



Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

CAP 2^{ème} année « G »

Programme : Entremets glacé miroir, conques, moulins, pains aux raisins

Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Biscuit Joconde Crème Bavaroise Sirop Insert	
Viennoiserie	Pâte à croissants Crème pâtissière	
Finition	Glaçage miroir Petits décors en chocolat	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



1 cercle H: 6cm D: 18cm



Bavaroise Miroir Cassis

Recettes		Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.200		<u>Biscuit à la cuillère :</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur) Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule Dresser à la poche des cercles de la taille de l'entremets Cuire 7mn à 220°
Sucre	0.165		
Jaunes d'œufs	0.085		
Farine tamisée	0.085		
Fécule	0.085		
Sucre glace	0.035		
Purée d'abricot	0.150		<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 en cercle et mettre en cellule
Jaunes	0.045		
Œufs	0.060		
Sucre	0.050		
Feuille de gélatine	1		
Beurre	0.060		
Sucre cristal	0.150		<u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert
Eau	0.125		
Purée de cassis	0.170		<u>Mousse cassis :</u> Mettre à tremper dans l'eau froide les feuilles de gélatine Chauffer la purée avec la crème, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à la nappe. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée. chinoiser Incorporer la crème montée Dresser aussitôt dans le cercle et réserver au froid
Crème	0.025		
Jaunes d'œufs	0.065		
Sucre semoule	0.016		
Feuilles de gélatine	6		
Crème	0.320		
Nappage neutre	0.060		<u>Glaçage cassis :</u> Chauffer le nappage avec le glucose, ajouter la purée et porter à ébullition. Verser sur la couverture hachée, incorporer la gélatine puis glacer l'entremet sans retirer le cercle. Mettre au froid Décercler et décorer avec les fruits rouges
Glucose	0.040		
Purée de cassis	0.100		
Couverture ivoire	0.025		
Pâte à glacer ivoire	0.025		
Feuilles de gélatine	3		
Fruits rouges	0.080		
			<u>Montage de l'entremets :</u> Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle Mettre le premier disque au fond (plus petit que le cercle) et l'imbiber de sirop, préparer le second cercle Chemiser le moule de mousse et recouvrir le premier disque imbibé. Déposer quelques cassis billes et recouvrir avec le second disque Recouvrir de mousse et lisser Mettre au grand froid pour bloquer Recouvrir de miroir et laisser reprendre au réfrigérateur Décorer avec quelques fruits

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Bretzels, couques, Moulins, dentelles Pains raisins	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Sucre Sel Levure Lait environ Beurre	0.750 0.095 0.018 0.045 0.375 0.375	<u>Pâte à croissants</u> Peser et tamiser la farine Verser la farine dans une cuve Peser le sel et le verser sur la farine sur un côté de la cuve Peser le sucre et le verser 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 de différentes formes Mettre à pousser à l'étuve une bonne heure. Dorer. Cuire au four ventilé à 200°C Napper	
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Farine	0.100 0.100 2 0.100 0.020	<u>Crème d'amande</u> Crémer le beurre avec le sucre Incorporer les œufs graduellement Monter l'appareil Incorporer la poudre d'amandes à la spatule, puis la farine	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Raisins blonds Abricots sirop	0.125 1 0.035 0.013 0.150 8	<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	
