

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

CAP chocolatier «stage 1»

Familles	Techniques abordées	
Entremets	Tarte au chocolat	
Techniques de chocolat	Méthodes de mise au point du chocolat de couverture Décor mosaïque en chocolat Nœuds en chocolat Boucles en chocolat pour décors d'entremets Petit présentoir en chocolat	  

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Mise au point du chocolat de couverture



Recettes	Quantités	Progression
Couverture Beurre mycryo	1.000 0.010 (facultatif)	<u>Généralités</u> Il est important de faire fondre la couverture en petits morceaux à 40-50°C soit au bain-marie, soit à l'étuve, soit en machine à tempérer, ou avec méfiance au four à micro-onde. Les 5 molécules grasses du chocolat au point de fusion différent (26 – 28 – 29 – 30 – 31) obligent de descendre la température de la masse à 27°C. Cette opération permet au beurre de cacao et au sucre de se cristalliser en même temps et donne un bien meilleur résultat sur la brillance sans trace. Pour cela il existe plusieurs méthodes détaillées en dessous. Enfin il faut réchauffer la couverture pour la travailler : 31-32°C pour la couverture noire 29-30°C pour la couverture lactée 29°C pour le chocolat blanc Une fois moulé, la température idéale de refroidissement du chocolat est de 9-11°C. Le temps de durcissement pour un moule de taille moyenne est de l'ordre de 25 minutes.

Cristallisation par tablage : Verser les 4/5 de la couverture fondue sur la marbre, puis la travailler en raclant de l'extérieur vers l'intérieur à l'aide d'un triangle et d'une palette. Lorsque le chocolat commence à épaissir, il convient de replacer le tout dans un bac puis de le réchauffer à la température d'utilisation.

Cristallisation par ensemencement : Refroidir la masse fondue en incorporant des morceaux ou pistoles de chocolat froid, puis mélanger l'ensemble jusqu'à la fonte complète et enfin réchauffer progressivement à la température d'utilisation.

Cristallisation par refroidissement : Laisser refroidir la couverture fondue en plaçant le bac au frais (18°C) en remuant de temps en temps, puis lorsque le chocolat commence à épaissir, le réchauffer et l'amener à la température d'utilisation.

Cristallisation par bain-marie : Remplacer l'eau du bain-marie ayant servi à faire fondre la couverture par de l'eau froide et enfin réchauffer progressivement et l'amener à la température d'utilisation.

Cristallisation par ajout de beurre de cacao : Faire fondre le chocolat à 45°C. Laisser refroidir à température ambiante.

A 35°C pour le chocolat noir et 34°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur ajouter 1% de beurre Mycryo (beurre de cacao en billes) soit 10 g pour 1 kg de chocolat. Bien mélanger. Laisser à température ambiante. Utiliser quand la couverture est à température idéale (31-32°C pour le chocolat noir ou à 29-30°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur)

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recettes		Quantités	Progression
		<i>Diamètre 140</i>	Tarte au chocolat 
Beurre	0.110	<u>Pâte sablée</u>	Mélanger le beurre et le sucre à la main
Sucre	0.065		Incorporer les œufs un à un
Œufs	0.040		Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir
Sel	0.002		Laisser reposer au froid
Farine	0.200		
Crème	0.130	<u>Ganache chocolat</u>	Faire bouillir la crème et le miel.
Couverture	0.120		Hors du feu, ajouter la couverture en petits morceaux.
Miel	0.013		Incorporer le beurre en cubes.
Beurre	0.045		Verser dans les fonds. Refroidir
Couverture noire	0.150	<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 avec les décors chocolat effectués

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Nœud en chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire	0.150	<u>Procédé</u> Étaler de la couverture tempérée sur du ruban rhodoïd Laisser refroidir sur le tour Avant cristallisation complète, donner la forme voulue Laisser refroidir Décoller et monter	



Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p align="center">Décor chocolat mosaïque</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire Couverture lait Couverture blanche	0.100 0.100 0.100	<p><u>Couverture noire</u> Fondre 50 à 55°C Tabler 27/29°C Mise au point 30 à 32°C <u>Couverture lait ou blanche</u> Fondre 45 à 50°C Tabler 26/28°C Mise au point 29 à 30°C</p>	
		<p><u>Procédé :</u> Mettre au point toutes les couleurs de couverture Préparer un dessin sur papier, à l'envers Poser une feuille guitare dessus Dessiner les contours avec de la couverture tempérée au cornet Puis colorier l'intérieur des diverses formes Il faut superposer la deuxième couleur sur la première, puis la troisième sur la seconde etc. Il est possible de se servir d'un dessin sous le rhodoïd mais attention : les textes seront à l'envers après démoulage. Poser délicatement une feuille de papier cuisson puis une grille pour éviter que le dessin ne se gondole en refroidissant. Laisser refroidir avant de décoller</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Boucles	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire	0.100	<p><u>Procédé</u> Appliquez un film plastique sur une plaque humidifiée. Sur le film, déposer de la couverture tempérée. Passer le triangle cranté dessus. Couper au cutter à la longueur désirée. Relier bord à bord. Laisser cristalliser. Décoller suivant besoin.</p>	
			

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

IMPORTANT

Prévoir pour le prochain stage:

- 1 cutter
- 1 rouleau de ruban adhésif
- 1 marker
- 1 crayon a papier
- 1 paire de gants en tissus (pour ne pas laisser de traces de doigts lors des manipulations de montages)
- 1 ou 2 petits pinceaux à décor

Denis Hauchard - pâtisserie - CFA Avignon