

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

CAP 1^{ère} année « E »

Programme : Bûches traditionnelles		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Génoise en feuille Crème au beurre Sirop	
Viennoiserie		
Finition	Meringue suisse Sucre tassé Plaques pâte d'amande	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p align="center">Buche roulée Crème au beurre</p>	
<p align="center">2 buches de 15cm environ</p>			
Recettes	Quantités	Progression	
blancs d'œufs sucre jaunes d'œufs farine tamisée fécule	0.300 0.250 0.125 0.125 0.125	<p><u>Feuille de biscuit à la cuillère</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur) Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule Dresser sur une demi-feuille Cuire au four ventilé à 200° Mettre à refroidir sur grille Filmer dès que c'est froid</p>	
Sucre Eau Jaunes Œufs Beurre Cacao poudre	0.500 0.175 7 3 0.500 0.050	<p><u>Crème au beurre</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet. Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois et laisser foisonner</p>	
sucre cristal eau	0.400 0.350	<p><u>Sirop à 30°B</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert</p>	
		<p><u>Montage de la buche</u> Décoller la feuille de biscuit de la feuille de papier Imbiber largement le dessus de cette feuille Parfumer une partie de la crème au beurre Etaler de la crème au beurre sur la feuille à 0.5cm d'épaisseur Rouler un tour de biscuit et imbiber le coté qui ne l'est pas encore Rouler de nouveau un tour et imbiber de nouveau Terminer de rouler et imbiber de nouveau Recouvrir avec la feuille de papier et mettre au froid Couper les entames en biais et s'en servir pour faire les nœuds Masquer à la crème blanche, les bords et le dessus des nœuds Recouvrir le reste de la buche avec une poche à douille chemin de fer Déposer sur talonnette au froid Décorer</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Meringue Suisse	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre Cacao poudre	2 0.125 0.010	<u>Meringue Suisse</u> Mélanger le sucre et les blancs d'œufs. Chauffer au bain Marie à 50° environ et monter au batteur au fouet jusqu'à complet refroidissement. Dresser sur plaque selon motif et cuire à 70-80° pendant au moins 2 heures. Il est possible de colorer la meringue avant cuisson ou de la saupoudrer de cacao poudre.	

Denis hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Sucre tassé	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre Vinaigre blanc Colorant	0.500 0.025 QS	<u>Sucre tassé</u> Malaxer ensemble le sucre et le vinaigre. Ajouter du colorant si besoin Aplatir entre 2 feuilles pour détailler à l'emporte-pièce ou tasser dans un moule puis retourner sur un carton. Laisser sécher au moins 24h	

Denis hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon