


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

CAP 2^{ème} année « J »

Programme : Grand nid de Pâques, Opéra		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Génoise Biscuit Joconde Sirop Ganache Crème au beurre	
Viennoiserie		
Finition	Glaçage au chocolat Petits moulage en chocolat Décors de pâques en chocolat	

Travaux pratiques de pâtisserie

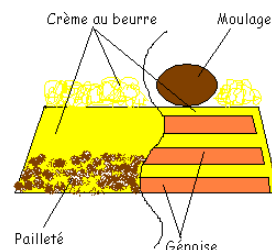
CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Moule diamètre 18 cm

Moka En nid





Recettes	Quantités	Progression
Œufs Sucre semoule Farine	0.200 0.125 0.125	<u>Génoise :</u> Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie. Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C) Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement Beurrer et fariner un moule à génoise Retirer la bassine du batteur Incorporer délicatement la farine tamisée avec une Maryse ou une écumoire Verser dans un moule au 2/3 de la hauteur Cuire à 200-220°C Démouler à la sortie du four, mettre sur grille et réserver
Sucre cristal Eau	0.100 0.080	<u>Sirop à 30°B :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau. Conserver au frais et couvert Parfumer avant de s'en servir
Sucre Eau Jaunes Œufs Beurre	0.200 0.075 0.050 0.080 0.200	<u>Crème au beurre :</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet. Monter l'appareil au batteur, jusqu'à complet refroidissement. Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois
Couverture noire	0.300	<u>Couverture noire :</u> Fondre 50 à 55°C. Tabler 27/29°C. Mise au point 30 à 32°C <u>Couverture lactée :</u> Fondre 45 à 50°C. Tabler 26/28°C. Mise au point 29 à 30°C
Amandes hachées	0.100	<u>Montage de l'entremet :</u> Couper la génoise en trois tranches Imbiber la plus grande et la garnir à la poche d'une fine couche de crème au beurre Déposer la seconde tranche, l'imbiber et la garnir Déposer la troisième tranche, l'imbiber et masquer à la palette l'ensemble de l'entremets Recouvrir sur 1/3 de la hauteur, le bord du gâteau ; avec du pailleté chocolat ou des amandes hachées grillées A l'aide d'une poche et d'une douille unie très petite, faire des boucles sur les bords du dessus de l'entremets Déposer une poule ou un œuf en chocolat au centre

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

 <p>13 x 10</p>		<h2>Opéra</h2>	 <p>Glacage Crème au beurre Biscuit Ganache Biscuit Crème au beurre Biscuit</p>
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Sucre Poudre d'amandes Farine Blancs Sucre Beurre fondu	0.120 0.090 0.090 0.050 0.085 0.025 0.025	<u>Biscuit Joconde</u> Monter au batteur les œufs, le sucre, la farine et la poudre d'amandes, réserver Monter au batteur les blancs meringués avec le sucre Faire fondre le beurre Incorporer le au premier appareil puis mélanger y les blancs Dresser sur une demi-feuille Cuire à 7 minutes à 220°C	
Sucre inverti Crème fleurette Couverture noire Beurre	0.025 0.150 0.180 0.040	<u>Ganache</u> Faire bouillir le crème fleurette avec le sucre inverti Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Dès que la ganache est à 35/40°C environ, ajouter le beurre en dés	
Sucre cristal Eau Extrait de café	0.300 0.250 0.015	<u>Sirop café</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert	
Sucre Eau Jaunes Œufs Beurre Extrait de café	0.330 0.120 5 2 0.330 QS	<u>Crème au beurre</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet. Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois parfumer au café	
Pâte à glacer brune Couverture noire Huile	0.200 0.080 0.030	<u>Glacage Opéra</u> Faire fondre la pâte à glacer et la couverture au bain marie et mélanger l'huile. Travailler à 40°	
		<u>Montage de l'entremets</u> Détailler trois rectangles de biscuit Imbiber moyennement le premier et le recouvrir de crème au beurre café Poser un second biscuit fortement imbibé de sirop et le recouvrir de ganache Poser le dernier biscuit fortement imbibé et le recouvrir de crème au beurre café Mettre au froid pour le laisser durcir sur une grille sans feuille Poser la grille sur une plaque propre Couler en une seule fois le glacage avec seulement 1 ou 2 coup de palette Laisser prendre et ébarber. Décorer au cornet chocolat	