

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

CAP chocolatier «stage 6»

Familles	Techniques abordées	
Entremets	Entremets "Opéra" Biscuit joconde Ganache Crème au beurre Glaçage chocolat	
Techniques de chocolat	Fabrication et modelage en chocolat plastique Fabrication de moule en gélatine Moulage de chocolat en moule de gélatine Fabrication de mousse et gazon en chocolat	  
Confiserie	Berlingots et sucettes	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

<p>Glaçage Crème au beurre Biscuit Ganache Biscuit Crème au beurre Biscuit</p> 		Opéra	
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>Glaçage 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 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 glaçage avec seulement 1 ou 2 coup de palette Laisser prendre et ébarber. Décorer au cornet chocolat	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Gazon et mousse en chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture ivoire Colorant vert	0.200 QS	Procédé Faire passer de la couverture colorée froide en cours de cristallisation à travers un tamis	



Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Moule en gélatine	
Recettes	Quantités	Progression	
Eau Sucre Glucose Gélatine poudre	0.450 0.275 0.075 0.200	<u>Procédé</u> Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Incorporer à chaud la poudre de gélatine Verser dans un récipient et positionner l'objet à reproduire en attendant pris la précaution de le graisser. (jouet pour animaux par exemple, pas cher et pratique) Laisser refroidir Retirer l'objet et couler la couverture à point	
			

Denis Hauchard

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Chocolat plastique	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire Sirop à 30°B Glucose	0.100 0.020 0.030	<u>Procédé</u> Porter le sirop et le glucose à ébullition, verser sur la couverture choisie hachée ou en pistoles Lisser Réserver pendant plusieurs heures avant utilisation Utiliser comme de la pâte d'amande	
			

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Confiserie		Berlingots et sucettes	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre en morceaux 0.500 Eau 0.200 Glucose 0.150 Acide tartrique 8 gouttes Colorants QS Arômes naturels QS		<p><u>Procédé</u></p> <p>Dans un poêlon, faire cuire l'eau, le sucre et le glucose, à 120°C, ajouter l'acide (diluer moitié eau tiède moitié acide) puis faire cuire à 155°C.</p> <p>Laisser reposer quelques instants pour faire disparaître les bulles.</p> <p>Verser sur les feuilles de cuisson silpat en divisant la masse en plusieurs parties.</p> <p>Parfumer et colorer différemment chaque masse.</p> <p>Laisser refroidir et satiner.</p> <p>Garder au chaud sous la lampe à sucre.</p> <p>Pour le centre du berlingot, choisir une des masses et la sur-satiner jusqu'à blanchiment complet (on dit que le sucre tourne). Les autres masses seront satinées normalement.</p> <p>Avec le sucre sur-satiné former un boudin de 5cm de diamètre. Le garder au chaud au coin de la lampe.</p> <p>Avec les autres sucres, faire un ruban à 2 ou 3 couleurs et en entourer le boudin de sucre sur-satiné.</p> <p>Allonger ce boudin jusqu'à 1cm de diamètre tout en le tournant sur lui-même pour que les stries du ruban soient torsadées.</p> <p>Découper le boudin en lui faisant faire un quart de tour à chaque coup de ciseaux.</p> <p>Laisser refroidir et stocker au sec.</p>	

