



# Travaux pratiques de pâtisserie


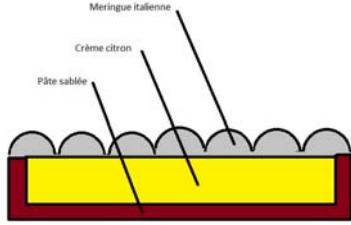
[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

## Formation Continue stage 1

<b>Programme :</b> Tarte citron meringuée, tarte Bourdaloue, croissants.		
<b>Familles</b>	<b>Techniques de base</b>	<b>Produits finis</b>
<b>Tartes</b>	Pâte sablée Crème d'amande Crème citron Meringue italienne	
<b>Viennoiserie</b>	Pâte levée feuilletée Croissants au beurre	



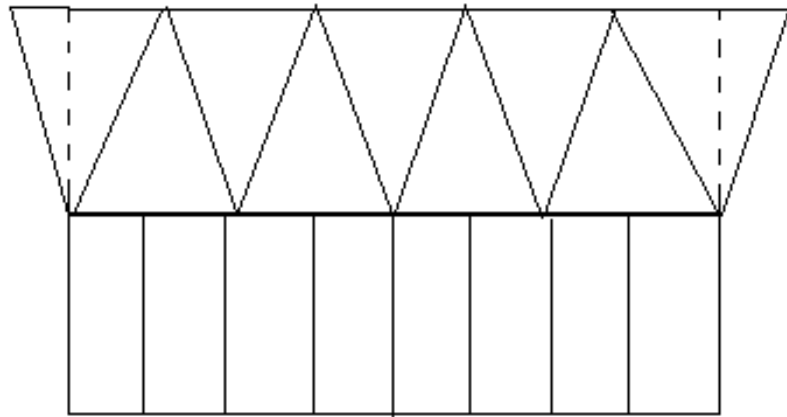
# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

 <p>Diamètre 16cm</p>		<h2>Tarte citron meringuée</h2>	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.220 0.130 0.080 0.004 0.400	<u>Pâte sablée</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main Incorporer les œufs un à un Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir Laisser reposer au froid	
Blancs d'œufs Sucre Eau	4 0.250 QS	<u>Meringue italienne</u> Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau Mettre les blancs dans la bassine du batteur Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne	
Jus de citron Œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre	0.300 6 0.250 0.005 0.090	<u>Crème citron</u> Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Incorporer le beurre hors du feu Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule	
Fruits rouges Rondelle de citron Nappage blond	1 0.050	<u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle à tarte légèrement beurré Piquer et laisser reposer un peu au froid Cuire à 200°C Décercler et réserver sur grille Garnir le fond à ras bord avec la crème citron Recouvrir de meringue à la poche à douille cannelée assez grande Caraméliser au chalumeau ou à four très chaud quelques secondes Décorer à volonté	


# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

 <p>9 croissants</p>		<p><b>Croissants et pains au chocolat</b></p>	 <p>8 pains chocolat</p>
Recettes	Quantités	Progression	
farine sucre sel levure lait environ beurre œuf bâtons lune	0.500 0.065 0.012 0.030 0.250 0.250 1 16	<p><u>Pâte à croissant</u>            Peser et tamiser la farine            Verser la farine dans une cuve            Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve            Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel            Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait            Verser la levure délayée dans la farine            Verser une partie du lait            Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée.            Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter            Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn            Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur            Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple            Détailler et rouler            Laisser pousser à 40°C            Dorer délicatement            Cuire à 230°C au four ventilé</p>	
<p><b>1 rouleau sur 1 rouleau</b></p>  <p><b>9 croissants et 8 pains chocolat</b></p>			

# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

 <p>Diamètre 18cm</p>		<h2>Tarte Bourdaloue</h2>	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.220 0.130 0.080 0.004 0.400	<u>Pâte sablée</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main Incorporer les œufs un à un Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir Laisser reposer au froid	
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Farine Rhum	0.125 0.125 2 0.125 0.025	<u>Crème d'amande</u> Crémer le beurre avec le sucre Incorporer les œufs graduellement Monter l'appareil Incorporer la poudre d'amandes à la spatule Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez	
Sucre Eau Vanille gousse Badiane Cannelle bâton Citron jus Poires	0.750 0.750 ½ 1 ½ ½ 4	<u>Pochage des poires</u> Laver et évider les poires Eplucher les poires Plonger les dans le sirop frémissant Couvrir avec un papier sulfurisé Pocher 15 à 20 minutes suivant le degré de maturité Vérifier avec la pointe du couteau Débarrasser dans une bassine avec le sirop	
		<u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée. Déposer un peu de crème d'amande sur le fond Couper les poires en lamelles en les laissant entières Déposer les poires autour de la tarte Garnir de crème d'amandes à la poche entre les poires Cuire à 190° Débarrasser sur grille à la sortie du four Attendre le refroidissement avant de napper de nappage abricot Il est possible de décorer le bord de la tarte avec du sucre en grains	