

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

CAP 1^{ère} année « G »

Programme : Babas aux fruits, croissants		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Pâte à baba Crème pâtissière Crème chantilly Crème diplomate	
Viennoiserie	Croissants	
Finition		

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p align="center">Babas Savarins, Marignans, pomponnette</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
farine sel sucre levure suivant température œufs beurre fondu eau	0.300 0.006 0.020 0.015 3 à 4 0.090 QS	<u>Pâte à baba</u> Mélanger la farine, le sel et le sucre Mélanger la levure dans un peu d'eau tiède Incorporer la levure dans la farine Incorporer les œufs un à un Pétrir en soufflant la pâte Verser le beurre fondu Laisser reposer ½ h ¾ h et mélanger sans trop pétrir Dresser à la main ou à la poche et mettre à pousser à l'étuve Cuire à 200° au four ventilé Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre	
Crème Sucre semoule	0.200 0.035	<u>Crème Chantilly</u> Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre	
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	
Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond	5 1 0.100 0.200	<u>Progression</u> Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces : 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé Petites pièces : 500g de sucre par litre d'eau : densité 1.1247 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper Garnir de crème pâtissière ou chantilly et décorer selon besoin	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



18 croissants

Croissants

Recettes	Quantités	Progression
Farine Sucre Sel Levure Lait environ Beurre Œuf	0.500 0.065 0.012 0.030 0.250 0.250 1	<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 Détailer et rouler Laisser pousser à 40°C Dorer délicatement Cuire à 230°C au four ventilé

1 rouleau sur 1 rouleau

