

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Mention Complémentaire « 5 »

Programme :		
• Travail sur recettes imposées • Approche encadrée sur le travail du sucre • Petit présentoir simple pour la présentation d'un dôme • Décoration libre avec les réalisations en sucre		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Dacquoise coco Gelée exotique Mousse coco Mousse banane	Dôme Antillais
Dessert en assiette	Nougatine coco Glace vanille Sucre filé	Coupelle glacée
Divers	Eventails en pâte à filo Sucre coulé	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Entremets sans gluten 6 personnes		Dôme Antillais	
Recettes	Quantités	Progression	
Poudre d'amande Sucre glace Coco râpée Blancs d'œufs Sucre semoule	0.090 0.090 0.030 0.120 0.030	<u>Dacquoise coco</u> Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Incorporer la poudre d'amande, le sucre glace et la coco râpée. Pocher à la douille n°8 ou étaler dans un cercle à tarte. Cuire à 200°C.	
Purée de passion Sucre Purée de mangue Gélatine feuille	0.120 0.060 0.060 0.005	<u>Gelée exotique</u> Mélanger les purées chauffées à 50°C avec le sucre. Incorporer la gélatine préalablement hydratée et égouttée.	
Purée de coco Sucre Malibu ou rhum Gélatine feuille Sucre Crème	0.085 0.017 0.009 0.004 0.009 0.075	<u>Mousse coco</u> Mélanger la purée de coco avec la moitié du sucre et le Malibu ou rhum blanc. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Laisser refroidir à 30°C. Réaliser une chantilly avec la crème fouettée et le reste du sucre. Incorporer la chantilly dans le mélange noix de coco.	
Purée de banane Purée de citron Rhum Sucre Blancs d'œufs Crème Gélatine	0.095 0.045 0.005 0.016 0.010 0.080 0.004	<u>Mousse banane</u> Monter les blancs avec le sucre. Réaliser une chantilly avec la crème et le sucre. Mélanger les purées de fruits avec le rhum. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Incorporer la chantilly puis les blancs montés dans le mélange de purées de fruits.	
		<u>Montage de l'entremets</u> Couler la moitié de la gelée exotique dans un cercle de 14 cm sur 0.5 cm de hauteur. Verser dessus une couche de mousse banane sur 3 cm de haut et laisser prendre au grand froid. Tapisser une bombe avec la dacquoise coco et couler, par-dessus, la mousse coco. Finir en déposant le cercle mousse banane et gelée exotique. Laisser prendre au froid, démouler et glacer avec l'autre moitié de gelée à 30°C.	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Eventails Filo	
Recettes	Quantités	Progression	
Feuilles de filo	2	<u>Eventails</u> Etaler une feuille de filo, la beurrer très légèrement à la bombe. Couper des bandes de 5 cm de large. Plier pour réaliser un éventail. Poser sur feuille de cuisson, saupoudrer légèrement de sucre semoule. Cuire dans le four à soles à 200°C quelques minutes. Réserver sur grille.	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-pâtissier.fr

		Cornet en Nougatine coco Garni de glace vanille	
Recettes	Quantités	Progression	
Glucose Fondant Coco râpée Amandes effilées	0.100 0.150 0.050 0.050	<u>Nougatine rapide</u> Faire fondre le glucose et le fondant sur feu moyen Tiédir les amandes et la noix de coco au four pour éviter que le sucre ne bloque Mélanger dans la casserole et étaler aussitôt	
Lait Crème Jaunes d'œuf Sucre Trimoline Vanille gousse	0.300 0.060 4 0.060 0.030 1/2	<u>Glace vanille</u> Faire bouillir le lait, la crème et la vanille 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 passant au chinois Vanner de suite (fouetter) puis de temps en temps (au froid) Rincer la gousse et la mettre à sécher Laisser reposer au froid Turbiner	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Sucre perfectionnement (Stéphane Klein)	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre en cubes Eau Crème de tartre Glucose	1.000 0.350 0.003 0.050	<u>Sucre tiré 1</u> Dans une casserole, mélanger l'eau froide avec le sucre (et la crème de tartre si utilisation). Chauffer à feu doux et bien écumer le sirop avant ébullition. A ébullition, ajouter le glucose et lancer la cuisson à feu vif tout en nettoyant les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau humide. Ajouter le colorant entre 120° et 140°C. Vérifier la cuisson (au cassé à la dent) Cuisson 165/170°C Stopper la cuisson en plongeant la casserole dans l'eau froide. Verser le sucre sur marbre ou silpat.	
Sucre Eau Glucose Solution acide tartrique	1.000 0.400 0.200 15 gouttes	<u>Sucre tiré 2</u> Idem mais mettre l'acide à 160°C. Cuisson 163/168°C	
Fondant Eau Glucose Solution acide tartrique	1.000 0.250 0.250 16 gouttes	<u>Sucre tiré 3</u> Idem mais mettre l'acide à 165°C. Cuisson 165/170°C	
Sucre Eau Glucose Solution acide tartrique	1.000 0.500 0.350 6 gouttes	<u>Sucre tiré Klein</u> Idem mais mettre l'acide après cuisson Cuisson 168/170°C	
<u>ADDITIFS</u>	<u>EFFETS</u>	<u>ADJONCTIONS</u>	<u>AVANTAGES / INCONVENIENTS</u>
Glucose	Retarde la cristallisation. Graisser le sucre. Retarde le mouillage.	Après ébullition et lavage du sucre.	Plus la quantité de glucose est importante, plus il faut réduire la température de cuisson.
Crème de tartre	Retarde la recristallisation. Facilite l'hydrolyse.	A 120°C délayée avec une goutte d'eau.	Plus facile à travailler mais suintement accentué.
Acides 10g acide tartrique = 15g acide citrique = 120g jus citron	Retarde la recristallisation. Facilite l'hydrolyse.	En fin de cuisson sous forme liquide pour éviter une hydrolyse prématurée.	Plus facile à travailler. Sucre plus souple se travaillant plus froid mais suintement accentué.
Sucre Eau Glucose Crème de tartre Oxyde de titane	1.000 0.200 0.400 0.001 ½ cuillère café	<u>Sucre soufflé :</u> Porter lentement à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter le glucose et cuire rapidement à 150/155°C. Ajouter l'acide et l'oxyde de titane ou le colorant. Redonner un bouillon, couler sur marbre et satiner.	
Isomalt	QS	<u>Sucre tiré Isomalt :</u> Commencer à faire fondre 1/3 de l'isomalt à sec en remuant constamment sur le feu. Ajouter le reste au fur et à mesure. Stopper lorsque l'isomalt est bien fondu (environ 190°C).	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Sucre coulé	
Recettes	Quantités	Progression	
Fondant Eau	0.500 0.125	<u>Sucre cuit</u> Cuire l'ensemble à 155°C Ajouter si besoin quelques gouttes de colorant Bloquer la cuisson en trempant le fond de la casserole dans l'eau froide Attendre une minute Couler dans un cercle sur feuille de papier ou d'aluminium	