

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Mention Complémentaire « 7 »

Programme : • Revisite d'une recette à partir d'un classique de la pâtisserie • Trilogie de dessert en assiette • Un seul dessert en trois versions différentes • Evaluation de l'imagination • Evaluation de la créativité		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Dessert en assiette	Biscuit chocolat Sablé chocolat Crème Chantilly nature Crème Chantilly chocolat Ganache Crème chocolat Crèmeux chocolat Confit de griottes Glaçage tendre	Forêt noire
Les recettes sont à titre indicatif mais il est tout à fait possible d'en ajouter, d'en inventer mais l'esprit "<u>Forêt noire</u>" doit être respecté dans les 3 productions		

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Forêt noire revisitée	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œuf Sucre Jaunes d'œufs Cacao poudre Blancs secs Crème de tartre	0.240 0.240 0.150 0.068 0.015 0.008	<u>Biscuit chocolat 1</u> Monter les blancs avec les blancs secs et la crème de tartre, puis serrer avec le sucre et ajouter ensuite les jaunes petit à petit. Terminer par ajouter la poudre de cacao préalablement tamisée. Cuisson de 150 à 180°C	
Jaunes d'œufs Sucre Cacao poudre Farine tamisée Beurre fondu Sucre Blancs montés	0.500 0.400 0.095 0.235 0.140 0.125 0.475	<u>Biscuit chocolat 2</u> Monter les jaunes et le sucre 20mn. Incorporer la farine et le cacao tamisé. Ensuite les blancs d'œufs montés avec le sucre semoule et en dernier le beurre fondu. 2taler sur une feuille 60x40 cm. Cuisson 170°C clé fermée.	
Pâte d'amande 50% Sucre Œufs Farine Cacao poudre Beurre fondu	0.095 0.045 0.180 0.060 0.025 0.040	<u>Biscuit moelleux cacao</u> Mélanger la pâte d'amande et le sucre. Ajouter graduellement les œufs, puis battre à vitesse rapide pendant 8mn. Incorporer la poudre de cacao et la farine préalablement tamisées ensemble. Ajouter le beurre fondu. Etaler sur une demie plaque 60x40. Cuire à four ventilé 10mn à 180°C	
Beurre Sucre glace Sel Farine Cacao poudre	0.125 0.045 0.001 0.105 0.010	<u>Sablé chocolat</u> Crémier le beurre avec le sucre et le sel, ajouter la farine tamisée avec le cacao. Filmer et réserver au réfrigérateur. Abaisser et détailler à la taille souhaitée et cuire à 160°C pendant 12 à 15mn.	
Purée de griottes Pectine NH Sucre Kirsch	0.200 0.004 0.020 0.010	<u>Confit de griottes</u> Chauffer la purée à 40°C, verser en pluie le sucre et la pectine et porter à ébullition. Ajouter le kirsch. Refroidir, puis mixer le confit.	
Crème Sucre Gousse de vanille Jus de griottines	0.250 0.025 1 0.010	<u>Chantilly vanille griotte</u> Monter en Chantilly les ingrédients au batteur	
Œufs Jaunes d'œufs Sucre semoule Eau Chocolat noir Crème fleurette	0.100 0.070 0.075 0.030 0.300 0.350	<u>Crème chocolat</u> Cuire le sucre avec l'eau à 128°C puis verser sur les jaunes et les œufs. Faire monter, incorporer le chocolat, la crème montée.	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Crème Lait Jaunes d'œufs Sucre Couverture noire	0.140 0.140 0.055 0.025 0.135	<u>Crèmeux chocolat</u> Réaliser une crème anglaise puis verser sur le chocolat, émulsionner. Etaler le crèmeux sur le biscuit et réserver au frais.
Crème UHT Jus de griottines Chocolat noir Trimoline Beurre	0.160 0.090 0.200 0.020 0.070	<u>Ganache chocolat</u> Dans une casserole, faire bouillir la crème avec le jus de griottines., faire fondre le chocolat au bain marie, verser la crème alcoolisée sur le chocolat petit à petit tout en mixant avec un mixer plongeant, ajouter la trimoline puis le beurre toujours en mixant. Garnir un fond de tartelette ou couler en cadre.
Crème fleurette Couverture noire Crème fouettée Sucre semoule	0.250 0.250 0.350 0.085	<u>Mousse chocolat</u> Chauffer la crème à 80°C. Ajouter le chocolat puis lisser au fouet. Refroidir à 28°C. incorporer la crème fouettée mousseuse sucrée avec le sucre semoule. Dresser aussitôt.
Chocolat noir Crème liquide Miel Beurre	0.155 0.250 0.060 0.060	<u>Glaçage tendre</u> Faire fondre la couverture. Dans une casserole, porter à ébullition, la crème et le miel. Verser en 3 fois sur la couverture fondue. A 35°C, ajouter le beurre pommade et mixer pour lisser. Glacer à 35°C

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patisserie.fr

Exemples de réalisations



Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

