



Travaux pratiques de pâtisserie


www.devenir-patissier.fr

CAP 2^{ème} année « K »

Programme : Pièce montée croque en bouche, croissants et pains au chocolat		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Pâte à choux Crème pâtissière Sucre cuit	
Viennoiserie	Pâte à croissants	
Finition	Glaçage au sucre Glace royale	



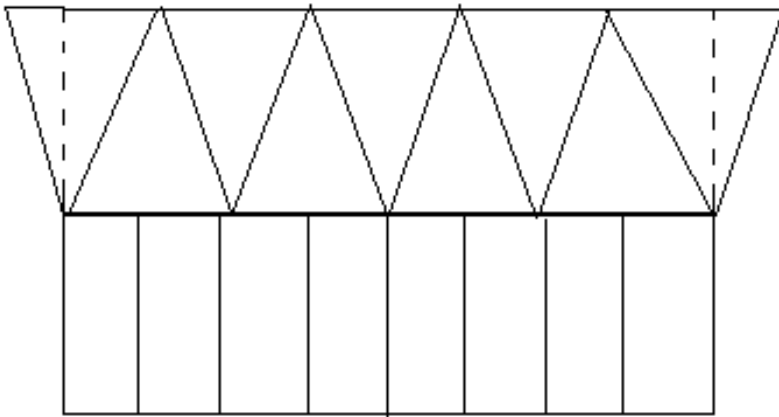
Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<p align="center">Pièce montée Croque en bouche</p>
Recettes	Quantités	Progression
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs	0.125 0.125 0.005 0.005 0.100 0.135 0.250	<p><u>Pâte à choux</u> Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban. Dresser à la poche sur feuille ou plaque légèrement beurrée</p>
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre	0.500 5 0.250 0.060 0.250	<p><u>Crème mousseline</u> 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 flan. 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. Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux. Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet</p>
Fondant Glucose Amandes effilées	0.300 0.200 0.200	<p><u>Nougatine rapide</u> Faire cuire le fondant et le glucose. Atteindre une couleur caramel clair Verser les amandes chaudes en une seule fois. Remuer énergiquement Etaler la masse sur plaque. Détailler des dents de loup et un disque</p>
Fondant Glucose	0.450 0.300	<p><u>Sucre cuit</u> Mettre les ingrédients à cuire sans remuer. A la couleur caramel très clair arrêter la cuisson en mettant la casserole quelques secondes dans de l'eau froide</p>
		<p><u>Montage</u> Garnir et glacer les choux au sucre cuit Il est possible de les laisser tel quel ou de les recouvrir de sucre en grains blancs ou d'amandes hachées grillées (voir les 3 pour différencier des parfums différents de crème). Coller un par un les choux sur le disque en prenant soin de rétrécir l'étage supérieur à chaque fois d'un choux en moins . Terminer en collant au sucre cuit, les dents de loup tout autour</p>

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

 <p>9 croissants</p>		<p align="center">Croissants Pains au chocolat</p>	 <p>8 pains au chocolat</p>
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Sucre Sel Levure Lait environ Beurre Œuf Bâtons lune	0.500 0.065 0.012 0.030 0.250 0.250 1 16	<p><u>Pâte à croissant</u> 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 Détailler et rouler Laisser pousser à 40°C Dorer délicatement Cuire à 230°C au four ventilé</p>	
<p>1 rouleau sur 1 rouleau</p>  <p>9 croissants et 8 pains chocolat</p>			