

# CH.COOK

## Technique : LES TULIPES

### Descripteurs Produit Fini :

Forme évasée réalisée en pâte craquante et fine...

### Ingrédients :

A : beurre pommade 0.060 Kg  
B : sucre glace 0.125 Kg  
C : blancs d'œufs 0.110 Kg  
D : farine 0.055 Kg

### Matériels :

1 : 1 fouet  
2 : 1 spatule  
3 : 1 corne  
4 : 1 pinceau  
5 : 1 plaque anti-adhésive ou 1 Silpat

LOGIGRAMME Etapas Critiques	METHODES	RISQUES	POINTS DE MAITRISE DE LA PROCEDURE
<b>Etapas :</b>	- Comment faire pour réussir ?	Risques à éviter ou ce qui peut se passer si...	Comment faire pour éviter tous les échecs + actions correctrices si les risques se réalisent...
<b>1</b>	- Travailler le beurre en pommade	- Beurre fondu - granulés	- Eviter des sources de chaleur trop importante - Travailler jusqu'à consistance très lisse et homogène
<b>2</b>	- Ajouter le sucre, travailler jusqu'à consistance crémeuse.		- Mélanger énergiquement

3	- Ajouter les blancs d'œufs, incorporer lentement puis énergiquement le mélange - Ajouter la farine	- Critères de non fraîcheur des blancs d'œufs - Formation de grumeaux	- Prendre soin des DLC - Incorporer une farine tamisée
4	- Coucher l'appareil au pinceau de la forme voulue sur Silpat ou sur plaque anti-adhésive. - Cuire au four à 150-170°C.	- Cuisson mal maîtrisée et trop poussée	- Définir des critères de temps de cuisson par rapport à la taille de la tulipe
5	- Après cuisson, laisser prendre 5 secondes et mouler de la forme désirée.	- La tuile se déchire - La tuile est sèche, on ne peut la mouler	- Moulage trop rapide après la cuisson - Ne pas tarder à la façonner

<p><b>Remarques :</b> <b>Observations :</b> - La qualité de l'appareil réside principalement par le travail du <b>beurre en pommade</b>. Celui-ci ne doit pas être fondu.</p>	<p><b>Critères de Performances :</b> - Pâte très fine, friable et croustillante. Sa texture après cuisson permet un façonnage facile et une prise de forme multiple</p>	<p><b>Dérivés :</b> - Tulipes pour garnissage - Éléments de décors des plus variés</p>
---	---	--

### TOUR DE MAIN ET ASTUCES

- Possibilité de travailler cet appareil additionné de cacao, de colorants, (donc de faire des tuiles au chocolat ou de couleurs) ; et travailler ce – dernier au cornet sur des tuiles naturelles.
- L'appareil peut être couché de diverses formes grâce au pinceau, (rond, carré, triangles), mais aussi grâce à des pochoirs, (étoiles, fleurs...).
- Au cornet, possibilité de faire un quadrillage chocolat pour compléter le décor d'une tulipe.
- À l'aide d'un peigne à biscuit, (faux bois, rayé), tirer un appareil à tulipes au chocolat, faire prendre au froid, napper d'un appareil naturel.

#### Recettes :

Tuiles chocolat (M. Bras) : Mélanger progressivement 200 g de sucre, 30 g de cacao poudre, 100 g de beurre fondu. Ajouter 75 g de blanc d'œuf. Laisser reposer une heure. Coucher au pinceau. Cuire au four à 180°C durant 4-5 min. Rendement 30 tuiles environ.