

# ■ LES APPAREILS ■

## 1. Définition

### Classification, composition

- **Appareil à crème prise sucré** : lait, crème liquide ou épaisse, sucre, jaunes d'œufs ou œufs entiers parfums (vanille)
- **Appareil à crème renversée ou caramel et crème viennoise** : Lait, sucre semoule, œufs entiers (les œufs entiers assurent la tenue au démoulage), caramel décuit, vanille
- **Appareil à pots de crème** : lait, sucre semoule, jaunes d'œufs (la consistance est moelleuse, la crème est servie dans le pot de cuisson), parfums (vanille, chocolat, café)
- **Appareil à flan, clafoutis, crème catalane** : Lait ou lait et crème liquide, œufs entiers, jaunes d'œufs, sucre semoule, maïzena ou fécule ou poudre à flan, parfums (vanille, alcool).
- **Appareil à bavarois aux œufs** : il est obtenu à partir d'une crème anglaise parfumée ou non, collée avec des feuilles de gélatines ramollies ou de la gélatine en poudre, après refroidissement et avant d'être figée, de la crème fouettée pas ou peu sucrée est ajoutée...
- **Appareil à bavarois aux fruits** : Il est obtenu à partir d'une purée de fruits détendue avec du sirop ou d'un coulis, il est collé avec des feuilles de gélatine ramollies ou de la gélatine en poudre, il est ensuite terminé comme pour le bavarois aux œufs...
- **Les mousses** : la mousse peut-être réalisée à partir d'un appareil à bavarois aux œufs, aux fruits, au chocolat allégée avec de la meringue italienne ou française et ou de la crème fouettée. La teneur en gélatine être réduite pour une présentation en coupes ou moulée en quenelles...
- **Les appareils à soufflés** : ils sont réalisés le plus souvent à partir d'une crème pâtissière détendue aux jaunes d'œufs, parfumée, additionnée de blancs d'œufs montés en neige. La cuisson se fait à la commande...
- **Les meringues** : Les meringues composées de blanc d'œufs montés en neige et de sucre, nous distinguons :
  - ✓ **la meringue française ou ordinaire** : Œufs à la neige, mousse au chocolat...
  - ✓ **la meringue suisse** : entremets glacés (nougat)...
  - ✓ **la meringue italienne** : crème au beurre, soufflés glacés...

