

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP 2<sup>ème</sup> année « D »

| Programme : Entremets Bavaoise chocolat poires, tarte au citron, macarons |  |   |
|---|--|---|
| Familles  | Techniques de base   | Produits finis  |
| <b>Pâtisserie</b>   | Biscuit Joconde<br>Bavaoise chocolat<br>Sirop<br>Pâte sablée<br>Crème citron |   |
| <b>Viennoiserie</b>   |  |   |
| <b>Finition</b>   | Macarons   |  |

# Travaux pratiques de pâtisserie

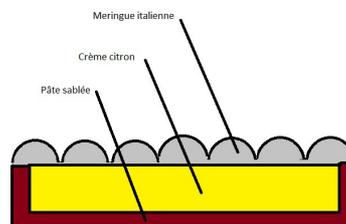
CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Diamètre 16cm

## Tarte citron meringuée 6 personnes



| Recettes   |   | Quantités  | Progression |
|--|---|--|-------------|
| Beurre<br>Sucre<br>Œufs<br>Sel<br>Farine                           | 0.110<br>0.065<br>0.040<br>0.002<br>0.200 | <u>Pâte sablée</u><br>Mélanger le beurre et le sucre à la main<br>Incorporer les œufs un à un<br>Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir<br>Laisser reposer au froid   |             |
| Blancs d'œufs<br>Sucre<br>Eau                                      | 3<br>0.190<br>QS                          | <u>Meringue italienne</u><br>Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau<br>Mettre les blancs dans la bassine du batteur<br>Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse<br>A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse<br>Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne   |             |
| Jus de citron<br>Œufs<br>Sucre semoule<br>Poudre à crème<br>Beurre | 0.200<br>4<br>0.170<br>0.005<br>0.060     | <u>Crème citron</u><br>Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron (compter environ 500g de citrons pour 200g de jus)<br>Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement<br>Incorporer la poudre à crème<br>Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron<br>remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes<br>Incorporer le beurre hors du feu<br>Verser sur plaque inox ou feuille<br>Refroidir rapidement en cellule |             |
| Rondelle de citron<br>Zestes<br>Nappage blond                      | 1<br>QS<br>0.050                          | <u>Montage de la tarte</u><br>Foncer un cercle à tarte légèrement beurré<br>Piquer et laisser reposer un peu au froid<br>Cuire à 200°C<br>Décercler et réserver sur grille<br>Garnir le fond à ras bord avec la crème citron<br>Recouvrir de meringue à la poche à douille cannelée assez grande<br>Caraméliser au chalumeau ou à four très chaud quelques secondes<br>Décorer à volonté   |             |

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



## Macarons chocolat Lenôte

| Recettes   |   | Quantités   | Progression |
|--|---|---|-------------|
| TPT<br>Sucre glace<br>Cacao poudre<br>Blancs d'œufs<br>Sucre semoule | 0.250<br>0.075<br>0.013<br>0.100<br>0.025 | <u>Pâte à macarons chocolat</u><br>Broyer finement le TPT avec le sucre glace et le cacao en poudre.<br>Monter les blancs serrés avec le sucre semoule.<br>Mélanger à la spatule et dresser à la douille n°7 sur feuille.<br>Cuire sur plaque double 8 à 10 minutes à 200°C environ en ouvrant la clé.<br>Mouiller le dessous des plaques pour décoller les macarons.<br>Coller les coques deux par deux à la sortie du four. |             |

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

|      |   | <p align="center"><b>Entremets</b><br/><b>Bavaroise chocolat poire</b><br/>6 personnes</p>   |
|---|---|--|
| Diamètre 16 cm  |   |  |
| Recettes  | Quantités   | Progression  |
| Œufs<br>Sucre<br>Poudre d'amandes<br>Farine<br>Blancs d'œufs<br>Sucre<br>Beurre fondu | 0.120<br>0.090<br>0.090<br>0.050<br>0.085<br>0.025<br>0.025 | <p><u>Biscuit Joconde :</u><br/>           Monter au batteur les œufs, le sucre, la farine et la poudre d'amandes, réserver<br/>           Monter au batteur les blancs meringués avec le sucre<br/>           Faire fondre le beurre<br/>           Incorporer le au premier appareil puis mélanger y les blancs<br/>           Dresser sur une demi-feuille<br/>           Cuire à 7 minutes à 220°C</p>   |
| Lait<br>Crème<br>Trimoline<br>Jaunes<br>Crème<br>Couverture noire                     | 0.070<br>0.060<br>0.035<br>0.070<br>0.225<br>0.100          | <p><u>Bavaroise chocolat:</u><br/>           Effectuer une anglaise avec le lait, la crème, la trimoline et les œufs<br/>           Incorporer la couverture en petits morceaux<br/>           Incorporer délicatement la crème montée dès que la crème anglaise est à 30°C environ</p>  |
| Eau<br>Sucre<br>Crème<br>Cacao poudre<br>Feuilles de gélatine                         | 0.140<br>0.180<br>0.120<br>0.060<br>4                       | <p><u>Gelée cacao:</u><br/>           Porter l'eau à ébullition avec le sucre et la crème<br/>           Ajouter le cacao, cuire pendant 3 minutes à ébullition<br/>           Hors du feu, ajouter la gélatine<br/>           Passer à l'étamine, réserver au froid<br/>           Couler sur l'entremets à 35°</p>   |
| Paires au sirop   | 4   | <p><u>Montage de l'entremet :</u><br/>           Détailler la demi-feuille en disques de 16cm.<br/>           Déposer un disque dans le fond, sur un carton<br/>           Chemiser le cercle avec la mousse et recouvrir le premier disque de mousse<br/>           Déposer 2 poires en lamelles<br/>           Déposer un second disque recouvrir de mousse et déposer 2 poires en lamelles<br/>           Déposer le troisième disque et lisser avec le reste de mousse<br/>           Réserver au froid<br/>           Faire tiédir à 35°C le glaçage<br/>           Décercler l'entremets et couler le glaçage dessus<br/>           Remettre au froid avant de décorer</p> |