

# Travaux pratique de Pâtisserie

## Couques et diverses PLF



### Matières premières

### Quantités

### Progression

Farine de force  
Farine tradition  
Sucre  
Sel  
Levure  
Lait environ  
Beurre tourage

0.250  
0.250  
0.065  
0.012  
0.030  
0.250  
0.250

Pâte à croissants  
Peser et tamiser la farine.  
Verser la farine dans une cuve.  
Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve.  
Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel.  
Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait.  
Verser la levure délayée dans la farine.  
Verser une partie du lait.  
Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée.  
Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter.  
Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn.  
Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur.  
Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple.  
Détailer de différentes formes.  
Mettre à pousser à l'étuve une bonne heure.  
Dorer.  
Cuire au four ventilé à 200°C.  
Napper.

Beurre  
Sucre  
Œufs  
Poudre d'amandes  
Farine

0.050  
0.050  
1  
0.050  
0.010

Crème d'amande  
Crémer le beurre avec le sucre  
Incorporer les œufs graduellement  
Monter l'appareil  
Incorporer la poudre d'amandes à la spatule, puis la farine

Lait  
Jaunes d'œufs  
Sucre semoule  
Poudre à crème

0.125  
1  
0.035  
0.013

Crème pâtissière  
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 crème  
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  
Verser sur plaque inox ou feuille  
Refroidir rapidement en cellule



# Travaux pratique de Pâtisserie



# Travaux pratique de Pâtisserie

