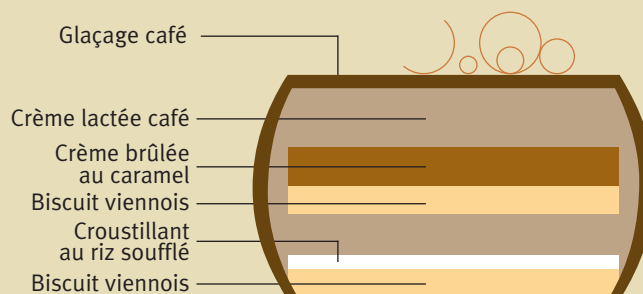
Ingrédients

▶ Eau	300 g	▶ Masse gélatine	280 g
▶ Sucre	600 g	▶ Couverture blanche	600 g
▶ Glucose	600 g	▶ Trablit	100 g
▶ Crème liquide	250 g		

Procédé

- Dans MasterChef, mettre l'eau le sucre et le glucose à 103°C, puis la crème liquide et la masse gélatine (40 g de gélatine poudre + 240 g d'eau d'hydratation)
- Verser sur la couverture blanche
- Mixer
- Chinoiser
- Fondre à 45°C et incorporer le Trablit pour la couleur
- Glacer sur l'entremet gelé avec un glaçage entre 35° et 45°C.

Montage / Coupe





« La Ta'blé des Saveurs »
de Wesley et Aurélie
Gageard, ouverte
à Nantes depuis 2014.

C'est une boulangerie-
pâtisserie avec une forte
activité snacking en semaine,
puisque quelques 80 repas
y sont servis
quotidiennement :
quiches, pizzas, salades,
plat du jour et des
pâtisseries « maison ».

Depuis début décembre 2016, Wesley s'est équipé d'une machine multifonctions MasterChef de MONO-France. Voici ce qu'il en dit :

Gain de temps et productivité

« Pendant que la machine réalise la recette programmée, je peux élaborer d'autres choses, c'est un net gain de temps et de productivité. Nous nous en sommes aperçus dès Noël dans notre fabrication de chocolats ! »

Diversification

« La MasterChef nous a permis de réaliser des nouvelles recettes : pâte à tartiner "maison" au chocolat et aux noisettes, guimauves et, depuis le début de l'été, toute une gamme de glaces maison ! »

Délégation

« Grâce à la MasterChef, les recettes étant mémorisées dans la machine, mon personnel peut réaliser, sans erreur, des produits dont moi seul maîtrisais auparavant la fabrication ! »

RH

POLY-TECH recrute !

Concessionnaire BONGARD
et installateur agréé Atlantic,
dans le cadre
de son développement
POLY-TECH recherche un

Technicien SAV / monteur itinérant Secteur Haut-Rhin et Territoire de Belfort

Votre mission

Assurer le montage, le dépannage
et la maintenance des matériels
de boulangerie - pâtisserie -
restauration et climatisation
chez les artisans et les grandes
et moyennes surfaces (GMS).

Votre parcours

Electrotechnicien, électroméca-
nicien et/ou frigoriste.
Expérience confirmée dans le
domaine technique montage/SAV.

Vos qualités

Tenace, personne de confiance
aux aptitudes reconnues en
matière de prise de décisions et
de résolution de problèmes.
Autonome et rigoureux, vous êtes
à l'aise dans le contact direct et
téléphonique avec le client.

Rémunération et avantages

Salaire motivant selon capacités.
Véhicule équipé et smartphone.
Formation interne.

Vous êtes intéressé,
adrez votre CV et lettre
de candidature à POLY-TECH
5 rue du Chevalement
68310 Wittelsheim
ou par courriel
s.admin@poly-tech68.fr
Confidentialité assurée

POLYTECH
au service des Boulangers-Pâtisseries