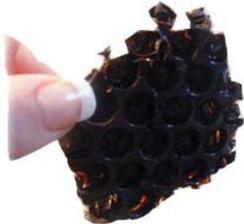


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Formation Continue - stage 6

Programme : Tartes diverses en versions grandes, individuelles et soirées		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Bûche	Pâte sablée Crème prise Crème citron Ganache à couler	
Décoration	Meringue italienne Chocolat bulle	

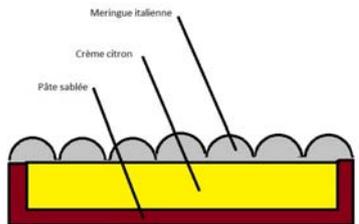
Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Tarte Alsacienne	5 personnes
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Beurre Sucre Jaune d'œuf Lait Sel	0.150 0.090 0.011 0.030 0.015 0.003	<u>Pâte à foncer</u> Mélanger tous les ingrédients sans trop pétrir. Réserver au froid. Abaisser puis foncer un moule beurré ou en cercle à tarte.	
Crème UHT Œufs entiers Sucre Vanille extrait Poudre à crème	0.150 0.065 0.040 QS 0.007	<u>Crème prise :</u> Mélanger l'ensemble des ingrédients au fouet.	
Pommes Cannelle Sucre glace	4 QS 0.050	<u>Procédé :</u> Eplucher les pommes et les couper en quartiers. Garnir le fond de la tarte. Verser l'appareil sur les pommes. Cuire à 190°C. Réserver sur grille. Saupoudrer de sucre glace.	

Travaux pratiques de pâtisserie

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 0.010 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 <u>pendant plusieurs minutes</u> 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

 <p>Diamètre 140</p>		<h2>Tarte au chocolat</h2>	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.110 0.065 0.040 0.002 0.200	<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	
Crème Couverture Miel Beurre	0.130 0.120 0.013 0.045	<u>Ganache chocolat</u> Faire bouillir la crème et le miel. Hors du feu, ajouter la couverture en petits morceaux. Incorporer le beurre en cubes. Verser dans les fonds. Refroidir	
		<u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle légèrement beurré avec la pâte sablée Piquer Cuire à blanc Réserver sur grille à la sortie du four Laisser refroidir Garnir avec la ganache et mettre au froid Décorer au cornet	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Technique de chocolat		Chocolat à bulles	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire	0.150	<p><u>Procédé</u> Étaler de la couverture tempérée sur un film de plastique à bulles (protection des colis) Donner une forme si besoin. Plus la couche sera fine, il y aura de trous dans le grillage. Laisser refroidir Détailer la forme</p>	
			