




# Travaux pratiques de pâtisserie


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

## Formation Continue - stage 5

<b>Programme : Bûche de Noël et décors</b>		
<b>Familles</b>	<b>Techniques de base</b>	<b>Produits finis</b>
<b>Bûche</b>	Biscuit Dauphinois Bavaroise chocolat Crèmeux abricot Glaçage chocolat Glaçage caramel	
<b>Décoration</b>	Décors de Noël en glace royale Ecriture au cornet Sucre tassé Feuilles de houx en chocolat Champignons en meringue Décors en chocolat	 


# Travaux pratiques de pâtisserie

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

Taille 3 x 18cm		<p align="center"><b>Buche Santa Claus</b></p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œuf Sucre semoule Coco râpée Poudre d'amandes Sucre semoule Farine	0.175 0.050 0.075 0.075 0.100 0.010	<p><u>Biscuit Dauphinois</u> Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs Dresser sur une demi-feuille Cuire à 180°C couleur pâle Débarasser sur grille à la sortie du four</p>	
Purée d'abricot Jaunes Œufs Sucre Gélatine Beurre	0.200 0.060 0.080 0.070 0.003 0.080	<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 dans un moule long ou une petite gouttière Mettre à prendre en cellule</p>	
Jaunes d'œufs Sucre semoule Crème Couverture bitter Crème fleurette	0.150 0.075 0.075 0.315 0.540	<p><u>Bavaroise chocolat noir</u> Chauffer la crème et le sucre et verser sur les jaunes Laisser refroidir en 2° au batteur Puis verser le chocolat fondu Puis incorporer la crème montée</p>	
Eau Sucre Glucose Lait concentré Gélatine poudre Eau Couverture 64%	0.075 0.150 0.150 0.100 0.010 0.050 0.150	<p><u>Glaçage chocolat</u> Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré puis la gélatine ramollie à l'eau froide Puis mélanger la couverture et mixer. Utiliser à 35°.</p>	
Sucre Crème Glucose Beurre Couverture lait Gélatine en feuilles	0.100 0.165 0.065 0.015 0.050 0.003	<p><u>Glaçage caramel</u> Caraméliser le sucre à sec et monter jusqu'à 180°C. Décuire hors du feu avec la crème, le beurre et le glucose fondu ensemble. Mélanger à la spatule. Mettre à bouillir à 103°C. Ajouter la gélatine à 80°C, ajouter la couverture puis mixer. Utiliser à 25°C.</p>	
		<p><u>Montage</u> Monter dans une gouttière à l'envers Commencer par la bavaroise puis incérer le crèmeux et le biscuit dauphinois Faire prendre au froid quelques minutes Remplir la gouttière de bavaroise et terminer par le biscuit Prendre complètement au froid Démouler, glacer sur une grille Débarasser sur une talonnette et glacer avec les deux glaçages en alternant.</p>	

# Travaux pratiques de pâtisserie

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

		Décors en Glace royale	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œuf Sucre glace tamisé Gouttes de vinaigre	1 0.250 1	<u>Glace royale</u> Chinoiser les blancs Mesurer les blancs Tamiser le sucre glace Peser le sucre glace Dans une bassine propre, mélanger doucement les $\frac{3}{4}$ du sucre et des blancs Rajouter petit à petit le sucre Bien battre pour blanchir les blancs Consistance proche d'une pâte à choux à point Ajouter le vinaigre Colorer par petits tas sur une feuille à la palette Remplir des cornets et travailler sur feuille	
			

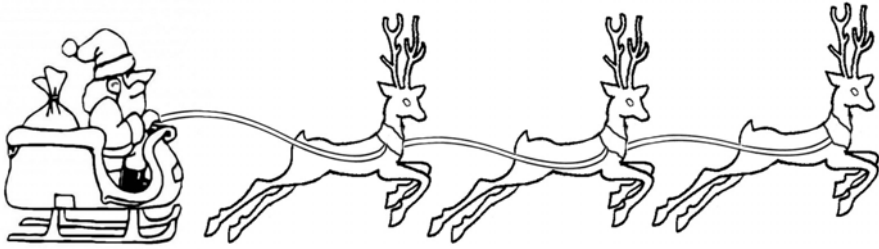
# Travaux pratiques de pâtisserie

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

		<b>Sucre tassé</b>	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre Vinaigre blanc Colorant	0.500 0.025 QS	<u>Sucre tassé</u> Malaxer ensemble le sucre et le vinaigre. Ajouter du colorant si besoin Aplatir entre 2 feuilles pour détailler à l'emporte-pièce ou tasser dans un moule puis retourner sur un carton. Laisser sécher au moins 24h	

# Travaux pratiques de pâtisserie


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

		Mise au point du chocolat de couverture
Recettes	Quantités	Progression
Couverture Beurre Mycryo	0.500 0.005 (facultatif)	<p><b>Généralités</b></p> <p>Il est important de faire fondre la couverture en petits morceaux à 40-50°C soit au bain-marie, soit à l'étuve, soit en machine à tempérer, ou avec méfiance au four à micro-onde.</p> <p>Pour la fonte au micro-onde : faire chauffer 1 minute à 500W maximum, arrêter ; mélanger avec une maryse et remettre le chocolat à chauffer pendant 30 secondes.</p> <p>Les 5 molécules grasses du chocolat au point de fusion différent (26 – 28 – 29 – 30 – 31) obligent de descendre la température de la masse à 27°C. Cette opération permet au beurre de cacao et au sucre de se cristalliser en même temps et donne un bien meilleur résultat sur la brillance sans trace. Pour cela il existe plusieurs méthodes détaillées en dessous. Enfin il faut réchauffer la couverture pour la travailler :</p> <p>31-32°C pour la couverture noire 29-30°C pour la couverture lactée 29°C pour le chocolat blanc</p> <p>Une fois moulé, la température idéale de refroidissement du chocolat est de 9-11°C. Le temps de durcissement pour un moule de taille moyenne est de l'ordre de 25 minutes.</p>
		

	<b>Meringue Suisse</b>	
--	------------------------	--

# Travaux pratiques de pâtisserie

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

		
Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs Sucre Cacao poudre	2 0.125 0.010	<u>Meringue Suisse</u> Mélanger le sucre et les blancs d'œufs. Chauffer au bain Marie à 50° environ et monter au batteur au fouet jusqu'à complet refroidissement. Dresser sur plaque selon motif et cuire à 70-80° pendant au moins 2 heures. Il est possible de colorer la meringue avant cuisson ou de la saupoudrer de cacao poudre.