

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Mention complémentaire - stage 2

Programme :		
• Travail sur recettes imposées • Evaluation du respect des consignes d'une recette • Préparation en groupe • Organisation guidée		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Feuilletage rapide Caramel Crème anglaise aux épices	Tarte Tatin
Dessert en assiette	Biscuit chocolat sans farine Mousse au chocolat Sirop Ganache Croustillant feuilletine Glaçage noir brillant Tuiles au gruë de cacao	Carré choco-noisette
Divers	Noisettes caramélisées au sucre	

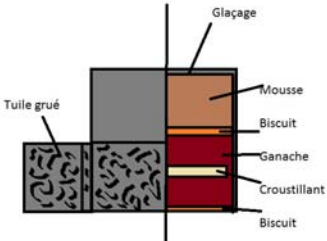
Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Tarte Tatin	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Sel Eau Beurre	0.250 0.005 0.125 0.200	<u>Feuilletage rapide</u> Peser, tamiser la farine Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments Faire une fontaine Ajouter le sel Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe) Bouler la pâte Laisser reposer 5mn couverte Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn Idem pour les cinq tours Allonger et détailler	
Lait Crème Jaunes d'œuf Sucre Trimoline Badiane étoile Cannelle bâton Baies roses pincée Poivre blanc pincée Pot à coulis	0.125 0.025 2 0.025 0.015 1 1 1 1 1	<u>Crème anglaise aux épices</u> Faire bouillir le lait, la crème et les épices Blanchir les jaunes en fouettant avec le mélange (sucre et la trimoline) Verser une partie du lait bouillant dans les jaunes, remuer et verser ce mélange dans le reste du lait. Cuire sans faire bouillir, à la nappe avec une spatule (entre 80° et 85°C) Débarrasser immédiatement l'appareil dans le récipient inaltérable en le passant au chinois Vanner de suite puis conserver au froid	
Sucre Pulpe de passion Pommes	0.080 0.050 1.000	<u>Montage de la tarte</u> Détailler un cercle de feuilletage, piquer et cuire au four Réserver sur grille Dans un moule à génoise, faire fondre le sucre avec la pulpe Lui donner une couleur caramel Retirer du feu Déposer des quartiers de pommes bien rangés dans le fond du moule Couvrir et cuire au four 15mn à 200°C Sortir le moule et le remplir de cubes de pommes saupoudrés d'un peu de sucre Recouvrir et cuire à four doux 180°C Vérifier la cuisson et sortir Quand le moule est tiède, le bloquer en cellule Démouler la tarte au chalumeau et la déposer sur le fond de feuilletage Napper l'ensemble Servir avec la crème anglaise	

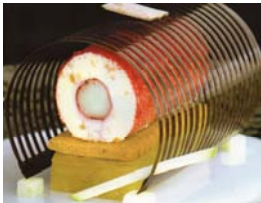
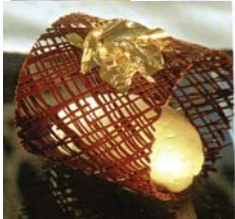
Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

 Pour un cadre 20x30cm 20 portions		Carré Choco-Noisette 
Recettes	Quantités	Progression
Blancs Sucre Jaunes Cacao poudre Eclats noisettes grillées	0.120 0.125 0.080 0.035 0.050	<u>Biscuit chocolat sans farine</u> Monter les blancs en neige et serrer avec le sucre Ajouter les jaunes puis le cacao en poudre Etaler sur une demi-feuille de papier, parsemer d'éclats de noisettes et cuire 20mn à 170°C
Crème Couverture extra bitter Couverture lactée Gianduja noisette Praliné noisette	0.115 0.050 0.075 0.075 0.060	<u>Ganache</u> Faire bouillir la crème fleurette et verser sur le mélange de chocolat, lisser
Praliné noisette Couverture blanche Feuilletine	0.070 0.015 0.035	<u>Croustillant feuilletine</u> Mélanger la couverture fondue et le praliné puis ajouter la feuilletine Etaler en cadre
Couverture extra bitter Crème Crème fouettée	0.200 0.190 0.140	<u>Mousse au chocolat</u> Bouillir la crème et verser sur la couverture Ajouter la crème fouettée quand le mélange est à 38°C
Nappage neutre Couverture extra bitter Crème	0.232 0.115 0.090	<u>Glaçage noir brillant</u> Faire chauffer la crème ajouter la couverture Lisser et mélanger le nappage neutre
Beurre Sucre Pectine Lait Glucose Grué de cacao	0.100 0.125 0.003 0.050 0.050 0.150	<u>Tuile grué</u> Mélanger le sucre avec la pectine Ajouter le beurre, le lait et le glucose dans une casserole Cuire le tout à petit feu à 110°C Ajouter le grué et mélanger à la spatule Réserver 2 heures au froid Dresser les bandes de tuiles sur plaque beurrée Cuire une dizaine de minutes à 160°C Laisser refroidir quelques secondes avant de décoller et tailler en rectangle Mettre à refroidir sur feuille
		<u>Montage :</u> Dans un cadre, déposer une feuille de biscuit chocolat Mettre 1/3 de ganache légèrement refroidie Insérer le croustillant Verser le reste de la ganache et lisser Mettre une 2 ^{ème} feuille de biscuit Garnir avec la mousse chocolat Glacer au glaçage noir brillant Décorer avec une noisette au sucre et les rectangles de tuile

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Programme : Les tubes		
Familles	Proportions	images
Sucre	250g Fondant 125g Glucose 20g Coco râpée 160°C	 
Chocolat		  
Tuiles	125g fruits secs 125g sucre 125g farine 2 oeufs	