

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon <http://cfa84patis.free.fr>

CAP 1<sup>ère</sup> année « B »

<b>Programme : Choux, pains aux raisins</b>		
<b>Familles</b>	<b>Techniques de base</b>	<b>Produits finis</b>
<b>Pâtisserie</b>	Pâte à choux Crème pâtissière	
<b>Viennoiserie</b>	Pâte à croissants	
<b>Finition</b>	Glaçage au fondant	

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<h2>Pains aux raisins</h2>	
<p>12 pièces environ</p>			
Recettes	Quantités	Progression	
farine sucre sel levure lait environ beurre œuf	0.375 0.050 0.009 0.025 0.185 0.185 1	<u>Pâte à croissant</u> Peser et tamiser la farine Verser la farine dans une cuve Peser le sel et le verser sur la farine sur un côté de la cuve Peser le sucre et le verser 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	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.250 2 0.060 0.025	<u>Crème pâtissière</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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule	
Raisins blonds Œuf	0.100 1	<u>Progression</u> Etaler sur environ 20cm x 30cm Etaler la crème pâtissière à la palette Déposer des raisins blonds Rouler sur toute la longueur et détailler des tronçons de 3cm de large Déposer à plat sur feuille Laisser pousser à 40°C Dorer délicatement Cuire à 230°C au four ventilé Il est possible de glacer légèrement au sirop ou à la place à l'eau à la sortie du four	

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Choux</b>	
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>	
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs	0.085 0.085 0.003 0.003 0.065 0.090 0.170	<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 sur plaque beurrée les formes diverses            Terminer la poche en dressant des chouquettes            Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide            Recouvrir les chouquettes de sucre grains ou amandes hachées            Cuire dans un four à sole à 210°            Débarrasser sur grille dès la sortie du four</p>	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.400 3 0.100 0.040	<p><u>Crème pâtissière</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            Verser sur plaque inox ou feuille            Refroidir rapidement en cellule</p>	
Fondant Parfums Colorants	0,200 QS QS	<p><u>Progression des choux</u>            Percer ou tailler au couteau, les choux            Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser            Puis la parfumer et la colorer            Garnir les choux à la poche            Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40°            Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop            Colorer si besoin et glacer</p>	