



# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP 2<sup>ème</sup> année « E »

Programme : Bûche moulée, décors en meringue, croissants		
Familles	Techniques de base	Produits finis
<b>Pâtisserie</b>	Biscuit cuillère en feuille Crème bavaroise Insert aux fruits	
<b>Viennoiserie</b>	Croissants	
<b>Finition</b>	Glaçage au chocolat Décors en meringue Décors en chocolat	

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



1 bande de 60cm

## Buche moulée « Délice »



Recettes		Quantités	Progression
			<p><u>Biscuit Dauphinois</u> Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs Dresser sur une demi-feuille Cuire à 180°C couleur pâle Débarasser sur grille à la sortie du four</p>
			<p><u>Biscuit Sacher</u> Mélanger au batteur la pâte d'amande, le sucre et l'œuf Monter les blancs et les serrer avec le sucre Mélanger délicatement les deux appareils Incorporer comme pour la génoise la farine et le cacao puis le cacao pâte et le beurre fondu Couler en moule beurré, fariné avec une feuille au fond</p>
			<p><u>Crèmeux abricot</u> Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre Faire bouillir la purée de fruits Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon Incorporer la gélatine essorée Chinoiser Couler dans un moule long ou une petite gouttière Mettre à prendre en cellule</p>
			<p><u>Bavaoise chocolat noir</u> Chauffer la crème et le sucre et verser sur les jaunes Laisser refroidir en 2° au batteur Puis verser le chocolat fondu Puis incorporer la crème montée</p>
			<p><u>Glacage chocolat</u> Chauffer l'eau avec la crème et le sucre, ajouter la gélatine, verser le tout sur la couverture, le cacao et la pâte de cacao, mixer Incorporer le nappage neutre, mixer à nouveau</p>
			<p><u>Montage</u> Monter dans une gouttière à l'envers Commencer par la bavaoise puis incérer le crèmeux et le biscuit dauphinois Faire prendre au froid quelques minutes Remplir la gouttière de bavaoise et terminer par le biscuit Sacher Prendre complètement au froid Démouler, glacer sur une grille Débarasser sur une talonnette et décorer</p>

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

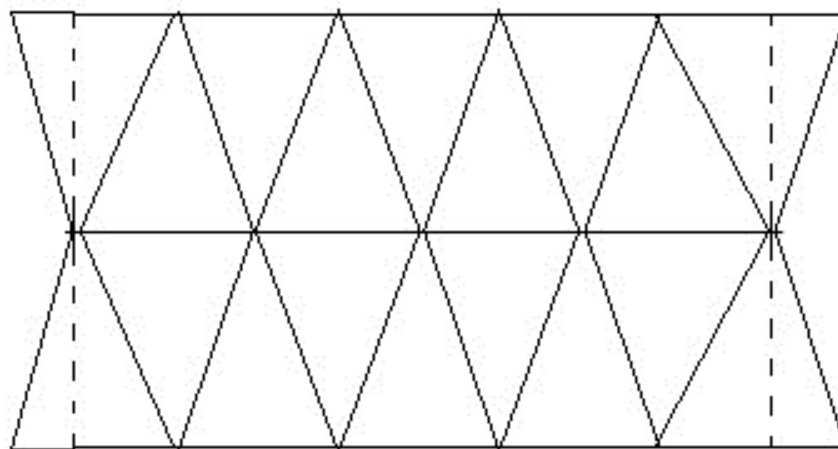


18 croissants

## 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



# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon