

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP 1<sup>ère</sup> année « C »

Programme : Quiches, brioches, polonaises		
Familles	Techniques de base	Produits finis
<b>Pâtisserie</b>	Pâte brisée Appareil à quiche Polonaises	 
<b>Viennoiserie</b>	Brioches à tête Brioches au sucre	
<b>Finition</b>	Meringue italienne	

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Polonaises	
Recettes	Quantités	Progression	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.200 2 0.055 0.020	<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	
Blancs d'œufs Sucre Eau	2 0.130 QS	<u>Meringue italienne</u> Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau Mettre les blancs dans la bassine du batteur Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne	
Amandes effilées Sucre semoule Eau	0.050 0.300 0.300	<u>Montage de la polonaise</u> Faire un sirop en faisant bouillir le sucre et l'eau. Retirer la tête de la brioche et creuser l'intérieur. Imbiber très rapidement les deux parties de la brioche et égoutter Lisser la crème au fouet et parfumer à souhait. Remplir la brioche de crème à la poche et ajouter quelques framboises surgelées. Refermer avec la tête. Recouvrir à la poche de meringue italienne puis parsemer quelques amandes effilées. Saupoudrer de sucre glace et passer sous le grill quelques secondes Servir en caissette.	

Denis Hauchard

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p><b>Brioche Parisienne</b></p> <p><b>Brioche au sucre</b></p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine de force t 45 Sel Sucre Levure Œufs Eau pour délayer la Levure Beurre Sucre en grains	0.300 0.006 0.030 0.015 4 ou 5 QS  0.180 0.050	<p><u>Pâte à brioche</u> Pétrir doucement en hydratant la pâte petit à petit Eviter de chauffer la pâte en pétrissant trop longtemps ou trop rapidement Quand la pâte est assez élastique, incorporer le beurre sans trop pétrir Mettre dans un endroit tempéré Pointage 1h Mettre au froid 1h30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1h Détailler à 40-50g suivant le moule Façonner et mettre en pousse 1h30 Dorer et coller le sucre en grains Cuire à 200°C</p>	

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p style="text-align: center;"><b>Quiche</b> <b>Tarte au saumon</b></p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Eau Sucre Sel Beurre Œufs	0.200 0.030 0.015 0.003 0.100 0.040	<p><u>Pâte brisée</u> Après tamisage, incorporer à la farine, le sel, le sucre et le beurre. Vitesse lente. Hydrater avec les œufs et l'eau doucement. Frasage en vitesse lente Réserver au froid Abaisser et fonder</p>	
Lait Crème Œufs Sel poivre muscade	0.100 0.100 0.100 QS	<p><u>Appareil à quiche :</u> Mélanger au fouet les ingrédients</p>	
Epinards branches Saumon tranchettes Gruyère râpé	0.150 0.080 0.080	<p><u>Détails :</u> Cuire les fonds à blancs Mettre les garnitures au fond et recouvrir de sauce à quiche Parsemer de gruyère râpé Cuire à 200°C</p>	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon