

EDITIONS BPI
BEST PRACTICE INSIDE



NOS RESSOURCES NUMÉRIQUES

- **1 Les ressources par livre à l'unité**
 - 1.1 Lib Manuels
 - 1.2 Epub
- **2 La bibliothèque complète BPI BOOKS**
 - 2.1 Vue d'ensemble
 - 2.2 Navigation par le sommaire interactif
 - 2.3 Double page avec Trousse à outils
 - 2.4 Affichage page simple avec Zoom
 - 2.5 Recherche par mot-clé – Marque-page
 - 2.6 Contenu détaillé et modalités d'adhésion

NOS LIB MANUELS ET NOS EPUB



Disponible par classes de 10 minimum.

Nos LIB MANUELS :



Nos livres scolaires version élève et enseignant

Collection BAC PRO

- Cuisine seconde
- Cuisine 1^{ère} et terminale
- CSR seconde
- CSR 1^{ère} et terminale
- Sciences appliquées 2^{nde}, 1^{ère} et terminale
- Gestion appliquée 2^{nde}, 1^{ère} et terminale

Collection CAP

- Cuisine 1^{ère} et 2^{ème} années
- Sciences appliquées 1^{ère} et 2^{ème} années
- PSR (agent polyvalent de restauration)
- Connaissance de l'entreprise et son environnement
- Petite enfance: Nutrition et Alimentation

Nos livres de référence

- La cuisine de référence
- La cuisine expliquée
- Connaissances et techniques du bar et des cocktails
- TP resto
- La sommellerie de référence
- Travaux pratique de restaurant
- La cuisine simplifiée
- La pâtisserie de référence

Commande par l'établissement / Région via le libraire adjudicataire LDE

Disponible à l'unité

Nos Epub:



Nos livres scolaires version élève

Collection BAC PRO

- Cuisine seconde
- Cuisine 1^{ère} et terminale
- CSR seconde
- CSR 1^{ère} et terminale
- Sciences appliquées 2^{nde}, 1^{ère} et terminale
- Gestion appliquée 2^{nde}, 1^{ère} et terminale

Collection CAP

- Cuisine 1^{ère} et 2^{ème} années
- Sciences appliquées 1^{ère} et 2^{ème} années
- PSR (agent polyvalent de restauration)
- Connaissance de l'entreprise et son environnement

Nos livres de référence

- La cuisine de référence
- La cuisine expliquée
- Connaissances et techniques du bar et des cocktails
- La sommellerie de référence
- Travaux pratique de restaurant
- La cuisine simplifiée
- French chef handbook
- La pâtisserie de référence

Disponibles sur les stores Google et Apple
Compatibles PC, MAC, tablettes et smartphone

Utilisation:
Avec ou sans Internet



Bibliothèque numérique des Editions BPI

- 2.1 Vue d'ensemble de la bibliothèque



La bibliothèque numérique des Éditions BPI contient **plus de 40 ouvrages** comprenant les **collections scolaires** et la collection de référence ("La Cuisine de référence", "La Sommellerie de référence" ...).

En plus des 40 meilleurs titres c'est également **pour le CDI, les guides pédagogiques et corrigés à disposition**. Cette bibliothèque est accessible par le biais d'**abonnements acquis par l'établissement**.

- 2.2 Navigation par le sommaire interactif



Navigation

Favoris

Couverture

LA CUISINE DE RÉFÉRENCE

PRÉFACE

SOMMAIRE

GÉNÉRALITÉS

TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS DE BASE

FICHES TECHNIQUES DE FABRICATION

ANNEXES

L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ EN CUISINE

LA COUTELLERIE PROFESSIONNELLE

LA BATTERIE DE CUISINE

LE MATÉRIEL ÉLECTROMÉCANIQUE

PESER ET MESURER

LES FEUILLES DE GRAMMAGE

TECHNIQUES ET PRÉPARATIONS DE BASE

LES TECHNIQUES DE BASE

LES LÉGUMES

PÂTE À BRIOCHES « À LA MAIN »



INGRÉDIENTS pour 1 kg de FARINE (1)

	Unités	Quantité	Prix unitaire H.T.	Prix total H.T.
force	kg	1,000		
huile (sautée)	kg	0,020		
logique langer	kg	0,040		
rs	l	0,10		
re	pièce	12 à 14		
	ou kg	0,600		
		à 0,700		
		à 0,500		
		à 0,600		
55	kg	0,100		
tr				
	ou pièce	1		
	ou kg	0,050		
	at(f)	PM		
me de préparation				
lie				30 min
s le temps				3 h 30 à 4 h

base de la réalisation de la pâte à brioche est le m. Ces préparations permettent de réaliser 5 belles brioche de 60g.

TECHNIQUE

- Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté**
 - Peser, mesurer et vérifier les denrées.
- Réaliser la pâte à brioches**
 - Tamiser la farine directement sur le matras.
 - Former une sorte de huit en divisant la farine en deux fontaines dont l'une doit être deux fois plus grande que l'autre.
 - Dans la plus petite des fontaines, ajouter la levure émiettée et diluée dans un peu de lait tiède. Incorporer un peu de farine afin d'isoler ultérieurement la levure du sel et du sucre.
 - Dans la plus grande des fontaines, ajouter le sel et le sucre, et les dissoudre avec un peu de lait tiède.
 - Puis, toujours dans la grande fontaine, ajouter les œufs tempérés, et mélanger progressivement l'ensemble de ces éléments du bout des doigts.
 - Réunir les deux fontaines, puis en partant du bord intérieur, amener la farine vers le liquide (œufs) ; hydrater petit à petit l'arandon et commencer à travailler la pâte en allongeant le gluten.
 - Si nécessaire, y ajouter le reste du lait.
 - Dans un premier temps, il faut impérativement obtenir un mélange corsé et élastique, puis continuer à travailler la pâte en cherchant à l'éteindre au maximum.
 - Si la pâte est trop molle, rajouter un peu de farine.
 - Si elle est trop ferme, rajouter un peu de lait, homogénéiser et continuer à corser la pâte en la découplant à la main et en la « passant en tête » (voir photo).
 - Cette opération a pour but d'allonger la pâte, de la lasser et de la corser sans l'échauffer.
 - Arrêter l'opération dès que la pâte commence à se décoller du matras et des mains.
- Souffler la pâte**
 - Soulever la pâte du matras et la laisser retomber en l'écartant et en l'écartant.



- 2.3 Double page avec Trousse à outils



LA PÂTE À BRIOCHES « À LA MAIN »

BON D'ÉCONOMAT



MATÉRIEL DE PRÉPARATION



DENRÉES pour 1 kg de FARINE (1)			
	Unités	Quantité	Prix unitaire H.T. / Prix total H.T.
- farine de force type 55	kg	1,000	
- sel fin	kg	0,020	
- sucre semoule (selon utilisation)	kg	0,050 à 0,100	
- levure biologique ou de boulanger	kg	0,040 à 0,050	
- lait	l	0,10	
- œufs entiers selon calibre	pièce	12 à 14	
	ou	kg	0,600 à 0,700
- beurre	kg	0,500 à 0,600	
- farine type 55 pour fleurir	kg	0,100	
Dorure			
- œuf	pièce	1	
- lait (facultatif)	ou	kg	0,050 PM
Durée moyenne de préparation			
- durée réelle			30 min
- durée dans le temps			3 h 30 à 4 h

(1) L'unité de base de la réalisation de la pâte à brioche est le kg de farine. Ces proportions permettent de réaliser 5 bûches brioches de 8 portions.

TECHNIQUE

1) Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté

- Peser, mesurer et vérifier les denrées.

2) Réaliser la pâte à brioches

- Tamiser la farine directement sur le marbre.
- Former une sorte de huit en divisant la farine en deux fontaines dont l'une doit être deux fois plus grande que l'autre.
- Dans la plus petite des fontaines, ajouter la levure émiettée et diluée dans un peu de lait tiède. Incorporer un peu de farine afin d'obtenir uniformément la levure du sel et du sucre.
- Dans la plus grande des fontaines, ajouter le sel et le sucre, et les dissoudre avec un peu de lait tiède.
- Puis, toujours dans la grande fontaine, ajouter les œufs tempérés, et mélanger progressivement l'ensemble de ces éléments du bord des doigts.
- Réunir les deux fontaines, puis en partant du bord intérieur, amener la farine vers le liquide (œufs) ; hydrater petit à petit l'amidon et commencer à travailler la pâte en allongeant le gluten.
- Si nécessaire, y ajouter le reste du lait.

- Dans un premier temps, il faut impérativement obtenir un mélange corsé et élastique, puis continuer à travailler la pâte en cherchant à l'étirer au maximum.
- Si la pâte est trop meuble, rajouter un peu de farine.
- Si elle est trop ferme, rajouter un peu de lait, homogénéiser et continuer à corser la pâte en la découpant à la main et en la « passant en tête » (voir photo).

Cette opération a pour but d'allonger la pâte, de la lier et de la corser sans l'échauffer.

- Arrêter l'opération dès que la pâte commence à se décoller du marbre et des mains.

3) Souffler la pâte

- Soulever la pâte du marbre et la laisser retomber en l'étirant et en l'écartant.

- Recommencer l'opération en tournant la pâte d'un quart de tour à chaque soufflage.
- Cette phase a pour but d'oxygéner la pâte, de favoriser la multiplication des levures et d'allonger le gluten.
- Arrêter dès que la pâte ne colle plus au marbre, ni aux mains.

4) Incorporer le beurre

- Associer le beurre à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Mélanger un peu de pâte avec le beurre, puis incorporer progressivement ce mélange au reste de la pâte en travaillant rapidement (comme lors du découpage et passage en tête).
- Homogénéiser et lier l'ensemble en procédant à un léger soufflage.

5) Mettre la pâte en boule

- Fariner légèrement le marbre et replier la pâte en boule.
- La débarrasser dans une grande calotte légèrement farinée.
- Couvrir d'un film alimentaire ou d'un linge humide.

6) Donner la première pousse à la pâte

- Placer la pâte dans un endroit tempéré (20 à 30 °C maximum), à l'abri des courants d'air.

DANS LE CAS D'UNE UTILISATION IMMÉDIATE

- Laisser pousser la pâte jusqu'à ce qu'elle double de volume.

7) Rompre la pâte

- La rompre en la rabattant et en la repliant plusieurs fois de suite sur elle-même.
- Cette technique permet de chasser l'inégaleité du gaz carbonique produit par la fermentation.

8) Redonner une deuxième pousse à la pâte (facultatif)

- Replier la pâte dans la calotte farinée.
- Couvrir d'un film alimentaire ou d'un linge humide.
- Laisser la pâte pousser à nouveau durant une heure, puis la rompre comme précédemment (cette opération rapporte l'oxygène nécessaire à la démultiplication des levures).

9) Raffermer la pâte en enceinte réfrigérée

- Débarrasser la pâte sous faible épaisseur dans une plaque farinée.
- La recouvrir d'un film alimentaire et la réserver en enceinte réfrigérée durant 1 h à 1 h 30 min avant de l'utiliser.

DANS LE CAS D'UNE UTILISATION DIFFÉRÉE (LE LENDEMAIN)

7 bis) Rompre la pâte

- Rabattre (rompre la pâte) dès la première pousse.
- La débarrasser sous faible épaisseur dans une plaque farinée.

Trousse à outils



- Couvrir la pâte d'un film alimentaire et la réserver en enceinte réfrigérée jusqu'au lendemain.
- Contrôler la pousse au bout de quelques heures et ramper la pâte si nécessaire.

REMARQUE

Que la pâte soit utilisée le jour même de sa réalisation ou le lendemain, il est indispensable de chasser le reste du gaz carbonique qui s'est formé durant le raffermissement en enceinte réfrigérée. Appuyer simplement sur la pâte avec les mains bien à plat légèrement farinées. Ne pas la retravailler, ni lui redonner de corps avant de la détailler ou de la mouler.

RECOMMANDATIONS

- La conduite d'une fermentation pausaire est une opération délicate qui demande beaucoup d'attention car elle dépend de l'activité d'un micro-organisme : la levure de boulanger (*Saccharomyces cerevisiae*).

C'est une levure microscopique qui se reproduit dans des conditions favorables de température, d'humidité, de nourriture et d'oxygène.

En revanche, certains facteurs comme le contact direct avec du sel, du sucre, le froid au-dessous de + 3 °C, la chaleur au-dessus de + 45 °C, inhibent son développement ou la détruisent directement.

- La fermentation est une fermentation alcoolique très complexe, qui fait apparaître diverses substances (alcool, gaz carbonique, arômes...) responsables de la qualité des préparations (odeur, couleur, saveur).

- Au cours de la fermentation, la formation de gaz carbonique dans la pâte fait apparaître la structure alvéolaire caractéristique des pâtes levées.

- Renforcer élastique lors du pétrissage, la pâte s'oppose à la sortie des bulles de gaz carbonique qui tentent alors de s'échapper et la soulèvent. Les différentes phases de l'augmentation de volume des pâtes levées correspondent aux « pousses ».

- L'action de rompre la pâte a pour but de chasser le gaz carbonique, de répartir uniformément les levures qui se sont multipliées, d'apporter l'oxygène nécessaire à leur développement ultérieur (voir « Technologie culinaire » - Éditions BPI, et de leur « redonner de la force »).

- Pour réaliser une pâte levée dans de bonnes conditions, il faut tenir compte de trois paramètres :

- 2.4 Affichage page simple avec Zoom



LA PÂTE À BRIOCHES « À LA MAIN »

BON D'ÉCONOMAT



MATÉRIEL DE PRÉPARATION



DENRÉES pour 1 kg de FARINE (1)

	Unités	Quantité	Prix unitaire H. T.	Prix total H. T.
- farine de force type 55	kg	1,000		
- sel fin	kg	0,020		
- sucre semoule (selon utilisation)	kg	0,050 à 0,100		
- levure biologique ou de boulanger	kg	0,040 à 0,050		
- lait	l	0,10		
- œufs entiers selon calibre	pièce	12 à 14		
ou	kg	0,600 à 0,700		
- beurre	kg	0,500 à 0,600		
- farine type 55 pour fleurir	kg	0,100		
Dosure				
- œuf	pièce	1		
- lait (facultatif)	kg	0,050		
ou	l	PM		
Durée moyenne de préparation				
- durée réelle			30 min	
- durée dans le temps			3 h 30 à 4 h	

(1) L'unité de base de la réalisation de la pâte à brioche est le kg de farine. Ces proportions permettent de réaliser 5 belles brioches de 8 portions.

TECHNIQUE

1) Mettre en place le poste de travail et s'assurer de sa propreté

- Peser, mesurer et vérifier les denrées.

2) Réaliser la pâte à brioches

- Tamiser la farine directement sur le marbre.
 - Former une sorte de huit en divisant la farine en deux fontaines dont l'une doit être deux fois plus grande que l'autre.
 - Dans la plus petite des fontaines, ajouter la levure imbibée et diluée dans un peu de lait tiède. Incorporer un peu de farine afin d'isoler ultérieurement la levure du sel et du sucre.
 - Dans la plus grande des fontaines, ajouter le sel et le sucre, et les dissoudre avec un peu de lait tiède.
 - Puis, toujours dans la grande fontaine, ajouter les œufs tempérés, et mélanger progressivement l'ensemble de ces éléments du bout des doigts.
 - Réunir les deux fontaines, puis en partant du bord intérieur, amener la farine vers le liquide (œufs), hydrater petit à petit l'amidon et commencer à travailler la pâte en allongeant le gluten.
 - Si nécessaire, y ajouter le reste du lait.
 - Dans un premier temps, il faut impérativement obtenir un mélange corsé et élastique, puis continuer à travailler la pâte en cherchant à l'étirer au maximum.
 - Si la pâte est trop moelle, rajouter un peu de farine.
 - Si elle est trop ferme, rajouter un peu de lait, homogénéiser et continuer à corser la pâte en le découplant à la main et en la « passant en tête » (voir photo).
- Cette opération a pour but d'allonger la pâte, de la lier et de la corser sans l'échauffer.
- Arrêter l'opération dès que la pâte commence à se détacher du marbre et des mains.

3) Souffler la pâte

- Soulever la pâte du marbre et la laisser retomber en l'écartant et en l'écartant.

• 2.5 Recherche par mot-clé – Marque-page



Navigation

Favoris

Page 236

Page 340

MOUTON, L'AGNEAU

s'appliquant aux ovins. La restauration gastronomique ment l'agneau de lait et l'agneau ou l'agneau de 100 kg arrivent sur les marchés vers l'époque. Ils présentent souvent une carcasse de 20 à 25 kg, soit un rendement le plus souvent. L'agneau est commercialisé entier, en morceaux (baron, selle anglaise, papilloni). La découpe des morceaux sont utilisables.

gion du centre-ouest de la France que se trouve le plus en français. Très adaptables, les moutons sont élevés pour leurs aptitudes particulières :

- de viande : races bouchères par excellence (Coleslin, anglais, Azur et Campus, Bleu, Vendéen) ;
- de lait : fabrication des fromages et des yaourts (sau-trait), tome (basque, brocciu, féta, ricotta, métié corses, Basco-béarnaises, Manech...);
- de laine : Mérinos d'Arles, de Rambouillet...

razes croisées dites mixtes présentent d'excellentes production de viande de bonne qualité, de laine et de lait : ven, Langohine, Ile-de-France, Thones et Merthod...

À quelles que soient leurs spécificités, finissent toutes le la boucherie. Azur est il nécessaire d'apporter une pièce au choix de la viande et à sa traçabilité.

le livre « Technologie culinaire » (éditions SPN)



LE BARON L'AGNEAU ENTIER



emplacement de l'épaule : au en arc de cercle à une largeur de main de la humérus et du cubitus, en ornant l'omoplate.



Lever l'épaule

- Trier l'épaule vers soi tout en coupant la membrane qui retient l'épaule au corps.
- L'épaule vient facilement, il n'y a pas de jointure.



Le baron d'agneau

- Il représente l'ensemble des deux gigots et de la selle anglaise. Une fois préparé, c'est un morceau de choix pour une table de 25 à 30 couverts.



Séparer la selle anglaise

- Couper les chairs au couteau, à ras de la première vertèbre lombaire.
- Terminer la coupe de la colonne vertébrale à la scie. La selle anglaise correspond aux 6 vertèbres lombaires.



agneau



Résultat de la recherche

Page : 236

L'AGNEAU
l'agneau l'agneau
agneaux
l'agneau
L'AGNEAU
d'agneau

Page : 237

L'agneau

Page : 238

l'agneau
l'agneau

Page : 240

L'AGNEAU



- 2.6 Contenu de la bibliothèque

Collection BAC PRO

- Cuisine seconde, 1^{ère} et terminale
- CSR seconde, 1^{ère} et terminale
- Sciences appliquées 2^{nde}, 1^{ère} et terminale
- Gestion appliquée 2^{nde}, 1^{ère} et terminale
- Service et aide aux repas (service à la personne)
- Préparer les épreuves d'oral Anglais

Collection CAP

- Cuisine 1^{ère} et 2^{ème} années
- Sciences appliquées 1^{ère} et 2^{ème} années
- PSR agent polyvalent de restauration
- Entretien du linge (sanitaire et social)
- Petite enfance : Nutrition Alimentation (sanitaire et social)

Nos livres de référence

- La cuisine de référence
- La cuisine expliquée
- Connaissances et techniques du bar et des cocktails
- Travaux pratiques de restaurant tomes 1&2
- Le vin et les vins au restaurant
- La sommellerie de référence

Collection BAC TECHNO

- Accueillir, héberger , communiquer 2^{nde}, 1^{ère} et terminale
- A su servicio

Collection BTS option A& B

- Le génie culinaire 1^{ère} et 2^{ème} années
- Restaurant 1^{ère} et 2^{ème} année
- Service Hôtelier 1^{ère} et 2^{ème} année
- Connaissance de l'entreprise et de son environnement
- L'anglais en 10 leçons Restaurant / Cuisine
- Techno culinaire
- Hébergement , un métier un marché
- Les gestes de premiers secours
- Modules de technologie culinaire T1 & 2
- La pâtisserie de référence

- 2.6 Modalités d'abonnement

1,2,3...450
Abonnement unitaire*
Enseignant et Elève

Réussite de vos élèves

- Moins d'inégalité
- Accessible à tous
- Multi support (ordinateur, tablette et smartphone)

25 %

Remise accordée sur toute commande de livre « papier » si prescription d'abonnement.

BPI BOOKS La bibliothèque digitale des Editions BPI

Qualité de l'enseignement

Nous équipons le CDI des corrigés pour les enseignants.

40 livres numériques

Collection CAP, BAC PRO...
Collection de Référence :
« La Cuisine de Référence »,
« La Sommellerie de Référence », « La Pâtisserie de Référence »...

23,90 €
Prix de l'abonnement annuel par personne (élève et enseignant)

Abonnement annuel

Simplification des commandes et de la prescription des ouvrages.

■ Elève ■ Enseignant ■ Etablissement

*Nombre minimum d'abonnement : 20 (souscription uniquement par les établissements de formation dès le 1^{er} septembre 2020)

- 2.6 Modalités d'abonnement


1,2,3....450
Abonnement unitaire*
Enseignant et Elève

BPI BOOKS

La bibliothèque
digitale des Editions
BPI

Qualité de
l'enseignement

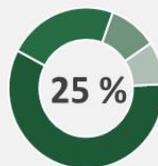


Nous équipons le CDI des
corrigés pour les
enseignants.



Réussite de vos élèves

- Moins d'inégalité
- Accessible à tous
- Multi support (ordinateur, tablette et smartphone)



Remise accordée sur toute commande
de livre « papier » si prescription
d'abonnement.

40 livres numériques

Collection CAP, BAC PRO...
Collection de Référence :
« La Cuisine de Référence »,
« La Sommellerie de
Référence », « La Pâtisserie
de Référence »...

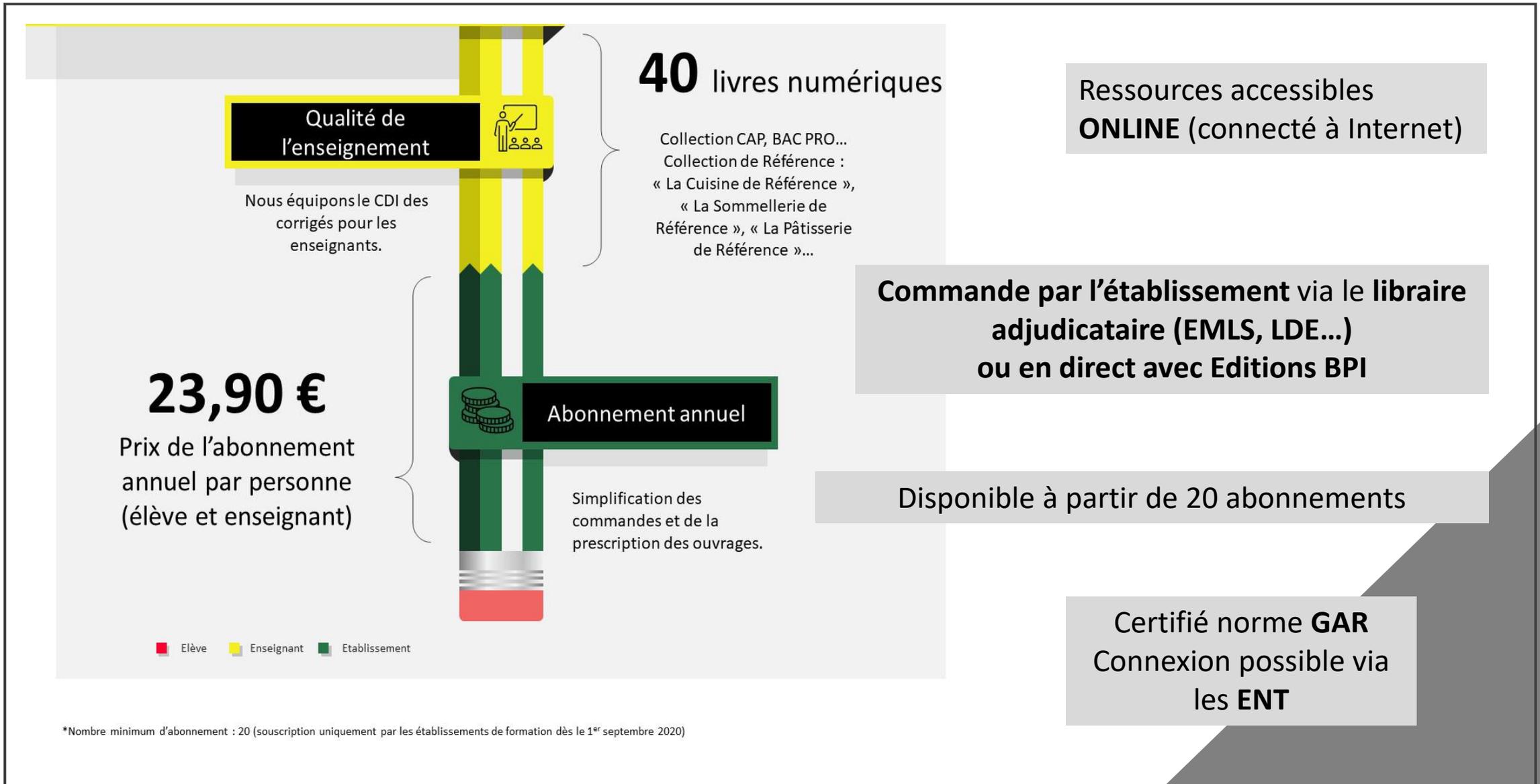
Ressources accessibles
ONLINE (connecté à Internet)

Commande par l'établissement via le libraire
adjudicataire (EMLS, LDE...)
ou en direct avec Editions BPI

Disponible à partir de 20 abonnements

Certifié norme **GAR**
Connexion possible via
les **ENT**

- 2.6 Modalités d'abonnement



Contactez-nous



LINKEDIN
EDITIONS BPI



E-MAIL
COMMERCIAL@EDITIONS-BPI.FR



TÉLÉPHONE
06 52 68 69 99