

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

CAP chocolatier «stage 5» St Valentin

Familles	Techniques abordées	
Entremets	Entremets “feuille d’automne” Meringue Mousse au chocolat	
Techniques de chocolat	Technique du chaud sur tiède pour éventails Technique du tempéré sur froid pour éventails Fabrication de branchage Fleur d’étoile en chocolat Coeurs ajourés en chocolat Petit montage en chocolat sur le thème St Valentin	  
Confiserie	Guimauve parfumée	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Entremets		Feuille d'automne	
Recettes	Quantité	Progression	
Blancs d'œuf Sucre semoule Sucre glace	0.130 0.130 0.130	<u>Meringue française</u> Monter les blancs, bien les mélanger avec le sucre semoule. Incorporer délicatement à l'écumoire le sucre glace. Dresser à la poche douille N°10 les trois disques de la taille des cercles. Cuire au four à sole à 150° pendant 1h30 ou à 130° four ventilé.	
Chocolat mi amer 64 % Beurre Jaunes d'œufs Blancs d'œufs Sucre semoule	0.130 0.075 0.030 0.090 0.030	<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 au bain marie à 70° environ (chaud au doigt) puis faire refroidir en fouettant au batteur. 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.	
Couverture noire	0.300	<u>Copeaux</u> Couverture à 45° sur plaque à 50° Puis refroidir Et détailler la plaque à température ambiante	
Codineige	0.010	<u>Montage et finitions</u> Dans un cercle de 6cm de haut, Positionner un film rhodoïd, poser au fond un disque de meringue, garnir d'1 cm de mousse au chocolat, renouveler l'opération 2fois, lisser la mousse au chocolat au raz du cercle. Mettre au congélateur. Décercler, et enlever le film. Glacer la totalité de l'entremet. Disposer sur le dessus des copeaux plissés saupoudrer légèrement de codineige	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Guimauve	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre semoule Trimoline Eau Trimoline Gélatine Colorant Essence ou arôme	0.400 0.120 0.135 0.170 0.040 QS QS	<p><u>Guimauve</u> Cuire à 110°C le sucre la trimoline et l'eau Verser sur la trimoline et mélanger. Laisser refroidir à 45°C. Incorporer la gélatine préalablement trempée et égouttée. Ajouter le parfum et le colorant. Foisonner.</p> <p><u>Montage et finition.</u> Disposer une feuille cuisson dans la plaque. Saupoudrer avec du codineige ou un mélange de sucre glace et de fécule (50/50). Couler la guimauve. Saupoudrer à nouveau. Laisser croûter 5 à 6 heures. Découper des lanières que l'on peu nouées pour facilité la manipulation ou bien détailler des cubes.</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

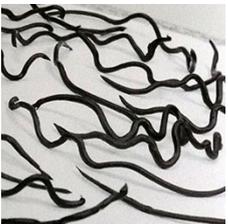
Technique de chocolat		Eventails	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire	0.200	Procédé Étaler finement de la couverture tiède sur une plaque en inox tiède Mettre au froid Laisser revenir à température puis détailler avec un triangle, en raclant et poussant Puis donner rapidement la forme sans garder trop longtemps dans la main Réserver	



Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Branches en chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Cacao poudre Beurre de cacao	0.200 0.100	<p><u>Procédé</u> Dans un cul de poule, verser la poudre de cacao et le beurre de cacao fondu à 35°C. Mélanger à la spatule jusqu'à complète homogénéisation. Couler le mélange dans une poche plastique avec une douille unie de 8mm. Dessiner sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, des lignes tortueuses. Pour les réaliser courbes, tracer celles-ci sur une demi-sphère thermoformée ou un cul de poule retourné recouvert de film alimentaire. Remplir le pistolet de beurre de cacao à 29°C. Colorer les branches en les retournant. Laisser cristalliser 15 mn.</p>	
			

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Fleurs d'étoiles	
Recettes	Quantités	Progression	
Chocolat blanc	0.250	<p><u>Procédé</u></p> <p>Sur une feuille de rhodoïd, verser le chocolat blanc tempéré et l'étaler finement à l'aide d'une palette coudée. tapoter ensuite la feuille afin de rendre la surface lisse. Après une légère cristallisation, découper à l'aide d'un cutter et d'un cadre à guitare, des losanges.</p> <p>Disposer une feuille de papier sulfurisé à la surface du chocolat.</p> <p>Enrouler l'ensemble autour d'un tube et maintenir le tout à l'aide de ruban adhésif.</p> <p>Pour obtenir des pétales de différentes tailles, cette opération doit être réalisée avec 3 tubes de diamètre différents. (4, 6 et 8 cm).</p> <p>Après complète cristallisation, couper le ruban adhésif et dérouler les pétales.</p> <p>Pour le cœur de la fleur, prendre une sphère moulée en chocolat blanc.</p> <p>Chauffer une palette et faire légèrement fondre la surface de la sphère. Appliquer celle-ci sur un support, en chocolat blanc lui aussi. Cristalliser à la bombe réfrigérante. Enrober cette forme de chocolat blanc et laisser cristalliser.</p> <p>A l'aide d'un cornet et de chocolat tempéré, coller les pétales un à un à la base de la sphère, par ordre croissant de grandeur.</p> <p>Commencer par le cœur en plaçant d'abord les pétales plus petits.</p> <p>Continuer l'opération sur toute la sphère.</p> <p>Pour donner du mouvement à la fleur, veiller à faire tourner les pétales en les collant les uns sur les autres, par leur base.</p> <p>Une fleur de taille moyenne compte une quarantaine de pétales..</p>	
