

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

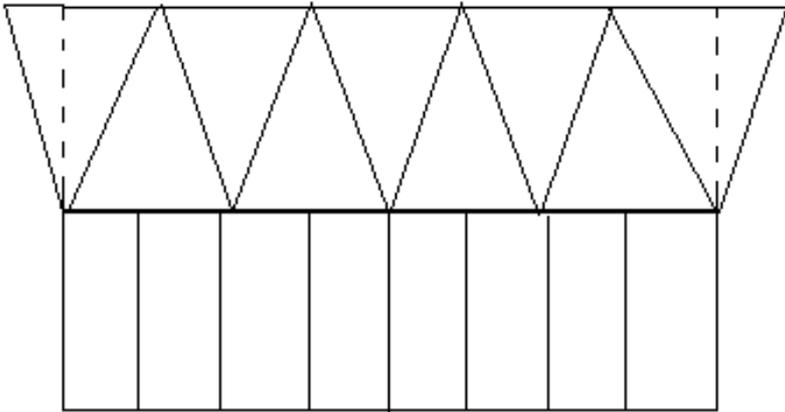
## CAP 2<sup>ème</sup> année « B »

Programme : Entremets meringué chocolat, croissants et pains au chocolat		
Familles	Techniques de base	Produits finis
<b>Pâtisserie</b>	Meringue française Chantilly au chocolat	
<b>Viennoiserie</b>	Pâte à croissants	
<b>Finition</b>	Ecriture au cornet Copeaux de chocolat	

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

 <p>9 croissants</p>		<p><b>Croissants Pains au chocolat</b></p>	 <p>8 pains au chocolat</p>
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Sucre Sel Levure Lait environ Beurre Œuf Bâtons lune	0.500 0.065 0.012 0.030 0.250 0.250 1 16	<p><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            Détailler et rouler            Laisser pousser à 40°C            Dorer délicatement            Cuire à 230°C au four ventilé</p>	
<p><b>1 rouleau sur 1 rouleau</b></p>  <p><b>9 croissants et 8 pains chocolat</b></p>			

# Travaux pratiques de pâtisserie

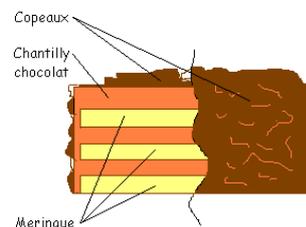
CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



## Entremets « Merveilleux »

6 personnes



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs Sucre	3 0.190	<u>Meringue française</u> Préparer les plaques Prévoir une poche à douille Monter les blancs Les meringuer avec ¼ du sucre de la recette Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre Dresser sur feuille des disques de 15cm de diamètre Cuire environ 1h à 100°C
Crème Sucre semoule Couverture noire	0.600 0.060 0.185	<u>Chantilly chocolat</u> Mettre à fondre au bain-marie la couverture Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Ne pas trop serrer Incorporer une partie de la crème dans le chocolat fondu Incorporer le reste de la crème Dresser aussitôt à la poche
Couverture noire	0.200	<u>Copeaux chocolat</u> Faire fondre de la couverture au bain Marie Tabler à la palette sur le tour jusqu'à complet refroidissement Détailer des copeaux au couteau de tour en faisant des vas et viens oblique sur la couverture froide
		<u>Montage de l'entremets</u> Tailler régulièrement 2 disques de meringue Recouvrir le premier de chantilly chocolat à la poche à douille unie moyenne Poser le second et recouvrir de chantilly chocolat Idem pour le 3 <sup>e</sup> Masquer le dessus et les bords à la poche Recouvrir le dessus avec les jolis copeaux Hacher grossièrement le reste et masquer les bords de l'entremets Saupoudrer avec un peu de cacao poudre et/ou de sucre glace