

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>


CAP chocolatier «stage 8» 1er Avril

Familles	Techniques abordées	
Entremets	Dôme glacé Crème chocolat sur pâte à bombe Biscuit sacher chocolat Glaçage chocolat	
Techniques de chocolat	Technique des algues sur glaçons Technique de la couverture épaissie Décor en chocolat sur feuille plastique à bulles Travail en moulage	  
Confiserie	Caramel dur détaillé au couteau	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon



<http://cfa84patis.free.fr>

		Entremet Dôme	
Recettes	Quantités	Progression	
Crème Sucre Couverture noire	0.500 0.050 0.150	<u>Chantilly chocolat</u> Faire fondre au bain marie la couverture. Monter la crème avec le sucre (pas trop sinon elle tranchera) Mélanger énergiquement au fouet, 1/4 de la crème dans le chocolat fondu Puis incorporer délicatement en 2 ou 3 fois à la maryse, le reste de crème	
Blancs d'œufs Sucre Jaunes d'œufs Cacao poudre	0.085 0.095 0.060 0.030	<u>Biscuit cacao</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer les jaunes puis le cacao. Dresser sur plaque avec papier cuisson, deux cercles de tailles différentes. Cuire à 220° pendant 5mn	
Eau Crème Sucre Gélatine feuilles Couverture bitter Cacao poudre Pure pâte de cacao Nappage neutre	0.050 0.060 0.065 3 0.065 0.010 0.050 0.060	<u>Glaçage chocolat</u> Chauffer l'eau avec la crème et le sucre, ajouter la gélatine, verser le tout sur la couverture, le cacao et la pâte de cacao, mixer Incorporer le nappage neutre, mixer à nouveau Travailler à 35° environ	
Couverture ivoire	0.100	<u>Décor chocolat</u>	
		<u>Montage de l'entremets</u> Tout doit être prêt quand la crème est faite Masquer rapidement le moule à dôme puis déposer le plus petit des cercles Déposer une seconde couche de crème en laissant juste la place pour le second disque qui doit être légèrement plus petit que le dôme pour que la crème masque bien l'entremets. Réserver au froid négatif une ou deux heures. Démouler rapidement et déposer sur grille Faire tiédir à 35°C le glaçage et verser en rond sur le dôme, tapoter la grille pour que l'excédent de glaçage coule. Décorer.	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon



<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Chocolat à bulles	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire	0.150	<p><u>Procédé</u> Étaler de la couverture tempérée sur un film de plastique à bulles (protection des colis) Donner une forme si besoin. Plus la couche sera fine, il y aura de trous dans le grillage. Laisser refroidir Détailler la forme</p>	
			

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>


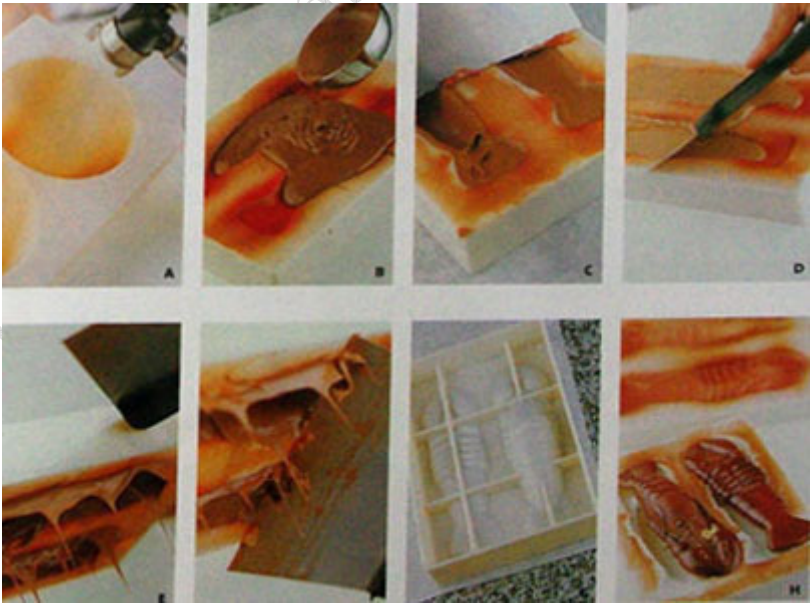
Technique de chocolat		Algues formées sur la glace	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture lactée Glaçons	0.250 1.000	<u>Procédé</u> Mettre des glaçons dans un récipient Verser de la couverture tempérée avec une louche Démouler rapidement S'en servir pour décorer un fond marin par exemple	
			

Denis Hauchard

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Moulage en chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture	0.200	<p><u>Procédé</u> Passer au coton le moule qui doit être à la température ambiante. Prendre de la couverture tempérée. Peindre au pinceau en déposant une couche régulière à l'intérieur du moule. Faire de même avec les autres moules. 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 bassine 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. 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>



Caramel au chocolat

Recettes	Quantités	Progression
Sucre Glucose Eau Crème Bicarbonate de soude Sel Beurre Pâte de cacao	0.470 0.045 0.100 0.270 0.001 0.001 0.185 0.135	<u>Caramel</u> Faire cuire le sucre, le glucose et l'eau à 145°C. Faire chauffer la crème, le bicarbonate et le sel jusqu'à ébullition. Décuire le sucre avec le beurre puis la crème liquide bouillante. Verser la crème en 2 ou 3 fois. Remuer vivement avec la spatule ou le fouet. Incorporer la pâte de cacao. Faire recuire à 118°C. Couler dans un cadre de 1 cm de hauteur sur feuille. Laisser refroidir, marquer à l'aide d'un découpoir et couper en carrés de 3 cm X 3 cm, puis emballer chaque caramel individuellement.

Denis Hau