

## Sommaire :

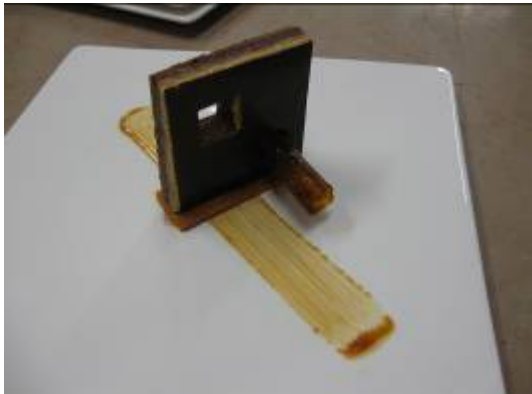
- L'actualité,
- La sélection régionale « Est » du CEDUS 2010,
- Le pâtissier du mois : Christelle BRUA,
- Produits et techniques : Le chocolat,
- La recette : Les beignets de carnaval à l'alsacienne.

Une nouvelle fois, vous avez été très nombreux à nous écrire, pour nous faire part de vos encouragements. Merci à vous désormais fidèles lecteurs.

## □ La sélection régionale « est » du Cedus 2010

Celle-ci s'est tenue le jeudi 27 janvier au Lycée hôtelier de Bazeilles, (c'est tout là haut, près de Sedan à deux pas de la Belgique), où nos deux vaillants représentants, Guillaume Kassel et Timothée Bronner ont défendu leurs chances avec panache. Nous ne serons pas en finale mais le niveau était très relevé.

Guillaume termine à la deuxième place.



Dessert présenté par Guillaume. Il s'agit d'un Opéra « revisité », Il se compose d'un sablé fin, d'un biscuit joconde, d'une crème au beurre à la chicorée et de deux plaquettes ajourées en chocolat. Il est traversé par un cylindre en sucre rempli de glace à la cacahuète. Il est dressé sur la tranche.



Dessert réalisé par Timothée. Il se compose de cigarettes russes à la fleur d'oranger, remplies de glace à l'avocat et au miel, d'un tube en chocolat fourré de mousse au chocolat au lait, le tout posé sur un coulis au cassis.

## (1) - Parlons un peu « viennoiserie » et du plus connu : le croissant

Le croissant a été créé en 1683 à Vienne par le pâtissier Kulyesiski, pour commémorer la victoire des Habsbourg d'Autriche sur l'Empire Ottoman. Il fut aussitôt adopté à la Cour Impériale. Marie Antoinette, princesse autrichienne, l'introduit ensuite à la Cour de France en 1770.

## L'actualité

Retour désormais habituel, sur les événements qui ont marqué les semaines écoulées. Toujours beaucoup d'activités et autant de plaisir à travailler.

□ Le 26 janvier dernier, le lycée recevait pour la journée « Cadr'Hôtel », les entreprises du secteur de l'hôtellerie-restauration qui embauchent. Rencontre annuelle qui remonte à 1987 et qui est toujours aussi prisée par les professionnels. La MCCDR a montré son savoir faire et s'est affairée tout au long de la journée.

4 h 30, début des opérations pour que dès 7 h 45, les premières viennoiseries (1) sortent du four. 80 personnes ont pris leurs petits déjeuners.



13 heures, les plateaux de pâtisserie sont prêts pour garnir les buffets et rassasier 150 personnes, toujours aussi gourmets et gourmandes.





Les finalistes de la sélection régionale EST « juniors et professionnels après la proclamation des résultats.

### □ Le pâtissier du mois : *Christelle Brua*

Le pâtissier du mois est une « pâtissière ». Le JDD (Journal du Dimanche) (2) a consacré un très bel article en date du 28 novembre 2009, sur cette jeune femme de 32 ans, chef pâtissier du restaurant « le Pré-Catelan (3), élue par ses pairs « chef pâtissier de l'année 2009 (4).

La rage de toujours progresser et sa quête de la perfection sont les moteurs de sa réussite. Son souhait du moment : devenir l'un des meilleurs ouvriers de France.

Christelle est née le 10 juillet 1977 à Sarrebourg. Titulaire d'un bac littéraire avec mention bien, elle débute sa carrière dans le restaurant familial à Abreschwiller. Ses parents lui présentent alors Monsieur Schmidt, chef du restaurant « le Soldat de l'an II », à Phalsbourg. Elle y passera le CAP et le BEP de cuisine en apprentissage. C'est là avec le chef pâtissier, qu'elle apprendra les bases. En 1998, à 21 ans, elle est désignée « meilleure apprentie de Moselle, puis travaille 4 ans à l'Arnsbourg chez Jean Georges Klein. Elle y prépare le brevet professionnel. En 2003, elle rejoint le Pré-Catelan pour travailler auprès du Chef vosgien, Frédéric Anton (MOF).

Son travail est délicat et raffiné, ses desserts allient finesse gustative et élégance. Son dessert phare est une pomme verte en sucre soufflé, remplie en couches successives, de glace carambar, de mousse au cidre, d'une diplomate additionnée d'une brunoise de pomme... Un régal pour les yeux et le palais.

Christelle Brua

La pomme verte en sucre soufflé



- (2) - A lire sur le site [www.lejdd.fr](http://www.lejdd.fr)
- (3) - Restaurant 3 étoiles Michelin au cœur du Bois de Boulogne – Paris XVI.
- (4) - Trophée organisé par le magazine le Chef



Pièce en sucre coulé réalisé pour présenter les desserts sur le buffet.

□ Le jeudi 14 janvier, déjeuner sur le thème : « Terre et Mer ». Le dessert proposé était à base de « pêche » (le fruit). Le poisson est en en pâte à cigarettes.



## □ Produit et technique : *Le chocolat*

Vaste sujet, tant les informations sont denses, voire souvent très techniques. A l'approche de Pâques, avec les œufs en chocolat et autres lapins, nous avons choisi d'aborder une phase essentielle, qu'est le tempérage ou mise au point. De quoi s'agit-il ?

Le chocolat est commercialisé à l'état solide (plaques, pistoles) qu'il faut au préalable fondre pour l'utiliser (moulage de pièces, écriture au cornet, réalisation de copeaux...). Lors de la fonte, tous les éléments constituant sa structure sont dissociés. Il est donc indispensable de réorganiser à nouveau sa structure avant de l'utiliser. Cette opération permettra d'obtenir après cristallisation complète :

- une texture brillante et lisse, sans tâche blanche,
- une rétraction maximale dans les moules,
- une prise rapide.

### Mode opératoire :

#### 1 - La fonte :

Il s'agit de rendre le chocolat liquide. Elle s'effectue en étuve, au bain-marie ou dans l'enceinte d'un micro-ondes.

#### 2 – Le tempérage :

Il permet la réorganisation moléculaire de la matière. Il consiste à travailler le chocolat afin d'abaisser sa température. 2 possibilités :



- Soit par « tablage » sur une table froide ou un marbre  
*Verser 2/3 du chocolat fondu sur la table, remuer avec une spatule jusqu'à ce que la masse épaisse, remettre cette masse dans le chocolat fondu.*

- Soit pour des quantités plus petites :  
*Ajouter des pistoles ou des copeaux de chocolat dans la masse chaude et travailler à la spatule.*

Bastien, « notre spécialiste » table du chocolat

Pour utiliser ensuite le chocolat, il est nécessaire de remonter très légèrement sa température.

### Résumé

#### Courbes des températures à respecter.

Produits	Fonte	Tempérage	Utilisation
- chocolat blanc ou couleur	36 à 38° C	23 à 25° C	27 à 28° C
- chocolat couverture lait	40 à 45° C	24 à 25° C	29 à 30° C
- chocolat couverture noire	45 à 50° C	26 à 27° C	31 à 32° C

## □ La Saint Valentin :



Petits fours servis à l'occasion de la Saint Valentin :

- Guimauve à l'essence de rose,
- Macaron « framboise »,
- Sévillan à l'orange,
- Pomme d'amour.

□ Le vendredi 5 février, pour leur journée à thème, la classe de 1SHR2 s'est penchée sur le « fooding » et a animé un déjeuner regroupant 70 personnes désireuses de découvrir cette tendance gastronomique « new look ».

A cette occasion, nous avons proposé un dessert en « trompe l'œil », en transformant, des mets bien connus de la restauration rapide, en préparations sucrées.



Des hamburgers et un cornet de frites mayonnaise pour le dessert, de quoi surprendre plus d'un convive.

□ Le lundi 1<sup>er</sup> février, les mentions pâtissier de restaurant, organisateur de réceptions, traiteur, ont servi un dîner réunissant 90 couverts, sur le thème des comédies musicales.



Le dessert se compose d'un sablé « reconstitué » au blé soufflé, pralin et couverture lactée, d'une mousse chocolat avec un insert caramel, le tout nappé d'un glaçage chocolat caramel. Pour la touche rafraîchissante : une quenelle de glace à la menthe. Une spirale en chocolat et un « vinyle 45 tours » en pâte à cigarette donnent le ton.

## □ La recette du mois :

### Beignets de carnaval à l'alsacienne

#### Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 20 g de sucre
- 10 g de levure biologique
- 60 g d'eau
- 80 g de beurre
- 10 g d'huile
- Pm zeste de citron râpé
- 4 œufs

#### Progression :

Réunir l'ensemble des ingrédients et pétrir, laisser reposer 12 heures. Etaler la pâte sur une épaisseur de 1 cm. Laisser reposer à nouveau au frais 30 minutes. Découper des morceaux de pâtes irréguliers à l'aide d'une roulette et déposer délicatement dans un bain de friture à 180°C.

Egoutter sur papier absorbant puis saupoudrer selon les goûts de sucre glace ou de sucre semoule et de cannelle. Servir aussitôt.



□ Dessert sur le thème des fruits exotiques servi au restaurant d'application durant la semaine du 11 au 13 janvier.



□ Bastien Dambacher, (MCCDR) a été sélectionné avec Frédéric Gutekunst (Sommellerie) et Thomas Lazarus (ISHR3) pour participer à la finale de la coupe Lesdiguières (trophée des jeunes talents) qui se déroulera le 30 et 31 mars prochain à Grenoble. Ce concours par équipe regroupe un pâtissier, un cuisinier et un sommelier qui travailleront ensemble autour d'un thème imposé : Cette année, il s'agit de la faune et de la flore.

□ Trouvez les intrus ! Deux petits macarons qui s'aimaient d'amour tendre se sont glissés sur un plat de petits fours très classiques.



□ En bref :

Finale du Championnat de France du dessert, au Lycée Alexandre Dumas, les 31 mars et 1<sup>er</sup> avril prochain.

Emeline Zey, (MCCDR promotion 2008) est chef pâtissier au restaurant « La source des sens » à Morsbronn les bains.

Aux candidats désireux de rejoindre la MCCDR l'an prochain : Contactez nous pour nous présenter votre projet de formation en desserts de restaurant.

**Seuls les plus motivés seront retenus.**

*Pièce en pastillage réalisée par Jérémy Wurmel, Kent Vorland, et Anthony Picard (ex. MCCDR), aujourd'hui en BTS. Bravo !*