



Travaux pratiques de pâtisserie


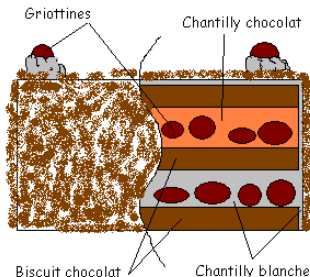
www.devenir-patissier.fr

Formation Continue - stage 8

Programme : Entremets « Forêt noire » « Royal », pains au lait		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Génoise chocolat Chantilly nature Chantilly chocolat Copeaux de chocolat Mousse chocolat Dacquoise Glaçage chocolat	
Viennoiserie	Pâte à pains au lait	
Finition	Travail du chocolat	Saint Valentin


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<h2>Forêt noire</h2>	
1 moule H: 6cm D: 16cm			
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Sucre semoule Farine Cacao en poudre	3 0.100 0.075 0.010	<u>Génoise chocolat</u> Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie. Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C) Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement Incorporer délicatement la farine tamisée et la poudre de cacao Étaler sur feuille ou dans un moule Cuire à 200-220°C A la sortie du four, mettre sur grille	
Crème Sucre semoule	0.400 0.060	<u>Crème Chantilly</u> Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre	
Crème Sucre semoule Couverture noire	0.125 0.025 0.075	<u>Crème Chantilly chocolat</u> Mettre à fondre au bain-marie la couverture Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Ne pas trop serrer Incorporer une partie de la crème dans le chocolat fondu Incorporer le reste de la crème Dresser aussitôt	
Sucre cristal Eau Cacao poudre Alcool de cerises	0.100 0.080 0.015 0.015	<u>Sirop à forêt noire</u> Porter à ébullition les 4 ingrédients Conserver au frais et couvert	
Griottines Couverture noire Cacao poudre Sucre glace	0.100 0.200 0.010 0.020	<u>Montage de l'entremets</u> Mettre la couverture à fondre au bain marie Couper le biscuit en trois tranches régulières Imbiber la plus grande des trois avec le sirop Avec une poche et une douille unie, garnir d'une couche de 1cm d'épaisseur de crème chantilly nature puis déposer des griottines coupées en deux Poser la deuxième tranche de biscuit et l'imbiber Garnir d'une couche de crème chantilly chocolat et déposer le reste des griottines coupées Terminer avec la dernière tranche de biscuit imbibée Masquer le dessus et le tour de chantilly blanche Réserver au froid Confectionner les copeaux Couvrir les bords et le dessus de l'entremets avec ces copeaux Saupoudrer légèrement de cacao poudre puis de sucre glace Avec une poche à douille cannelée, faire 6 rosaces sur le dessus et poser une griottine au centre de chaque rosace	



Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Pains au lait	
10 pièces			
Recettes	Quantités	Progression	
Farine	0.250	<u>Pâte à pains au lait</u>	
Sel	0.005	Pétrir l'ensemble des matières premières avec les $\frac{3}{4}$ du lait pendant quelques minutes.	
Sucre	0.030	Rectifier la texture pour obtenir une pâte mi tendre mi ferme.	
Levure	0.010	Laisser pointer 45mn, rabattre et réserver la nuit au réfrigérateur, couvert d'un film.	
Lait	0.100	Détailer en 80g, façonner et mettre à pousser 1h30	
Œuf	1	Dorer, tailler aux ciseaux, ajouter le sucre en grains	
Beurre	0.060	Cuire quelques minutes à 200°	
Sucre en grains	0.100		


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<h2>Mise au point du chocolat de couverture</h2>	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture Beurre Mycryo	0.500 0.005 (facultatif)	<p>Généralités 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. 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. 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> <p>Cristallisation par tablage : Verser les 4/5 de la couverture fondue sur le marbre, puis la travailler en raclant de l'extérieur vers l'intérieur à l'aide d'un triangle et d'une palette. Lorsque le chocolat commence à épaissir, il convient de replacer le tout dans un bac puis de le réchauffer à la température d'utilisation.</p> <p>Cristallisation par ensemencement : Réserver un tiers du chocolat fondu dans un bol chaud. Ajouter un tiers de chocolat minutieusement haché dans les deux tiers de chocolat chaud. Remuer constamment. Le chocolat doit atteindre 28/29°C pour un chocolat noir, 27/28°C pour un chocolat au lait et 26/27°C pour un chocolat blanc ou coloré. Ajouter progressivement le chocolat chaud réservé pour faire remonter la température. Vous devez atteindre 31/32°C pour le chocolat noir, 29/30°C pour le chocolat au lait et 28/29°C pour le chocolat blanc ou coloré.</p> <p>Cristallisation par refroidissement : Laisser refroidir la couverture fondue en plaçant le bac au frais (18°C) en remuant de temps en temps, puis lorsque le chocolat commence à épaissir, le réchauffer et l'amener à la température d'utilisation.</p> <p>Cristallisation par bain-marie : Remplacer l'eau chaude du bain-marie ayant servi à faire fondre la couverture par de l'eau froide et enfin réchauffer progressivement et l'amener à la température d'utilisation. (voir les températures de couverture plus haut)</p> <p>Cristallisation par ajout de beurre de cacao : Faire fondre le chocolat à 45°C. Laisser refroidir à température ambiante. A 35°C pour le chocolat noir et 34°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur ajouter 1% de beurre Mycryo (beurre de cacao en billes) soit 10 g pour 1 kg de chocolat. Bien mélanger. Laisser à température ambiante. Utiliser quand la couverture est à température idéale (31-32°C pour le chocolat noir ou à 29-30°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur)</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

1 entremets de 8 personnes		Royal chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre Sucre glace Poudre d'amande	4 0.100 0.100 0.050	<u>Dacquoise</u> Tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule Incorporer délicatement avec une maryse au mélange sucre glace/poudre d'amandes en faisant attention de ne pas faire retomber les blancs Mettre dans une poche avec une douille de 10 et dresser un rond de 18 cm Enfourner 20 à 25 minutes à 170° A la sortie du four laisser refroidir un peu Une fois tiède, poser la dacquoise sur le croustillant pour qu'ils se soudent ensemble	
Œufs Sucre semoule Farine Cacao en poudre	3 0.100 0.075 0.010	<u>Génoise chocolat</u> Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie. Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C) Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement Incorporer délicatement la farine tamisée et la poudre de cacao Étaler sur feuille ou dans un moule Cuire à 200-220°C A la sortie du four, mettre sur grille	
Praliné Chocolat blanc Feuilletine	0.100 0.025 0.050	<u>Croustillant</u> Fondre le chocolat au bain-marie. Mélanger au praliné puis incorporer la feuilletine. Étaler sur feuille guitare et réserver.	
Couverture noire Lait Crème UHT	0.200 0.060 0.400	<u>Mousse au chocolat</u> Faire une ganache avec le lait et la couverture. Incorporer la crème montée. Dresser aussitôt.	
Eau Sucre Glucose Lait concentré Gélatine poudre Eau Couverture 64%	0.050 0.100 0.100 0.135 0.014 0.050 0.150	<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°.	
Chocolat noir Beurre de cacao	0.050 0.050	<u>Montage</u> Préparer le croustillant et l'étaler sur une feuille guitare Cuire le biscuit et le déposer à la sortie du four sur le croustillant pour qu'il se colle. Réserver au froid dans le cercle Cuire le disque de génoise chocolat et réserver. Préparer la mousse et masquer le bord et le fond du cercle en recouvrant la dacquoise et le croustillant. Déposer la génoise chocolat légèrement imbibée puis recouvrir et lisser avec la mousse. Faire prendre au froid. Décercler et glacer. Remettre au grand froid. Pulvériser du chocolat au pistolet. Décorer selon besoin.	