

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

CAP 1^{ère} année « F »

Programme : Galettes et gâteaux de roi		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Feuilletage ordinaire Crème d'amande Crème pâtissière Crème frangipane	
Viennoiserie	Brioche de Rois	
Finition	Travail de fruits confits	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



1 ou 2 galettes

Galette des rois

Recettes		Quantités	Progression
Farine	0.500		<u>Feuilletage ordinaire</u>
Sel	0.010		Peser, tamiser la farine
Eau	0.250		Mettre en fontaine
Beurre	0.375		Ajouter le sel et presque toute l'eau
			Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue
			Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer
			L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités.
			Étaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur
			Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm
			Disposer au centre, coins inversés
			Replier les 4 extrémités
			Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm
			Étendre le pâton régulièrement en bande
			De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur
			Replier en 3 parties égales (1 ^{er} tour)
			Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement
			Donner le 2 ^e tour
			Couvrir et laisser reposer 15-20mn
			Donner le 3 ^e et 4 ^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn
			Donner le 5 ^e tour, repos
			Allonger et détailler
Lait	0.100		<u>Crème pâtissière</u>
Jaune d'œufs	1		Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre
Sucre semoule	0.025		Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement
Poudre à flan	0.012		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
Beurre	0.100		<u>Crème d'amande</u>
Sucre	0.100		Crémer le beurre avec le sucre
Œufs	2		Incorporer les œufs graduellement
Poudre d'amandes	0.100		Monter l'appareil
Farine	0.020		Incorporer la poudre d'amandes à la spatule
			Puis la farine
sucre cristal	0.100		<u>Sirop à 30°B</u>
eau	0.080		Porter à ébullition le sucre et l'eau
			Conservé au frais et couvert
fèves	1		<u>Montage d'une galette</u>
			Étaler le feuilletage sur environ 5mm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux.
			Étaler à la poche la crème frangipane (moitié pâtissière moitié crème d'amande) sans en mettre sur les bords, poser une fève
			Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords
			Chiqueter les bords, dorer le dessus et le rayer, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Gâteaux de rois</p>	
<p>2 couronnes</p>			
Recettes	Quantités	Progression	
Farine de force Levure Sel Beurre Œufs Sucre Eau de fleur d'oranger Fèves	0.500 0.025 0.010 0.150 5 0.075 0.050 2	<p><u>Brioche de rois</u> Pétrissage : faire un bon frasage de tous les ingrédients sauf le beurre, puis pétrir jusqu'à décollement, sortir la pâte du batteur et incorporer le beurre dans la pâte. Attendre 10mn puis repétrir jusqu'à décollement. Pointage 1h Faire tremper les fruits confits dans du rhum Mettre en boules (300g 6 pers, 400g 8 pers) Ajouter une fève Façonner Apprêt 1h30 à 2h Cuisson 230 à 240°C</p>	
sucre cristal eau	0.100 0.080	<p><u>Sirop à 30°B</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert</p>	
Fruits confits cubes Tranche de melon Bigarreaux rouges Tranche d'orange Nappage blond	0.100 0.080 4 4 0.100		

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon