






Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

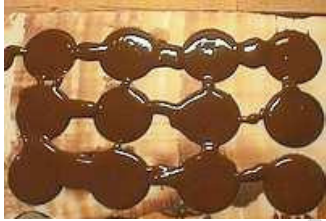

CAP chocolatier «stage 4» Noël

Familles	Techniques abordées	
Bonbons et intérieurs	Enrobage des bonbons praliné (stage 4) Fabrication, détaillage, boulage et enrobage de ganache Fabrication, coulage et moulage de ganache liquide	 
Techniques de chocolat	Enrobage glissé à la fourchette des intérieurs praliné Moulage de bonbons Fabrication à la poche de mendiants Enrobage et trempage divers	 
Confiserie	Caramel tendre	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Moulage en chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture	0.300	<p><u>Procédé</u> Passer au coton le moule qui doit être à la température ambiante. Prendre de la couverture tempérée. A l'aide d'une louche, remplir les moules de chocolat à température. Tapoter le moule sur le tour pour faire remonter les bulles, retourner dans la baignoire en tapotant le bord du moule à l'aide d'une spatule pour faire couler l'excédent de chocolat. Racler les bords et déposer sur une feuille de papier cuisson ou une grille. Quand la couverture commence à cristalliser, ébarber les bords du moule avec un petit couteau. Garnir puis recouvrir de chocolat en le faisant couler directement à la louche. Tapoter et lisser à la palette. Laisser cristalliser complètement à température ambiante de 9 à 11°C. Tapoter légèrement le moule pour décoller le moulage sans taper trop fort, au risque de le casser avec le moule.</p>	
			

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Bonbons de chocolat Mendiants



Recettes	Quantités	Progression
Abricots secs Amandes blanches Noisettes blanches Noix cerneaux Couverture lactée Couverture noire Chocolat blanc	0.100 0.100 0.100 0.100 0.150 0.150 0.150	<u>Mendiants</u> Griller légèrement les amandes, les noix et les noisettes au four et laisser les refroidir à température ambiante. Couper en cubes les abricots secs et réserver. Mettre à point les différentes couvertures et couler à la poche des petits ronds sur une feuille de papier cuisson. Avant que la couverture ne cristallise; déposer 4 fruits secs différents sur le chocolat et laisser refroidir à température ambiante. NB:Travailler par demie plaque ou à 2 personnes pour éviter que le chocolat ne soit trop froid au moment de déposer les fruits secs.

Denis Hauchard - Pâtisseries CFA Avignon

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Les ganaches Pour bonbons chocolat



Recettes	Quantités	Progression
<u>Ganache à remplir</u> Crème UHT Couverture	1.000 1.200 à 1.500	<u>Ganache</u> Faire bouillir le crème fleurette avec le sucre inverti Chinoiser 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. Pour les ganaches à l'alcool, incorporer 5 à 20% du poids total
<u>Ganache à dresser</u> Crème UHT Couverture	1.000 1.500 à 1.800	
<u>Ganache à bouler</u> Crème UHT Couverture	1.000 1.800 à 2.100	
<u>Ganache à emporter ou à découper</u> Crème UHT Couverture	1.000 2.100 à 2.400	
<u>Ganache au lait ou blanche</u>	Ajouter 25% de couverture	

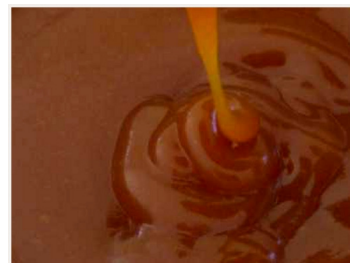
Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Caramel liquide Gingembre citron A couler



Recettes		Quantités	Progression
Sucre	0.075	<u>Caramel</u>	
Glucose	0.035	Faire cuire ensemble le sucre, le glucose et l'eau à 145°C.	
Eau	0.020	Faire chauffer la crème, les zestes hachés et le gingembre en poudre jusqu'à ébullition.	
Crème liquide	0.100	Décuire le sucre avec le beurre, le sucre inverti puis la crème liquide bouillante et le jus chaud.	
Gingembre en poudre	0.010	Remuer vivement à la spatule lors des mélanges.	
Zestes de citrons verts	3	Remonter la cuisson à 110°C, retirer du feu et ajouter le beurre de cacao.	
Beurre	0.010	Laisser refroidir et couler	
Trimoline	0.010		
Jus de citron	0.090		
Beurre de cacao	0.010		
		<u>Procédé</u>	
		Couler rapidement en cadre 40 x 40 et laisser refroidir.	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon