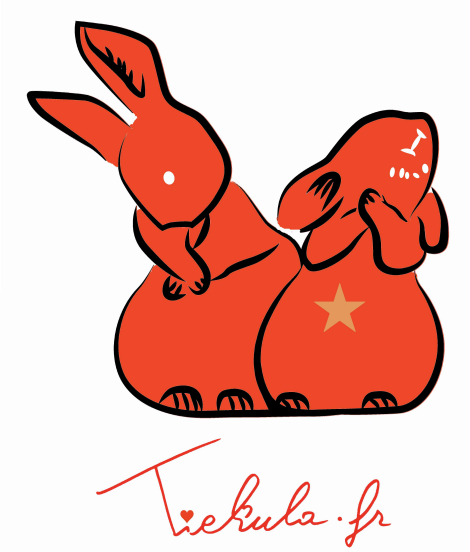
MILITANT DU GOÛT

Cyril Le Roy



Objectif *l*une

*p*âtisserie, *C*hocolaterie, *g*lacerie, *b*oulangerie

recettes

©2025 Cyril Le Roy

Tous droits de traduction, de reproduction et d’adaptation réservé pour tous pays.

ISBN : 978-2-9573088-2-8

EAN : 9782957308828

ingrédients

recette

méthode

La réussite d'une recette dépend de la qualité et de la quantité des ingrédients, de la recette et, de la méthode. Je recommande les aliments bio.

Estimez la véritable température de votre four avec un pyromètre.

Taux d'humidité de 60 % maxi maintenu avec un déshumidificateur ; sauf lors de la pousse du pain et des brioches.

En lisant ce livre vous vous engagez à verser 2 € à Cyril Le Roy – IBAN ci dessous – Wero : 07 82 404 137

Vous pouvez avoir des éclaircissements pour une recette à 3 € la recette : 07 82 404 137.

IBAN	BIC
FR76 1348 5008 0004 1574 0898 318	CEPAFRPP348

DéTERMINATION

APPRENTISSAGE

PONCTUALITé

POUR ÊTRE À L'HEURE, IL FAUT ÊTRE EN AVANCE

SAVOIR FAIRE

MATÉRIEL

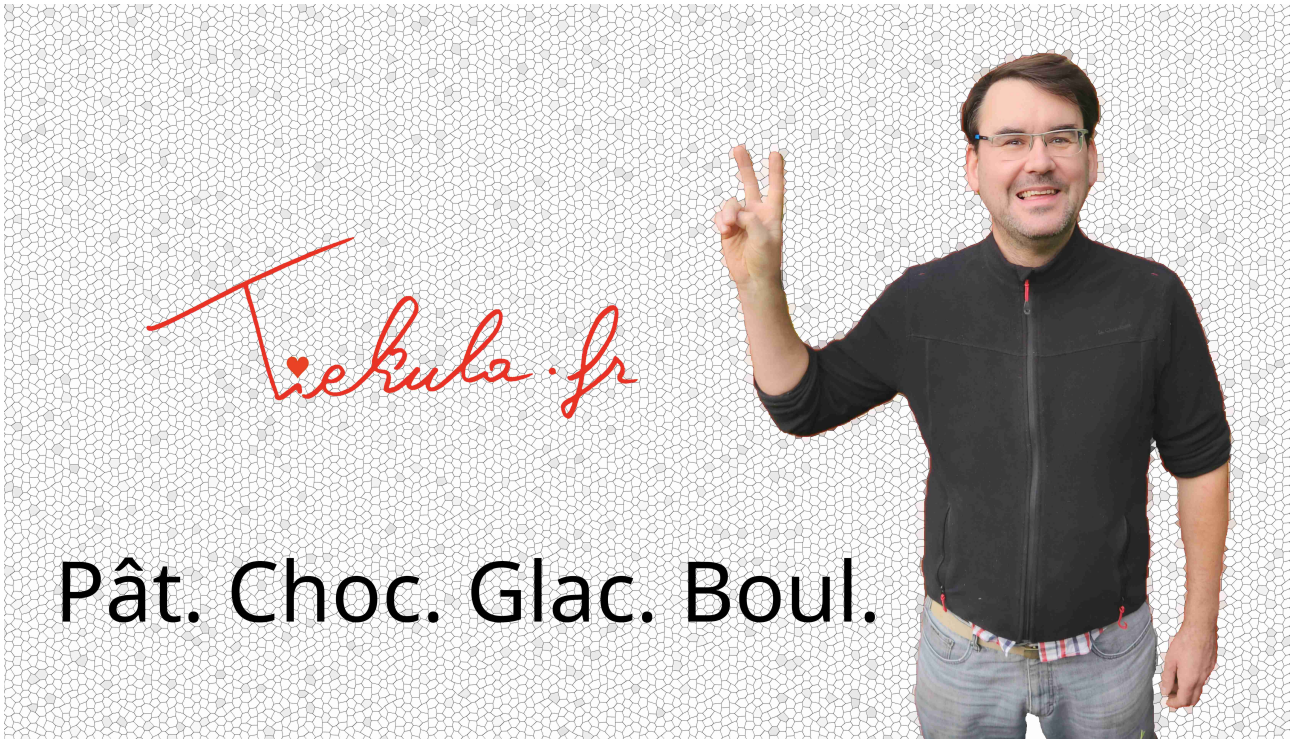
MATIÈRES PREMIÈRES

1990 Côte d'Ivoire

Remise du prix Médaille de Bronze
Gard Gourmand millésime 2024

JEPIDA 15
MOI, JE NE RÉALISE QUE DES DOUCEURS !

Ma Grand-Mère maternelle



2024

La temporalité

Je suis né le 6 mai 1978 à Ferkéssédougou dans le Nord de la Côte d'Ivoire de Xavier Le Roy et Blandine Crouzier.

J'ai voulu être pâtissier vers mes 11-12 ans.
La pâtisserie étant associé pour moi à des moments de partage et convivialité et aimant celle ci aussi.

Ma parentalité m'a signifié que ce n'était pas dans mon intérêt.

J'ai passé mon bac option biologie désirant devenir chercheur en génétique des plantes.

Je suis allé à la faculté des sciences n'ayant alors plus d'objectif réel face aux méfaits annoncés, dans les médiats, des OGM.

J’ai suivis partiellement un BTS d’informatique que j’ai du quitté malgrès mon attraits pour le métiers.

J’ai suivis un BTS d’horticulture que je n’ai pas eu.

Désirant ouvrir mon entreprise et ne connaissant pas la possibilité de passer des examens en candidats libre et devant travailler j’ai travaillé dans la restauration rapide.

N’ayant pas pour objectif d’y rester et voyant ce travail comme une expérience et, de par le fait d’une détérioration des conditions de travail j’ai ouvert ma pâtisserie chez moi.
Celle ci à brûlé durant mon absence.

Face au malheur affectif, salarial, entrepreneurial et familial j’ai décidé de me reprendre en main et de me lancer dans l’acquisition de 4 CAP : pâtisserie chocolaterie glacerie boulangerie.

C’était il y a dix ans.

J’ai puisé ma force et ma détermination de mes interactions avec ceux qui m’ont accepté dans une partie plus ou moins importante de leurs vie. Mes soutiens.

Je vous souhaite une bonne lecture, de bon moments sucrés et moins sucrés, de bon moments de partage et découvertes.

Mes recettes sont éprouvés.
Cependant il peut être nécessaire de faire des adaptation selon la nature de vos ingrédients et vos goûts.

La pâtisserie chocolaterie glacerie boulangerie est découvertes et expérimentations.

A Vous !

Cyril Le Roy pseudo : Tiekula

Décembre 2024

Mes soutiens

Jean-Paul . Claire . Xavier
Blandine . Yann . Thibault
Stanislas . Anne . Nicolas
Thomas . Pascale . Olivier
Béatrice . Gaëlle . Edouard
Anne . Pierre . Barbara . Paul
Marie . Charles-Hubert . Astride
Marie-Françoise . Dominique
Céline . Jérémie . Eloise
Emilien . Gonzagues . Sophie
Axel . Sophie . Faustine
Térence . Gérard . Lucette
Jean-Pierre . Odile . Elisabeth
Charles . Geneviève . Marielle
Wolfgang . Dorlé . Markus . Paul

Eva . Gabriel . Marie
Guilhaume . Arman . Pauline
Thibault . Thierry . Georges
Agnès . Daniel . Lamé
Jean-François . Patrice
Catherine . Abdel . Nanzé
Mamadou . Dieu . Mahmed
Mickaëla . Stan-Cko . Corentin
Blandine . Sébastien . Marie
Hugo . Agnès . Daniel ...

Les entreprises

Olivier Bajard . Les treizes desserts . Nans Bakery . Vatel . Noailles . Veyret . Eléonore . Philippe Deschamps . Equinoxe . Courtin . Benoit . Attraits . Mes chocolats . Les chocolatiers Cathares . Gonzales . Alpérel

1	***M**eringue*	18
2	***B**aguette*	21
3	***C**rème pâtissière*	25
4	***P**âte feuilletée*	28
5	***P**âte d'amande*	33
6	***G**lace à la vanille*	36
7	***C**hocolat en poudre*	40
8	***P**âte à choux*	42
9	***M**adeleine de l'Aigoual*	45
10	***P**âte à pizza*	49
11	***B**iscuit Dacquois*	53
12	***P**raliné*	56
13	***B**aguette brioché*	58
14	***P**âte brisée*	62
15	***T**ruffe au miel*	65
En + *Nougat*		€

1 Meringue

Meringue

Ingrédients

blanc d'œuf	*150 g*
sucre semoule	*200 g*

Recette

Monter

Pocher

Cuire

Méthode

Au batteur mécanique mélangez à vitesse moyenne blancs d'œuf + sucre jusqu'à un état mousseux.

Au bain-marie, en remuant avec un fouet, liquéfier le sucre présent dans les blanc d'œuf; si la température est chaude au doigt, sortir du feux et continuer à mélanger si le sucre n'est pas liquéfié ; remettre sur le feux si la température est froide.

Une fois le sucre liquéfié : battre 19 minutes à vitesse moyenne, 17 minutes à vitesse rapide.

L'objectif est d'obtenir une pointe (bec d'oiseau) avec la meringue sur le fouet.

Mettre en forme (pocher) avec une poche à douille et une douille lisse, cannelée (exp :petit four), ...sur du papier cuisson posé dessus une plaque en métal.

Cuire 2h 30min à 100 °C en ouvrant toutes les 30 minutes le four pendant 1 minutes.

2 Baguette

Baguette

.

.

.

Vous devez acheter ce livre pour lire la suite des recettes …

https://tiekula.fr/objectiflune

.

.

.

.

.

.

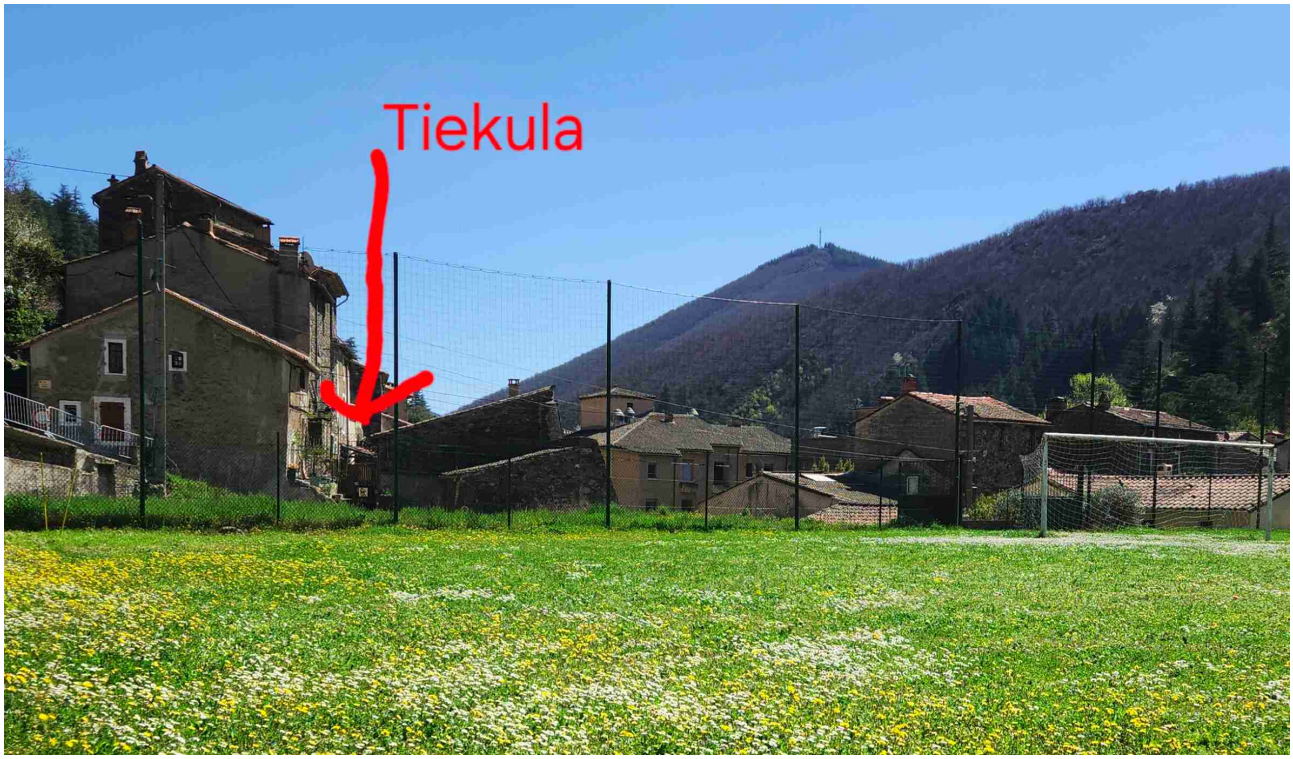
.

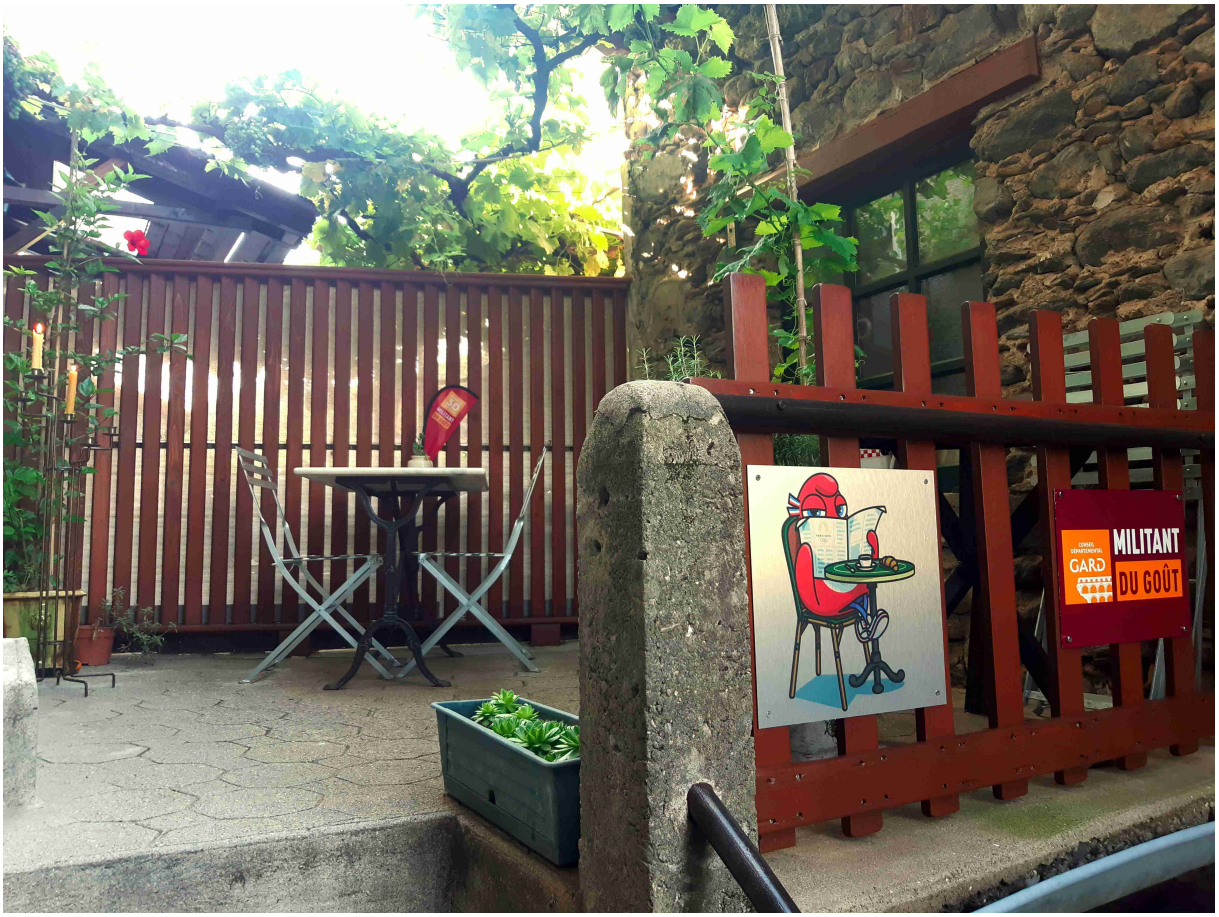
.

.

.

Valleraugue 30570 Val d'Aigoual




CONSEIL DÉPARTEMENTAL
GARD
MILITANT
DU GOÛT

22 €

Cyril Le Roy 46 ans, 10 ans, 4 CAP

1	***M**eringue*	18
2	***B**aguette*	21
3	***C**rème pâtissière*	25
4	***P**âte feuilletée*	28
5	***P**âte d'amande*	33
6	***G**lace à la vanille*	36
7	***C**hocolat en poudre*	40
8	***P**âte à choux*	42
9	***M**adeleine de l'Aigoual*	45
10	***P**âte à pizza*	49
11	***B**iscuit Dacquois*	53
12	***P**raliné*	56
13	***B**aguette brioché*	58
14	***P**âte brisée*	62
15	***T**ruffe au miel*	65

En + *N*ougat €

9 782957 308828