

# CARNET DE RECETTES :

## Arômes alimentaires et chefs pâtissiers gastronomiques

---



## Une étude menée par le Centre de Recherche de l'INSTITUT PAUL BOCUSE

**Rédaction :** Céline Patois, Chargée de projet, Centre de Recherche de l'INSTITUT PAUL BOCUSE

**Création des recettes :** David Fillat, Chef Pâtissier Formateur, INSTITUT PAUL BOCUSE

**Photographies :** Nicolas Villion, ALLEYCAT-PHOTOGRAPH

**Mise en page :** Camille Steltzlen, CAMILLES' PRINT

# Méthodologie

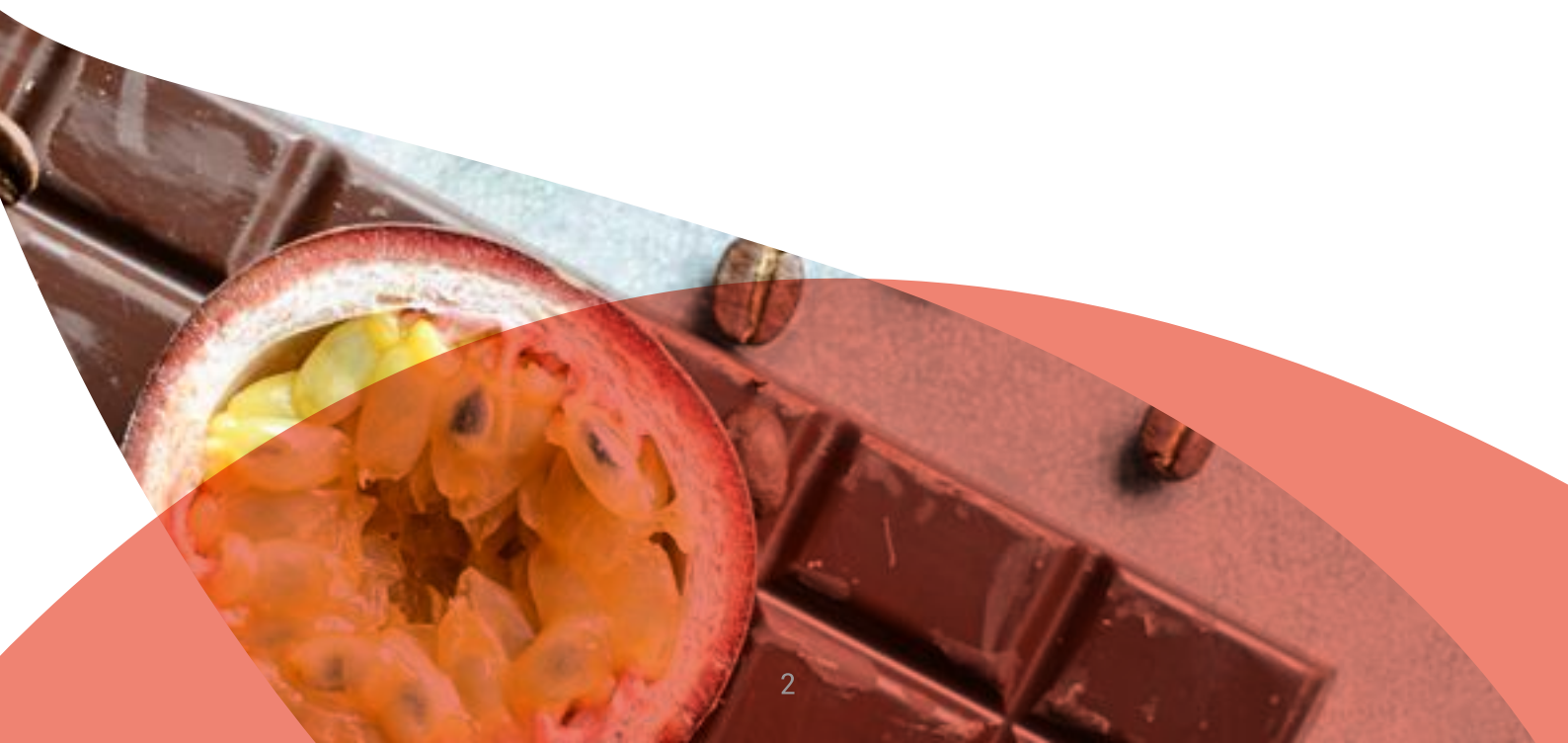
---

En partenariat avec le Syndicat National des Ingrédients Aromatiques Alimentaires (SNIAA), cette étude exploratoire a pour but de mieux comprendre les perceptions et l'utilisation des ingrédients aromatiques par les chefs pâtissiers gastronomiques.

Les résultats présentés ont été produits par le Centre de Recherche de l'INSTITUT PAUL BOCUSE. Ce sont des résultats qualitatifs qui apportent un premier éclairage sur la thématique. Ils ne sont pas généralisables à l'ensemble des pâtissiers gastronomiques de France.

La méthode suivie est celle d'entretiens semi directifs : les mêmes questions ont été posées à six chefs pâtissiers, mais la discussion après chaque question était libre.

Les résultats de ces entretiens et les différents types d'utilisation des arômes alimentaires par les chefs pâtissiers gastronomiques ont été illustrés par quatre recettes créées par le chef pâtissier formateur David Fillat.



# Sommaire

---

## PARTIE 1 : Perception et utilisation des arômes par des chefs

|                                                                                                            |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>pâtissiers gastronomiques</b> .....                                                                     | 4 |
| I. Les arômes alimentaires : souvent méconnus des chefs et pourtant utilisés .....                         | 5 |
| II. Des ingrédients aromatiques faits maison .....                                                         | 6 |
| III. Les arômes alimentaires : des solutions sensorielles à des besoins<br>spécifiques en pâtisserie ..... | 8 |
| a. Innover .....                                                                                           | 8 |
| b. Répondre à des contraintes techniques .....                                                             | 8 |
| c. Faciliter la production .....                                                                           | 9 |

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| <b>PARTIE 2 : Des recettes pour pâtisser avec des arômes</b> ..... | 10 |
| 1. Pâte de fruit fraise-verveine .....                             | 11 |
| 2. Glace trompe l'œil à la pistache .....                          | 12 |
| 3. Tarte Chocolat-Passion-Café .....                               | 13 |
| 4. Entremets Gianduja-Framboise-Basilic .....                      | 14 |



# PARTIE 1 :

Perception et utilisation  
des arômes par des chefs pâtissiers  
gastronomiques

---



## I. Les arômes alimentaires : souvent méconnus des chefs et pourtant utilisés

Les arômes alimentaires sont des ingrédients qui apportent un goût et/ou une odeur dans une recette dans laquelle ils sont incorporés à très petite dose. Il existe différents types d'arômes, notamment des extraits (huiles essentielles, infusions, etc.) ou leurs mélanges (arômes naturels).

Les chefs pâtisseries les connaissent-ils et les utilisent-ils ?

Pour les chefs interrogés, le mot "arôme" est souvent peu connu et ne renvoie généralement pas à l'univers de la gastronomie. Pour autant, les chefs utilisent et apprécient les arômes tels que les huiles essentielles, essences et eaux florales, qui ne sont d'ailleurs pas spontanément identifiées comme des arômes.

Une certaine confusion demeure car les arômes sont souvent perçus comme non naturels, bien que les arômes produits en France soient aujourd'hui majoritairement naturels.

Les chefs sont engagés dans une tendance à l'utilisation de produits naturels et privilégient des ingrédients proches des matières premières brutes, qu'ils identifient et connaissent.



## II. Des ingrédients aromatiques faits maison

Les chefs pâtisseries de l'univers de la haute gastronomie privilégient la préparation de leurs propres ingrédients aromatiques pour aromatiser leurs pâtisseries :



Certains de ces ingrédients sont en fait des arômes faits maison, et en particulier les infusions.

Ces ingrédients aromatiques faits maison permettent aux chefs d'obtenir une aromatisation au plus proche de la matière première et de maîtriser ainsi toute la préparation de leur pâtisserie, ce qui leur est indispensable dans la pâtisserie gastronomique.

Ces ingrédients leur permettent également de mettre en valeur un terroir en particulier, que ce soit par la zone géographique de production de la matière première ou en affichant le nom du cultivateur.



### III. Les arômes alimentaires : des solutions sensorielles à des besoins spécifiques en pâtisserie

#### a. Innover

Les cartes de pâtisseries de restaurants évoluent souvent pour suivre les saisons et surprendre les clients réguliers. Les chefs sont donc constamment à la recherche de nouvelles idées de desserts et d'aromatisation. Les arômes, notamment les arômes naturels, les huiles essentielles ou encore les extraits, stimulent l'innovation car ils permettent d'avoir accès à une large gamme d'aromatisations différentes tout en étant relativement simples à utiliser.

#### b. Répondre à des contraintes techniques

Les chefs utiliseront certains arômes alimentaires, telles que des eaux florales ou des huiles essentielles, dans certaines recettes où des contraintes techniques ne permettent pas d'utiliser des ingrédients bruts.

*Exemples :*

- Les fleurs, les herbes et certains fruits sont très difficiles à incorporer à des recettes, car ils demandent de grandes quantités de matières premières, et surtout beaucoup de matériel. Les chefs chercheront donc à obtenir ce goût, soit par des liqueurs, soit par des arômes.
- Lorsque la cuisson dénature le goût de l'ingrédient brut, quelques gouttes d'arôme dans le produit final permettent de renforcer le goût du dessert.
- Lorsque l'ingrédient brut n'est pas en pleine saison, l'arôme peut aider à renforcer le goût de la pâtisserie. En effet, les chefs pâtisseries doivent proposer des pâtisseries de façon assez constante, alors que les fruits ne sont pas disponibles frais toute l'année.
- Les arômes peuvent être utilisés pour apporter le goût de l'ingrédient brut sans en apporter sa matière et son humidité. Ainsi, pour les recettes pour lesquelles l'ajout de matière, et notamment de matière liquide, est problématique, comme c'est le cas par exemple pour le chocolat ou la confiserie, il peut être très compliqué de gérer la texture et le taux d'humidité avec des ingrédients bruts. Les arômes permettent donc de répondre à cette problématique.



## c. Faciliter la production

Les arômes bénéficient d'une longue durée de conservation. Les aromatisations faites maison à base d'ingrédients bruts auront au contraire tendance à rancir ou à changer de couleur.

Pour finir, les arômes peuvent faciliter et accélérer le travail. En effet, les temps de préparation d'ingrédients aromatiques maison sont très importants. Pour des chefs pâtissiers ayant des productions importantes, les arômes peuvent offrir une solution.

### Conclusion

#### Les ingrédients aromatiques

alimentaires, sous leur forme d'huiles essentielles ou encore d'infusions, peuvent être utilisés par les chefs pâtissiers dans leurs préparations. Quand ils le peuvent, les chefs pâtissiers privilégient les aromatisations faites maison. Mais, notamment lorsqu'ils sont face à des contraintes techniques, ils peuvent recourir à des huiles essentielles ou des arômes naturels.

## PARTIE 2 :

Des recettes pour pâtisser  
avec des arômes

---





## 1. Pâte de fruit fraise-verveine



### Ingrédients

250 g de purée de fraise  
275 g de sucre  
25 g de glucose  
3,75 g d'acide citrique dilué  
6 g de pectine jaune  
30 gouttes d'arôme verveine



### Matériel utilisé

- Balance de précision
- Bol en inox
- Casserole
- Moules



### Mise en œuvre

- Peser 1/10e du sucre et mélanger avec la pectine jaune.
- Chauffer la purée de fraise à 50°C puis verser le mélange sucre/pectine afin de faire une pré-cuisson de la pectine.

Porter le tout à ébullition pendant 1 minute.

- Verser le reste du sucre et le glucose et cuire jusqu'à atteindre 107°C. A cette température, verser l'acide citrique dilué à 50% et cuire légèrement environ 30 secondes.

- Ajouter ensuite l'arôme verveine et mélanger. Verser dans un moule ou sur du papier sulfurisé à l'intérieur d'un cadre. Laisser sécher 24h.

- Une fois sec, détailler les pâtes de fruits et les rouler dans le sucre.



### Pourquoi un arôme verveine ?

L'arôme verveine apporte une note herbacée innovante qui se marie bien avec la fraise. Il permet d'apporter un goût de verveine intense à la pâte de fruits, qu'il serait difficile d'obtenir avec de la verveine fraîche. En effet, la cuisson de la pâte de fruit à 107°C dénaturerait le goût de celle-ci.



## 2. Glace trompe l'œil à la pistache



### Ingrédients

518 g de lait  
125 g de crème fleurette  
10 g de beurre  
15 g de glucose atomisé  
2 g de stabilisateur  
½ gousse de vanille  
200 g de sucre  
150 g de jaunes d'œufs  
21 g d'arôme pistache



### Matériel utilisé

- Balance de précision
- Bol en inox
- Casserole
- Chinois
- Turbine



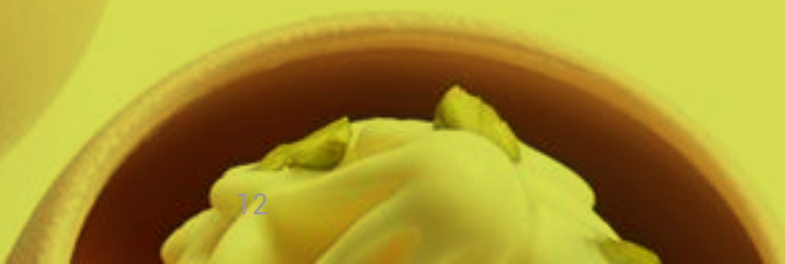
### Mise en œuvre

- Faire chauffer le lait, la crème et la vanille.
- A 40°C ajouter le glucose atomisé et le stabilisateur. Lorsque ce mélange atteint l'ébullition, verser en une partie sur les jaunes et le sucre qui auront été préalablement blanchis.
- Remettre ensuite dans la casserole et faire une pasteurisation haute à 85°C. Ajouter le beurre et l'arôme pistache.
- Passer au chinois, refroidir rapidement et laisser maturer.
- Passer à la turbine.



### Pourquoi un arôme pistache ?

L'arôme pistache est utilisé dans cette glace pour surprendre le consommateur. En effet, l'arôme étant incolore, la glace conserve sa couleur crème. Le consommateur ne s'attend donc pas à goûter une glace à la pistache.







### 3. Tarte Chocolat-Passion-Café



#### Ingrédients

##### *Pâte sucrée*

84 g de beurre  
77 g de sucre glace  
67 g de jaune d'œuf liquide  
200 g de farine T45

##### *Ganache Passion*

125 g de crème liquide 35%  
125 g de purée de fruit  
de la passion  
50 g de sucre inverti  
275 g de chocolat au lait  
25 g de beurre  
20 gouttes d'arôme passion

##### *Ganache Café*

250 g de crème  
100 g de chocolat blanc  
20 g de café en grains  
4 gouttes d'arôme café



#### Matériel utilisé

- Balance de précision
- Bol en inox
- Casserole
- Robot pâtissier
- Moules



#### Mise en œuvre

##### *Pâte sucrée*

- Crémiser le beurre et le sucre, sans émulsionner, au batteur afin d'obtenir une masse homogène.
- Ajouter les jaunes d'œufs un à un. Incorporer la farine tamisée sans trop travailler la masse.
- Enrouler la pâte dans un film alimentaire et réserver au réfrigérateur. Laisser reposer deux heures avant utilisation.
- Abaisser et foncer la pâte à la taille voulue. Précuire le fond de tarte à 160°C et réserver.

##### *Ganache Passion*

- Porter la crème, la pulpe de fruit et le sucre inverti à ébullition.
- Verser en petite quantité et en plusieurs fois sur le chocolat préalablement fondu.
- Lorsque le mélange est tempéré, ajouter le beurre.
- Vérifier que la ganache soit bien homogène avant de la couler dans le fond de tarte.

##### *Ganache Café*

- Faire bouillir la crème et laisser infuser les grains de café pendant 5min.
- Porter de nouveau à ébullition, A l'aide d'un chinois, verser la crème infusée sur le chocolat blanc préalablement fondu.
- Vérifier que la ganache soit bien homogène, ajouter l'arôme passion, et couler la ganache dans le fond de tarte.



#### Pourquoi des arômes passion et café ?

Les arômes passion et café sont utilisés dans cette tarte pour renforcer l'intensité aromatique de ces deux saveurs. En effet, la cuisson des ganaches altère le goût de la purée de fruit de la passion et du café en grains.





## 4. Entremets Gianduja-Framboise-Basilic



### Ingrédients

#### *Biscuit Joconde*

125 g de poudre d'amande  
125 g de sucre glace amyliacé  
35 g de farine  
108 g de blancs d'œufs  
165 g d'œufs entiers  
42 g de sucre semoule  
25 g de beurre  
45 gouttes d'arôme  
Vanille Bourbon

#### *Gelée Framboise-Basilic*

225 g de purée de framboise  
45 g de sucre  
4 g de pectine NH  
4 g de jus de citron  
10 gouttes d'arôme basilic

#### *Mousse Gianduja*

125 g de crème liquide 35%  
125 g de chocolat Gianduja lait  
37 g de pâte de noisette  
260 g de crème liquide 35%  
3 g de gélatine feuille

#### *Flocage*

300 g de chocolat au lait  
150 g de beurre de cacao



### Matériel utilisé

- Balance de précision
- Bol en inox
- Casserole
- Robot pâtissier



### Mise en œuvre

#### *Biscuit Joconde*

- Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Transvaser dans une cuve de batteur.
- Mélanger au fouet en ajoutant la moitié des œufs, puis monter la masse en ajoutant le reste des œufs un à un.
- Ajouter l'arôme Vanille Bourbon.
- Monter les blancs d'œufs texture bec d'oiseau et ajouter le sucre petit à petit.
- Incorporer délicatement à la maryse la meringue au premier mélange. Vérifier que le mélange est homogène.
- Toujours à la maryse, ajouter progressivement le beurre fondu tempéré. Etaler à 3 ou 4 mm et cuire à 210°C.

#### *Gelée Framboise-Basilic*

- Faire chauffer la purée de framboise à 50°C. Hors feu ajouter ensuite le mélange sucre et pectine.
- Remettre en cuisson, sans jamais cesser de remuer, puis lorsque l'ébullition est atteinte cuire 1 à 2 minutes.
- Ajouter ensuite le jus de citron et l'arôme basilic.
- Couler en cercle de 12cm de diamètre à 1cm d'épaisseur et congeler.

#### *Mousse Gianduja*

- Faire chauffer la crème liquide, ajouter la gélatine puis verser sur le Gianduja préalablement haché finement et réaliser une émulsion. Mélanger par le centre pour obtenir une masse lisse et brillante.
- Incorporer la pâte de noisette et tempérer à 35°C en refroidissant dans la glace. Ajouter la crème montée en trois fois.
- Dans un cercle de 14cm, réaliser un montage inversé.
- Réaliser un flocage au chocolat au lait.



### Pourquoi de l'arôme vanille et de l'arôme basilic ?

L'arôme vanille apporte une note douce, qui renforce l'intensité aromatique de l'ensemble du dessert, et l'arôme basilic une note herbacée qui se marie bien avec la framboise. Ces deux arômes permettent d'offrir un goût intense qu'il serait difficile d'obtenir avec des produits frais, le goût de ces derniers étant détérioré par la cuisson.



Bon appétit!

---



# Contact

---

## SNIAA

14 rue de la République  
Diamant A  
FR - 92800 PUTEAUX  
Tél. +33 (0)1 46 53 10 10

[contact@sniaa.org](mailto:contact@sniaa.org)

