

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Mention Complémentaire « 3 »

Programme :		
• Travail sur recettes imposées • Evaluation du respect des consignes d'une recette • Organisation libre sur les 2 jours • Evaluation de l'originalité sur une création de décors d'Halloween		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Glace nougat Meringue française Coulis de fraises gélifié	Nougat glacé
Dessert en assiette	Meringue française Mousse au chocolat Copeaux de chocolat	Entremets "Feuille d'automne" de 5 personnes + 3 petits gâteaux individuels présentés en assiettes
Divers	Décors	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr



Revisité en assiette

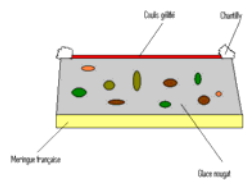
ENTREMETS FEUILLE D'AUTOMNE



Recettes	Quantité	Progression
Blancs d'œuf Sucre semoule Sucre glace	0.130 0.130 0.130	<u>Meringue française</u> Monter les blancs, bien les mélanger avec le sucre semoule. Incorporer délicatement à l'écumoire le sucre glace. Dresser à la poche douille N°10 les trois disques de la taille des cercles. Cuire au four à sole à 120° pendant 1h30 ou à 100° four ventilé.
Chocolat mi amer 64 % Beurre Jaunes d'œufs Blancs d'œufs Sucre semoule	0.175 0.100 0.040 0.120 0.040	<u>Mousse au chocolat</u> Faire fondre le chocolat à 35° et le mélanger progressivement avec le beurre pommade. Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Une fois monté, en verser un tiers dans le beurre et le chocolat. Mélanger énergiquement, verser le reste des blancs et les jaunes. Mélanger délicatement à la Maryse en évitant de faire retomber la masse.
Couverture noire	0.350	<u>Copeaux</u> Couverture à 45° sur plaque à 50° Puis refroidir Et détailler la plaque à température ambiante
Codineige	0.010	<u>Montage et finitions</u> Dans un cercle de 6cm de haut, Positionner un film rhodoïd, poser au fond un disque de meringue, garnir d'1 cm de mousse au chocolat, renouveler l'opération 2fois, lisser la mousse au chocolat au raz du cercle. Mettre au congélateur. Décercler, et enlever le film. Glacer la totalité de l'entremet. Disposer sur le dessus des copeaux plissés, saupoudrer légèrement de codineige

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Nougat glacé	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre	4 0.250	<u>Meringue française</u> Préparer les plaques Prévoir une poche à douille Monter les blancs Les meringuer avec $\frac{1}{4}$ du sucre de la recette Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre Dresser des bandes de la taille des moules ou gouttières sur feuille Cuire environ 1h à 100°C	
Blancs Miel Glucose Sucre Crème Nougatine concassée Pistaches Amandes entières Noisettes Raisins blonds	0.075 0.100 0.040 0.040 0.450 0.100 0.025 0.050 0.050 0.025	<u>Glace nougat</u> Griller les fruits secs et les faire refroidir Cuire le sucre, le miel et le glucose à 125°C Verser sur les blancs montés (meringue italienne) et mélanger délicatement la crème fraîche montée à la meringue italienne. Incorporer la nougatine et les fruits secs Garnir de suite et stoker au grand froid	
Purée de framboise Sucre Gélatine feuilles	0.300 0.060 2	<u>Coulis gélifié</u> Mélanger la purée de fruit tempérée avec le sucre, ajouter la gélatine fondue dans un four à micro-ondes et couler aussitôt	
Pistaches	0.050	<u>Montage</u> Sortir la bande glace nougat du congélateur et la poser sur la meringue en la collant avec un peu de crème chantilly Décorer le bord avec de la chantilly à la poche et faire une petite bordure entourant entièrement le dessus Couler le coulis à l'intérieur de cette bordure et remettre au froid Décorer avec quelques pistaches légèrement torréfiées et hachées grossièrement au couteau	