Technique du pochage en pâtisserie : mes conseils pour réussir de beaux pochages

UN GUIDE PROPOSÉ PAR MARINE SUR PÉPITES

Quand je réalise un pochage en pâtisserie, je fais toujours attention à utiliser une crème qui a de la tenue. C'est essentiel, car c'est ce qui permet de bien garder la forme de la douille et d'obtenir un rendu propre et net.

Selon les desserts, j'utilise différentes préparations. On peut par exemple choisir une ganache montée, une crème mousseline, une crème au beurre, une crème diplomate, ou encore une chantilly classique ou une chantilly mascarpone. Tout dépend du résultat recherché, mais dans tous les cas, une crème qui se tient bien facilite vraiment le pochage.

Aujourd'hui, j'avais envie de vous partager quelques bases simples sur le matériel à utiliser, les bons gestes à adopter, et plusieurs types de pochages que l'on retrouve souvent en pâtisserie.

Les crèmes que j'utilise pour le pochage

Pour obtenir un joli pochage, j'utilise de préférence des crèmes qui gardent bien la forme donnée par la douille. Vous pouvez utiliser :

- *une ganache montée pour des tartelettes ou des entremets ;*
- *une crème mousseline pour des Paris-Brest ou des choux ;*
- *une crème au beurre pour des cupcakes ou du cake design ;*
- *une crème diplomate pour des fraisiers ou des choux ;*
- *une chantilly ou une chantilly mascarpone pour un Saint-Honoré ou pour des décors.*

1. Le matériel

Pour commencer, il faut bien s'équiper, même avec du matériel simple.

La poche à douille

Elle peut être :

- jetable ;
- en tissu enduit ou en nylon ;
- en silicone.

Les douilles

Elles existent en inox ou en plastique, avec différentes formes selon le rendu que l'on souhaite obtenir. On trouve ce matériel assez facilement, en hypermarché ou sur internet, et sans forcément dépenser beaucoup.

Pour ma part, j'utilise des poches à douille jetables, car je trouve qu'il est assez difficile d'enlever complètement le gras sur les poches en tissu. Certaines préparations, comme les macarons, supportent aussi mal l'humidité. Il faudrait donc avoir un stock important de poches en tissu bien sèches. J'utilise aussi des douilles en inox, parce que je les trouve plus résistantes et que, selon moi, elles permettent d'obtenir des pochages plus nets.

2. Technique et conseils

Avec le temps, j'ai pris quelques habitudes qui m'aident à avoir un résultat plus propre. Je conseille de :

- ne pas remplir la poche à plus des deux tiers ;
- tourner le haut de la poche pour mieux contrôler la pression ;
- garder une pression régulière pendant tout le pochage ;
- finir en relâchant la pression, puis en levant la poche.

Ce sont de petits gestes, mais ils changent vraiment le résultat final.

3. Les différents types de pochage

Pochage en boule ou en choux

Pour ce pochage, j'utilise une douille unie ronde, comme la 1A.
Tenue de la poche : à 90°
Geste : je presse sans bouger pour former une boule régulière

Ce pochage peut être utilisé pour :

- les choux ;
- les macarons ;
- les meringues ;
- les profiteroles.

Pochage en boudins

Ici aussi, on peut utiliser une douille unie ronde, comme la 1A.
Tenue de la poche : à 45°
Geste : un mouvement droit et régulier

Je l'utilise notamment pour :

- les éclairs ;
- les biscuits cuillère.

Pochage en spirale

Pour ce type de pochage, j'aime utiliser des douilles cannelées ou étoile, comme les 1M, 6B, 2D ou 22.
Geste : un mouvement circulaire continu

Ce pochage convient bien pour :

- les Paris-Brest ;
- certains biscuits ;
- les décorations sur les gâteaux.

Pochage décoratif

Pour les décors, on peut utiliser des douilles cannelées ou des douilles plus spécifiques : étoile, Saint-Honoré, feuille, pétale… Je les utilise surtout pour :

- les décorations de gâteaux ;
- la chantilly ;
- la crème au beurre.

Avec une même douille, on peut d'ailleurs obtenir plusieurs effets différents. Tout dépend de la façon dont on tient la poche et du mouvement que l'on fait.

Mon petit conseil

Le pochage peut impressionner au début, mais avec un peu de pratique, le geste vient assez naturellement. Le plus important, selon moi, c'est d'avoir une préparation adaptée, une poche pas trop remplie et une pression régulière. Après, il faut surtout essayer, recommencer et se faire confiance.