

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

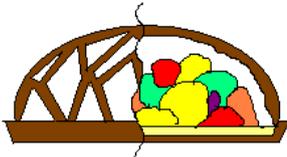
CAP 1<sup>ère</sup> année « H »

Programme : Tarte aux fruits, flan, chaussons aux pommes		
Familles	Techniques de base	Produits finis
<b>Pâtisserie</b>	Feuilletage traditionnel Crème pâtissière	
<b>Viennoiserie</b>	Compote de pommes	
<b>Finition</b>	Travail de fruits frais	

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p><b>Tarte cage aux fruits</b></p>	
<p>1 Tarte de 5 personnes</p>			
Recettes	Quantités	Progression	
<p>Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre</p>	<p>0.250 0.125 0.125 0.030 0.125</p>	<p><u>Crème mousseline :</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 Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet</p>	
<p>Se servir de rognure de feuilletage</p>	<p>0.300</p>	<p><u>Feuilletage rapide :</u> <i>Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments composant la détrempe avec le beurre coupé en petits cubes.</i> Peser, tamiser la farine Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments Faire une fontaine Ajouter le sel Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe) Bouler la pâte Laisser reposer 5mn couverte Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn Idem pour les cinq tours Allonger et détailler</p>	
<p>Pomme Poire Kiwi Banane Orange Cassis surgelés Nappage blond</p>	<p>1 1 1 1 1 0.050 0.100</p>	<p><u>Montage de la tarte :</u> Étaler les rognures de feuilletage à 3mm d'épaisseur environ, fonder la tarte et réserver Entailler le reste de la pâte avec le découpoir à grillé Poser l'abaisse sur un moule à bombe recouvert de papier d'aluminium graissé Cuire les deux à 200°C Décoller la cage à la sortie du four et la reposer sur le moule pour la faire refroidir Garnir la tarte de crème mousseline puis de fruits frais Napper le tout et poser la cage dessus</p>	

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p align="center"><b>Chaussons aux pommes</b></p>	
6 chaussons			
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Sel Eau Beurre	0.500 0.010 0.250 0.400	<p><u>Feuilletage rapide :</u>  <i>Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments composant la détrempe avec le beurre coupé en petits cubes.</i>            Peser, tamiser la farine            Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine            Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments            Faire une fontaine            Ajouter le sel            Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe)            Bouler la pâte            Laisser reposer 5mn couverte            Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn            Idem pour les cinq tours            Réserver au froid</p>	
Sucre Eau	0.075 0.055	<p><u>Sirop à 30°B :</u>            Faire bouillir l'eau avec le sucre            Réserver au froid</p>	
Compote de pomme Pomme Cannelle Miel	0.300 1 0.003 0.050	<p><u>Fabrication des chaussons :</u>            Étaler le feuilletage sur 1.5cm d'épaisseur            Détailler 6 rond avec le plus grand des emporte pièces cannelés            Puis étaler ces ronds pour leur donner une forme ovale (double)            Dorer les bords            Garnir à la poche de compote de pomme, ajouter quelques cubes de pommes fraîches, une pincée de cannelle et une demi-cuillère de miel            Refermer en appuyant bien sur les bords pour les coller            Retourner les chaussons, les dorer et les rayer            Laisser reposer au froid avant de les cuire pour éviter qu'ils se déforment            Garder les rognures pour tartes et flans            Cuire à 200°C et passer un peu de sirop à la sortie du four pour apporter un joli brillant</p>	

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Flan</b>	
1 cercle de 160			
Recettes	Quantités	Progression	
		se servir de rognure de feuilletage	
Lait Sucre Jaunes d'œufs Poudre à crème	0.300 0.060 0.030 0.030	<u>Crème à flan :</u> Porter à ébullition le lait et la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec l'autre moitié du sucre et ajouter la poudre à crème Mélanger un peu de lait bouillant dans les jaunes puis incorporer la totalité des jaunes dans le lait, en fouettant hors du feu Couler dans les fonds de pâte brisée	
		<u>Détails :</u> Foncer les moules Une fois garnis de crème, cuire à 200°C Démouler sur grille et laisser refroidir Couper en parts	