


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

CAP 2^{ème} année « I »


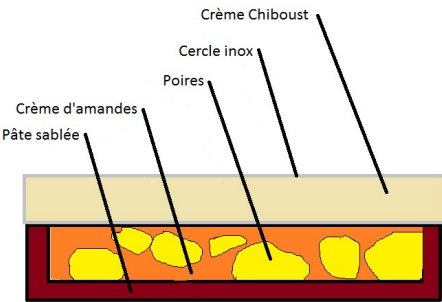
Programme : Tarte normande Chiboust, tarte au chocolat, religieuses

Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Pâte sablée Appareil à normande Crème d'amande Crème Chiboust Pâte à choux Crème pâtissière Crème au beurre	
Viennoiserie		
Finition	Décors à la poche Glaçage au fondant	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recettes		Quantités	Progression
 <p>Diamètre 14cm</p>		<p>Tarte poire Chiboust</p>	
<p>Beurre 0.110</p> <p>Sucre 0.065</p> <p>Œufs 0.040</p> <p>Sel 0.002</p> <p>Farine 0.200</p>			<p><u>Pâte sablée</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main Incorporer les œufs un à un Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir Laisser reposer au froid</p>
<p>Lait 0.125</p> <p>Jaunes d'œufs 2</p> <p>Sucre semoule 0.035</p> <p>Sucre semoule 0.050</p> <p>Poudre à flan 0.013</p> <p>Gélatine 1</p> <p>feuille 2</p> <p>Blancs</p>			<p><u>Crème Chiboust</u> Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide 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 gélatine essorée Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Monter les blancs fermes, les serrer avec la deuxième partie du sucre et incorporer à la crème pâtissière, délicatement à la spatule</p>
<p>Beurre 0.100</p> <p>Sucre 0.100</p> <p>Œufs 2</p> <p>Poudre d'amandes 0.100</p> <p>Farine 0.020</p>			<p><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 feuille Puis la farine et laisser tourner en vitesse haute jusqu'à foisonnement</p>
<p>Poires au sirop 0.400</p>			<p><u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle à tarte légèrement beurré avec la pâte sablée Garnir de crème d'amande et de morceaux de poires au sirop Cuire à 190°C Réserver sur grille et laisser refroidir Poser un cercle de 3cm de hauteur sur l'entremet Le garnir de crème chiboust et mettre en cellule Saupoudrer de sucre glace et caraméliser Remettre en cellule quelques minutes Décercler</p>

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Diamètre 140


Tarte au chocolat

Recettes		Quantités	Progression
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.110 0.065 0.040 0.002 0.200	<u>Pâte sablée</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main Incorporer les œufs un à un Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir Laisser reposer au froid	
Crème Couverture Miel Beurre	0.130 0.120 0.013 0.045	<u>Ganache chocolat</u> Faire bouillir la crème et le miel. Hors du feu, ajouter la couverture en petits morceaux. Incorporer le beurre en cubes. Verser dans les fonds. Refroidir	
		<u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle légèrement beurré avec la pâte sablée Piquer Cuire à blanc Réserver sur grille à la sortie du four Laisser refroidir Garnir avec la ganache et mettre au froid Décorer au cornet	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Religieuse	
Recettes	Quantités	Progression	
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs	0.100 0.100 0.004 0.004 0.080 0.110 0.200	<p><u>Pâte à choux</u> Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses Terminer la poche en dressant des chouquettes Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide Recouvrir les chouquettes de sucre grains ou amandes hachées Cuire dans un four à sole à 210° Débarrasser sur grille dès la sortie du four</p>	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.500 4 0.125 0.050	<p><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</p>	
Sucre Eau Blancs Sucre Beurre	0.120 0.040 0.080 0.050 0.200	<p><u>Crème au beurre aux blancs</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boullé 121°C Monter les blancs et serrer avec la 2^{ème} pesée de sucre Incorporer le sucre cuit et mettre à tourner au batteur jusqu'à complet refroidissement Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois</p>	
		<p><u>Progression de la pâte à choux</u> Percer ou tailler au couteau, les choux Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser Puis la parfumer et la colorer Garnir les choux à la poche Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40° Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop Colorer si besoin et glacer</p>	