

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Mention complémentaire - stage 1

Programme : Evaluation CAP, tarte, pâte à choux, assiette		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Tartelettes citron personnelles Religieuses	4 tartelettes en caissette magasin 2 tartelettes décor personnel en assiette 5 d'une sorte au choix 5 autres d'un autre parfum et d'un autre modèle
Finition	Désert à l'assiette	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Tartelettes aux agrumes 
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
Jus de citron Jus d'orange Jus de pamplemousse Œufs Sucre semoule Poudre à crème Beurre	0.100 0.050 0.050 4 0.170 0.010 0.060	<u>Crème aux agrumes</u> Dans une casserole, porter à ébullition les jus de citron, orange et pamplemousse (compter environ 250g de citrons pour 100g de jus) Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à crème Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Incorporer le beurre hors du feu Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule
Rondelle de citron Orange Pamplemousse Zestes Nappage blond	1 1/2 1/4 QS 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 aux agrumes Napper Décorer à volonté

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Religieuses diverses	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre Lait entier Sucre Jaunes d'œuf Poudre à crème Beurre	0.030 0.200 0.035 0.030 0.005 0.140	<u>Crème fondante caramel :</u> Cuire le sucre à sec, au caramel blond. Décuire avec le lait chaud. Verser délicatement sur le mélange blanchi jaunes, sucre, poudre à crème et cuire comme une crème pâtissière. Refroidir à 40°C, ajouter le beurre et mixer. Réserver au réfrigérateur.	
Beurre Vergeoise Farine Extrait de vanille Colorant	0.075 0.095 0.095 0.001 QS	<u>Craquant vanille vergeoise :</u> Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Etaler entre deux feuilles et réserver au frigo.	
Lait Crème Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à crème Couverture noire Beurre	0.205 0.045 0.040 0.030 0.012 0.080 0.045	<u>Crème chocolat pour 20 religieuses</u> Procéder comme pour une crème pâtissière. Ajouter le beurre pommade à 40°C.	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre	0.150 2 0.075 0.018 0.075 0.004	<u>Crème mousseline</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 Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet	
Eau Lait Beurre Sel Sucre semoule Farine Œufs	0.125 0.125 0.110 0.007 0.005 0.140 0.250	<u>Pâte à choux :</u> Dans une casserole, verser le mélange eau + lait avec le sucre et le beurre. Porter à ébullition et hors du feu, ajouter la farine en une seule fois. Remettre la casserole sur le feu pour dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache et ne colle plus. Au batteur, ajouter les œufs graduellement et dresser à la poche à douille n°9. Déposer un disque de craquant vanille sur la pâte à choux. Cuire four 190°C à 200°C, 30 mn environ.	
Sucre semoule Eau Crème fleurette Fécule Gélatine 200 bloom Eau	0.175 0.150 0.150 0.020 0.005 0.060	<u>Glaçage caramel :</u> Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dans un poêlon, caraméliser le sucre à sec et stopper la cuisson avec l'eau chaude. Ajouter la crème fleurette et la fécule, donner un bouillon puis ajouter ensuite la gélatine. Mixer et réserver au froid avant utilisation.	
Sucre Eau Blancs Sucre Beurre	0.120 0.040 0.080 0.050 0.200	<u>Crème au beurre aux blancs</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au bouilli 121°C Monter les blancs et serrer avec la 2 ^{ème} pesée de sucre Incorporer le sucre cuit et mettre à tourner au batteur jusqu'à complet refroidissement Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois	