

Travaux pratiques de pâtisserie

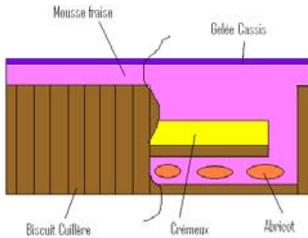
www.devenir-patissier.fr

Formation Continue - stage 4

Programme : Bavaroise aux fruits, croissants, couques		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Bavaroise aux fruits Biscuits à la cuillère Crèmeux	
Viennoiserie	Pâte à croissants Crème d'amande Crème pâtissière	
Finition	Glaçage au miroir	

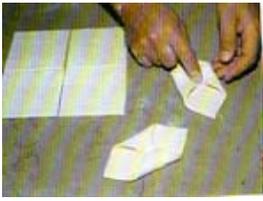
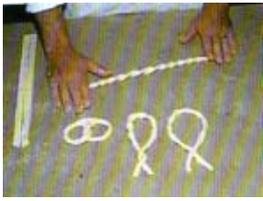
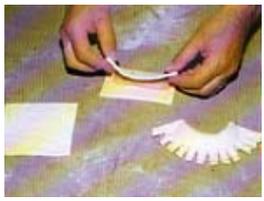
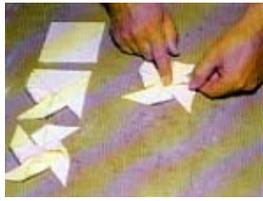
Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<p align="center">Bavaroise aux fruits</p>	
1 cercle H : 6cm D : 18cm			
Recettes	Quantités	Progression	
blancs d'œufs sucre jaunes d'œufs farine tamisée sucre glace	0.120 0.100 0.080 0.100 QS	<p><u>Biscuit à la cuillère :</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur) Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, la farine tamisée Dresser à la poche 1 bande de 6cm de largeur, le reste en cercles de la taille de l'entremets Saupoudrer de sucre glace Cuire 7mn à 220° Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet</p>	
purée d'abricot jaunes œufs sucre feuille de gélatine beurre	0.150 0.045 0.060 0.050 1 0.060	<p><u>Crèmeux abricot :</u> Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre Faire bouillir la purée de fruits Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon Incorporer la gélatine essorée Chinoiser, couler en cercle et mettre en cellule</p>	
		<p><u>Montage de l'entremets :</u> Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle Couper et disposer la bande de biscuits à la cuillère Mettre le premier disque au fond et l'imbiber de sirop, préparer le second cercle</p>	
sucre cristal eau vanille	0.075 0.075 QS	<p><u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert</p>	
purée de fraise sucre semoule gélatine crème	0.200 0.060 0.005 0.275	<p><u>Mousse fraise :</u> Mettre à tremper dans l'eau froide les feuilles de gélatine Chauffer la purée, avec le sucre Hors du feu, ajouter la gélatine essorée. Chinoiser et laisser refroidir 37°C Incorporer la crème montée Dresser aussitôt dans le cercle et réserver au froid</p>	
nappage neutre glucose purée de cassis couverture ivoire pâte à glacer ivoire feuilles de gélatine fruits rouges	0.060 0.040 0.100 0.025 0.025 3 0.080	<p><u>Glaçage cassis :</u> Chauffer le nappage avec le glucose, ajouter la purée et porter à ébullition. Verser sur la couverture hachée, incorporer la gélatine puis glacer l'entremet sans retirer le cercle. Mettre au froid Décercler et décorer avec les fruits rouges</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Bretzels, couques, Moulin, dentelles Pains raisins					
Recettes		Quantités	Progression				
Farine Sucre Sel Levure Lait environ Beurre		0.750 0.095 0.018 0.045 0.375 0.375	<u>Pâte à croissants</u> Peser et tamiser la farine Verser la farine dans une cuve Peser le sel et le verser sur la farine sur un côté de la cuve Peser le sucre et le verser 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 de différentes formes Mettre à pousser à l'étuve une bonne heure Dorer Cuire au four ventilé à 200°C Napper				
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Farine		0.100 0.100 2 0.100 0.020	<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				
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Raisins blonds Abricots sirop		0.125 1 0.035 0.013 0.150 8	<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				
							
Couques		Bretzels		Dentelles		Moulin	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Croissants
18 croissants		
Recettes	Quantités	Progression
Farine Sucre Sel Levure Lait environ Beurre Œuf	0.500 0.065 0.012 0.030 0.250 0.250 1	<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
1 rouleau sur 1 rouleau		
