

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

CAP 2^{ème} année « F »

Programme : Galettes, Pithiviers et gâteaux de rois		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Feuilletage ordinaire Feuilletage inversé Brioche des rois Crème d'amande Crème pâtissière Crème frangipane	  
Finition	Glaçage au sirop Décor aux fruits confits	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<h2>Pithiviers</h2>
Recettes	Quantités	Progression
Farine Sel Eau Beurre	0.400 0.008 0.200 0.300	<p><u>Feuilletage ordinaire</u></p> <p>Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine Ajouter le sel et presque toute l'eau Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités. Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm Etendre le pâton régulièrement en bande De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur Replier en 3 parties égales (1^{er} tour) Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement Donner le 2^e tour Couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 3^e et 4^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 5^e tour, repos Allonger et détailler</p>
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Farine	0.100 0.100 2 0.100 0.020	<p><u>Crème d'amande</u></p> <p>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</p>
sucre cristal eau	0.100 0.080	<p><u>Sirop à 30°B</u></p> <p>Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert</p>
		<p><u>Montage d'un Pithiviers</u></p> <p>Etaler le feuilletage sur environ 1cm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux. Etaler à la poche la crème d'amande sans en mettre sur les bords Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords Appuyer un cercle au centre pour former et guider le couteau Couper de grandes demi-sphères autour Dorer à l'œuf et rayer en spirale. Laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller</p>

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<p align="center">Galette des rois Piores et pistache</p>
2 galettes		
Recettes	Quantités	Progression
Farine Sel Eau Beurre Farine Pâte de pistache	0.500 0.012 0.250 0.500 0.150 0.050	<p><u>Feuilletage inversé</u> Détrempe : Identique à la méthode simple. Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine et la pâte de pistache Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse Etendre le pâton 60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur Laisser reposer 30mn (même jusqu'au lendemain) Donner 1 tour double et 1 tour simple Laisser reposer et détailler</p>
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Farine	0.150 0.150 3 0.150 0.030	<p><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</p>
Sucre cristal Eau	0.100 0.080	<p><u>Sirop à 30°B</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert</p>
Fèves Pistaches entières Piores au sirop	1 0.100 4	<p><u>Montage d'une galette</u> Etaler le feuilletage sur environ 5mm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux. Etaler à la poche la crème d'amande sans en mettre sur les bords, étaler des lamelles de piores et parsemer avec quelques pistaches Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords Chiqueter les bords, dorer le dessus et le rayer, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller Faire une bande de pistaches hachées sur un bord</p>

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<p align="center">Galette des rois Au praliné</p>
2 galettes		
Recettes	Quantités	Progression
Farine Sel Eau Beurre	0.500 0.012 0.250 0.500	<p><u>Feuilletage ordinaire</u> Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine Ajouter le sel et presque toute l'eau Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités. Étaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés Replier les 4 extrémités Égaliser au rouleau en carré de 20/25cm Étendre le pâton régulièrement en bande De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur Replier en 3 parties égales (1^{er} tour) Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement Donner le 2^e tour Couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 3^e et 4^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 5^e tour, repos. Allonger et détailler</p>
Lait Jaune d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.100 1 0.025 0.012	<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>
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Praliné	0.120 0.110 0.165 0.150 0.160	<p><u>Crème d'amande praliné</u> Blanchir le beurre et le sucre. Ajouter la poudre d'amande et les œufs. Ajouter 110 g de crème pâtissière (20%) et 160 g de Praliné Pocher la frangipane au centre de la galette. Refermer, rayer et cuire à 180°C pendant 40 minutes</p>
sucre cristal eau	0.100 0.080	<p><u>Sirop à 30°B</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert</p>
fèves	1	<p><u>Montage d'une galette</u> Étaler le feuilletage sur environ 5mm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux. Étaler à la poche la crème frangipane (moitié pâtissière moitié crème d'amande) sans en mettre sur les bords, poser une fève Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords Chiqueter les bords, dorer le dessus et le rayer, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 180°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller</p>

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

 <p>3 couronnes</p>		<h2>Gâteaux de rois</h2>	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine de force Levure Sel Beurre Œufs Sucre Eau de fleur d'oranger Fèves	0.500 0.025 0.010 0.150 5 0.075 0.050 2	<u>Brioche de rois</u> Pétrissage : faire un bon frasage de tous les ingrédients sauf le beurre, puis pétrir jusqu'à décollement, sortir la pâte du batteur et incorporer le beurre dans la pâte. Attendre 10mn puis repétrir jusqu'à décollement. Pointage 1h Faire tremper les fruits confits dans du rhum Mettre en boules (300g 6 pers, 400g 8 pers) Ajouter une fève Façonner Apprêt 1h30 à 2h Cuisson 230 à 240°C	
Sucre cristal Eau	0.100 0.080	<u>Sirop à 30°B</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert	
Fruits confits cubes Tranche de melon Bigarreaux rouges Tranche d'orange Nappage blond	0.100 0.080 4 4 0.100		