



Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

CAP 2^{ème} année « L »

Programme : Entremets au chocolat, tresses		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Biscuit sans farine Mousse au chocolat	
Viennoiserie	Pâte à brioche	
Finition	Glaçage au sucre Décors en chocolat Glaçage au chocolat	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon


<http://cfa84patis.free.fr>

Diamètre 16 cm 6 personnes		Entremets Mousse au chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs Sucre Jaunes Cacao poudre Eclats noisettes grillées	0.120 0.125 0.080 0.035 0.050	<u>Biscuit chocolat sans farine</u> Monter les blancs en neige et serrer avec le sucre Ajouter les jaunes puis le cacao en poudre Étaler sur une demi-feuille de papier, parsemer d'éclats de noisettes et cuire 20mn à 170°C	
Chocolat mi amer 64 % Beurre Jaunes d'œufs Blancs d'œufs Sucre semoule	0.170 0.100 0.040 0.120 0.040	<u>Mousse au chocolat</u> Faire fondre le chocolat à 35° et le mélanger progressivement avec le beurre pommade. Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Une fois monté, en verser un tiers dans le beurre et le chocolat. Mélanger énergiquement, verser le reste des blancs et les jaunes. Mélanger délicatement à la Maryse en évitant de faire retomber la masse.	
Nappage neutre Couverture extra bitter Crème	0.290 0.145 0.110	<u>Glaçage noir brillant</u> Faire chauffer la crème ajouter la couverture Lisser et mélanger le nappage neutre Chinoiser et laisser refroidir	
Couverture noire	0.150	<u>Montage :</u> Monter en cercle en alternant les disques de biscuit (plus petits que le cercle) et la mousse au chocolat Terminer en lissant à la mousse Mettre au froid à bloquer Décercler et glacer	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Brioche en tresse	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine de force t 45 Sel Sucre Levure Œufs Eau pour délayer la Levure Beurre	0.400 0.008 0.040 0.020 6 QS 0.240	<p>Pâte à brioche Pétrir doucement en hydratant la pâte petit à petit Eviter de chauffer la pâte en pétrissant trop longtemps ou trop rapidement Quand la pâte est assez élastique, incorporer le beurre sans trop pétrir Mettre dans un endroit tempéré Pointage 1h Mettre au froid 1h30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1h Détailler suivant besoin Pour les tresses, faire des branches de 50g Façonner et mettre en pousse 1heure Dorer et cuire à 200°C</p>	

Denis H²

