Aide-mémoire de l'atelier

SOS Pâtisserie — 4Cake Académie Pro

Les 32 fiches complètes : causes, solutions, prévention
www.4cake.ma/fr/academie/pro/sos/

Courbes de tempérage

Chocolat	Fonte	Pré-cristallisation	Travail
Noir	50-55 °C	28-29 °C	31-32 °C
Lait	45-50 °C	27-28 °C	29-30 °C
Blanc	45 °C max	26-27 °C	28-29 °C

Test : le chocolat doit figer net en 3 à 5 minutes à 20 °C. Ne jamais repasser au-dessus de 34 °C.

Les règles d'or

1. Conservez le chocolat à 16-18 °C, à l'abri de la lumière et de l'humidité, jamais au réfrigérateur.
2. Aucune goutte d'eau dans le chocolat fondu : elle le fait grainer instantanément.
3. Testez le tempérage avant de produire : le chocolat doit figer net en 3 à 5 minutes à 20 °C.
4. Un gâteau recouvert de pâte à sucre se garde à 18-22 °C, sous 60 % d'humidité, hors du réfrigérateur.
5. Colorez au gel ou à la poudre, jamais au colorant liquide.
6. Toppings et décors se posent sur une base froide, au dernier moment.

Repères clés

Stockage du chocolat
16-18 °C · 50-60 % d'humidité · jamais au réfrigérateur

Atelier chocolat
18-20 °C · moins de 60 % d'humidité

Fluidité (gouttes)
Enrobage 4-5 · moulage 3-4 · ganache 2-3

Bonbons moulés
Coque 2-3 mm · moule à 20-22 °C · obturer après 12 h

Ganache à cadrer
8-10 mm · 12 h à 17-18 °C · jamais au réfrigérateur

Glaçage miroir
Couler à 30-35 °C sur pièce à -18 °C

Pâte à sucre
Abaisse 3-4 mm · gâteau décoré à 18-22 °C, moins de 60 % d'humidité

Cake design
4 à 6 dowels par étage · modelages : 24 h de séchage

Diagnostic rapide

Ce que vous voyez	Cause probable
Voile blanc gras, qui fond sous le doigt	Blanchiment gras : tempérage ou stockage
Voile blanc sec et rugueux	Blanchiment sucré : humidité, réfrigérateur
Chocolat épais et granuleux à la fonte	Une goutte d'eau ou une surchauffe
Coques qui collent au moule ou sortent ternes	Chocolat mal tempéré, moule mal préparé
Petits cratères à la surface des bonbons	Air piégé au coulage
Ganache qui fuit par le fond	Obturation sur un intérieur non cristallisé
Coques lourdes ou qui cassent au démoulage	Chocolat trop épais, égouttage mal dosé
Enrobage qui se fissure en figeant	Intérieur trop froid
Décor à la fourchette qui ne marque pas	Décor fait plus de 30 secondes après le trempage
Copeaux qui éclatent ou collent	Chocolat raclé trop tard ou trop tôt
Plaquettes qui se courbent	Cristallisation sans être pressées
Velours qui coule ou reste brillant	Pièce pas assez froide, mélange trop froid
Chocolat au goût d'épices ou de carton	Odeurs absorbées, rancissement
Gianduja qui reste mou ou marque	Pas tempéré, atelier ou mains trop chauds
Ganache granuleuse, gras qui perle	Émulsion rompue : écart de température
Crème au beurre caillée	Beurre ou cuve trop froids
Crème au beurre liquide	Beurre ajouté sur une meringue chaude
Glaçage miroir trop fin ou plein de bulles	Coulé trop chaud ou mixé avec de l'air
Ganache qui ne prend pas	Trop de crème, cristallisation trop courte ou réfrigérateur

Ce que vous voyez	Cause probable
Glaçage royal qui déborde des contours	Glaçage de remplissage trop détendu
Pâte qui craquelle, « peau d'éléphant »	Pâte desséchée ou trop froide
Gâteau couvert de gouttelettes	Sortie du réfrigérateur : condensation
Teinte qui fonce le lendemain ou pâlit en vitrine	La couleur évolue au repos et à la lumière
Étage qui s'enfonce, pièce qui penche	Dowels absents ou mal coupés
Bulles et plis sur la pâte à sucre	Air piégé, pâte tirée vers le bas
Figurines ou fleurs qui s'affaissent	Pièces posées avant séchage complet
Auréoles après la peinture	Colorant dilué à l'eau au lieu de l'alcool
Noir qui reste gris, rouge qui reste rose	Teinte jugée trop tôt, pâte blanche au départ
Masquage ondulé, miettes visibles	Pas de couche d'accroche, outils froids
Gâteau qui s'émiette à la taille	Gâteau sculpté pas assez froid
Cake pop qui tombe du bâtonnet	Boule trop lourde, bâtonnet non collé au chocolat
Croustillant devenu mou	Humidité de la masse voisine
Croustillant dur comme une plaque, ou mou	Dosage du chocolat, découpe trop tardive
Praliné ou feuilletine au goût de rance	Oxydation : air, lumière, chaleur
Praliné maison sableux	Sucre pas assez caramélisé, broyage trop court
Filet de topping qui bave	Dessert encore tiède
Perles qui déteignent sur la crème	Pose trop tôt sur une surface humide

Repères de l'atelier

Page 2 — feuilletine, sucre, crèmes, pâtes, équivalences

Académie Pro : recettes, science, calculette
www.4cake.ma/fr/academie/pro/

Feuilletine

Croustillant (fond de 20 cm)
100 g feuilletine · 200 g praliné · 60 g chocolat au lait fondu à 40 °C · 1 g fleur de sel

Mise en œuvre
Incorporer en dernier, à la maryse, hors du feu, dans une masse tiède · étaler à 4 mm · 1 h au frais

Garder le croustillant
Enrober de gras (praliné, chocolat) · isoler des couches humides par un voile de chocolat

Découpe
Juste avant durcissement complet, pour un bord net

Conservation
Au sec, boîte hermétique, à l'abri de l'air et de la chaleur · refermer aussitôt

Cuissons du sucre

Petit boulé
112-116 °C — pâtes de fruits, fondant

Grand boulé
118-120 °C — meringue italienne, pâte à bombe

Petit cassé
130-135 °C — nougat tendre

Grand cassé
145-150 °C — sucre tiré, soufflé

Caramel
160-180 °C — de blond à brun ; décuire hors du feu

Crèmes

Crème anglaise
Cuire à la nappe vers 82 °C, sans bouillir · refroidir vite

Crème pâtissière
Faire bouillir 1 à 2 min en fouettant · filmer au contact · 48 h au froid

Chantilly
Crème à 30-35 % de matière grasse, bien froide (4 °C), cul-de-poule froid

Ganache
Crème chaude versée en 3 fois sur le chocolat · émulsionner au centre

Meringues

Française
Blancs montés + sucre en 2-3 fois · cuisson basse 90-110 °C

Suisse
Blancs + sucre au bain-marie à 50-55 °C, puis fouetter jusqu'à refroidissement

Italienne
Sirop à 118-120 °C versé en filet sur les blancs montés

Pâtes de base

Pâte brisée
2 parts de farine pour 1 part de beurre

Pâte sucrée
250 g farine · 125 g beurre · 100 g sucre glace · 1 œuf

Quatre-quarts
Œufs, sucre, beurre, farine à poids égal

Génoise
4 œufs · 125 g sucre · 125 g farine

Pâte à choux
250 g eau ou lait · 100 g beurre · 150 g farine · 4 à 5 œufs

Équivalences

1 œuf moyen
≈ 50 g (jaune 20 g · blanc 30 g)

Cuillères
1 c. à soupe ≈ 15 g de sucre · 1 c. à café ≈ 5 g

Gélatine
1 feuille ≈ 2 g · réhydrater 10 min dans l'eau froide

Liquides
1 L de lait ≈ 1 030 g · 1 L de crème ≈ 1 000 g

Conservation

Pâte sucrée ou brisée crue
3 jours au froid, filmée · 1 mois au congélateur

Génoise, biscuit
2 jours filmé · 1 mois au congélateur

Entremets à la mousse
2 à 3 jours au froid · congélation à -18 °C avant glaçage miroir

Pièces à la pâte à sucre
18-22 °C, moins de 60 % d'humidité, jamais au réfrigérateur