

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Formation Continue - stage 2

Programme : Pâte à choux – Rose en pâte d’amande		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Religieuses Eclairs Paris Brest Glands Salambos	
Finition	Rose en pâte d’amande Travail à la poche à douille	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Religieuses		
		Progression		
Recettes	Quantités			
				
Eau	0.100	<u>Pâte à choux</u>		
Lait	0.100	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le		
Sucre	0.004	beurre en petits morceaux.		
Sel	0.004	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en		
Beurre	0.080	remuant vivement.		
Farine	0.110	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole		
Œufs	0.200	ni à la spatule.		
		Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La		
		pâte doit faire un ruban		
		Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses		
		Terminer la poche en dressant des chouquettes		
		Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide		
		Recouvrir les chouquettes de sucre grains ou amandes hachées		
		Cuire dans un four à sole à 210°		
		Débarasser sur grille dès la sortie du four		
Lait	0.500	<u>Crème pâtissière</u>		
Jaunes d'œufs	4	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre		
Sucre semoule	0.125	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement		
Poudre à flan	0.050	Incorporer la poudre à flan		
		Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud		
		Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et		
		cuire la crème pendant plusieurs minutes		
		Verser sur plaque inox ou feuille		
		Refroidir rapidement en cellule		
Beurre	0.075	<u>Craquant vanille vergeoise :</u>		
Vergeoise	0.095	Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Etaler entre deux		
Farine	0.095	feuilles et réserver au frigo.		
Extrait de vanille	0.001			
Sucre	0.120	<u>Crème au beurre aux blancs</u>		
Eau	0.040	Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C		
Blancs	0.080	Monter les blancs et serrer avec la 2 ^{ème} pesée de sucre		
Sucre	0.050	Incorporer le sucre cuit et mettre à tourner au batteur jusqu'à complet		
Beurre	0.200	refroidissement		
		Incorporer le beurre en pommade (pas fondu)		
		en plusieurs fois		
		<u>Progression de la pâte à choux</u>		
		Percer ou tailler au couteau, les choux		
		Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser		
		Puis la parfumer et la colorer		
		Garnir les choux à la poche		
		Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40°		
		Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop		
		Colorer si besoin et glacer		

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Paris Brest praliné	
Recettes	Quantités	Progression	
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs Amandes effilées	0.100 0.100 0.004 0.004 0.080 0.110 0.200 0.080	<p><u>Pâte à choux</u> Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban Dresser à la poche des cercles, un extérieur, un intérieur puis un entre les deux au dessus Dorer et disposer des amandes effilées dessus Cuire en four à sole à 210°C Retirer sur grille à la sortie du four Laisser refroidir</p>	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre praliné	0.300 3 0.150 0.035 0.150 0.080	<p><u>Crème mousseline</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet Parfumer avec du praliné</p>	
		<p><u>Montage</u> Prendre la couronne de pâte à choux La couper en deux dans l'épaisseur La garnir à la poche à douille cannellées avec de la crème mousseline praliné</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<p style="text-align: center;">Eclairs Salambos Glands Chouquettes</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs	0.125 0.125 0.005 0.005 0.100 0.135 0.250	<p><u>Pâte à chou</u> Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses Terminer la poche en dressant des chouquettes Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide Recouvrir les chouquettes de sucre grains ou amandes hachées Cuire dans un four à sole à 210° Débarasser sur grille dès la sortie du four</p>	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.500 4 0.125 0.050	<p><u>Crème pâtissière</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule</p>	
Fondant Glucose Pailleté chocolat Sucre en grains	0.225 0.150 0.050 0.100	<p><u>Sucre de glaçage</u> Mettre dans une casserole, le fondant et le glucose Mettre à cuire sur feu doux sans remuer Retirer quand la couleur devient caramel clair Refroidir rapidement le fond de la casserole dans une bassine d'eau froide pour éviter la coloration</p>	
		<p><u>Progression de la pâte à chou</u> Percer ou tailler au couteau, les pâtes à chou Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser Puis la parfumer Garnir les pâtes à chou à la poche en commençant par les couleurs claires Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40° Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop Colorer si besoin et glacer</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Rose en pâte d'amandes

