

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Mention Complémentaire « 1 »

Programme :


- Présentation de la formation et des attentes
- Evaluation des acquis du CAP avec fiches de recettes sans la progression
- Evaluation du potentiel de chaque apprenant pour personnaliser son travail

Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Pâte sablée Crème agrumes Suprêmes de fruits Décor personnel	1 Tarte aux agrumes de 5 personnes
Dessert en assiette	Pâte à choux Crème pâtissière Crème au beurre Craquant	10 Religieuses (2 sortes différentes) 2 en assiettes le reste en boîte
Divers	Sauce caramel Crème anglaise chocolat Tuiles aux amandes	Décor de 2 assiettes identiques

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon



<http://cfa84patis.free.fr>

Diamètre 16cm		Tarte aux agrumes 6 personnes	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.110 0.065 0.040 0.002 0.200	<u>Pâte sablée</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main Incorporer les œufs un à un Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir Laisser reposer au froid	
Jus de citron Jus d'orange Jus de pamplemousse Œufs Sucre semoule Poudre à crème Beurre	0.100 0.050 0.050 4 0.170 0.010 0.060	<u>Crème aux agrumes</u> Dans une casserole, porter à ébullition les jus de citron, orange et pamplemousse (compter environ 250g de citrons pour 100g de jus) Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à crème Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Incorporer le beurre hors du feu Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule	
Rondelle de citron Orange Pamplemousse Zestes Nappage blond	1 1/2 1/4 QS 0.050	<u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle à tarte légèrement beurré Piquer et laisser reposer un peu au froid Cuire à 200°C Décercler et réserver sur grille Garnir le fond à ras bord avec la crème aux agrumes Napper Décorer à volonté	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Religieuses diverses	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre Lait entier Sucre Jaunes d'œuf Poudre à crème Beurre	0.030 0.200 0.035 0.030 0.005 0.140	<u>Crème fondante caramel :</u> Cuire le sucre à sec, au caramel blond. Décuire avec le lait chaud. Verser délicatement sur le mélange blanchi jaunes, sucre, poudre à crème et cuire comme une crème pâtissière. Refroidir à 40°C, ajouter le beurre et mixer. Réserver au réfrigérateur.	
<u>Prévoir une deuxième crème personnelle pour garnir la deuxième sorte de religieuses</u>			
Beurre Vergeoise Farine Extrait de vanille Colorant	0.075 0.095 0.095 0.001 QS	<u>Craquant vanille vergeoise :</u> Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Etaler entre deux feuilles et réserver au frigo.	
Eau Lait Beurre Sel Sucre semoule Farine Œufs	0.125 0.125 0.110 0.007 0.005 0.140 0.250	<u>Pâte à choux :</u> Dans une casserole, verser le mélange eau + lait avec le sucre et le beurre. Porter à ébullition et hors du feu, ajouter la farine en une seule fois. Remettre la casserole sur le feu pour dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache et ne colle plus. Au batteur, ajouter les œufs graduellement et dresser à la poche à douille n°9. Déposer un disque de craquant vanille sur la pâte à choux. Cuire four 190°C à 200°C, 30 mn environ.	
Sucre semoule Eau Crème fleurette Fécule Gélatine 200 bloom Eau	0.175 0.150 0.150 0.020 0.005 0.060	<u>Glaçage caramel :</u> Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dans un poêlon, caraméliser le sucre à sec et stopper la cuisson avec l'eau chaude. Ajouter la crème fleurette et la fécule, donner un bouillon puis ajouter ensuite la gélatine. Mixer et réserver au froid avant utilisation.	
Sucre Eau Blancs Sucre Beurre	0.120 0.040 0.080 0.050 0.200	<u>Crème au beurre aux blancs</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boullé 121°C Monter les blancs et serrer avec la 2 ^{ème} pesée de sucre Incorporer le sucre cuit et mettre à tourner au batteur jusqu'à complet refroidissement Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois	
Couverture noire	0.200	<u>Montage et finition :</u> Garnir les choux de crème caramel et glacer les corps de religieuses avec le glaçage caramel. Décors feuilles d'or et plaquettes de chocolat noir ajourées.	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Tuiles Aux Amandes

Recettes	Quantités	Progression
Amandes effilées Sucre semoule Farine Œufs entiers	0.125 0.125 0.015 2	Bien mélanger à la spatule, les ingrédients laisser reposer faire des petits tas avec une cuillère les étaler sur plaques beurrées avec une fourchette mouillée à l'eau cuire à 220° quelques minutes les disposer sur gouttière dès la sortie du four.

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Crèmes Et Sauces	
Recettes	Quantités	Progression	
Lait Crème Jaunes d'œuf Sucre Trimoline Épices	0.125 0.025 2 0.025 0.012 QS	<u>Crème anglaise:</u> Faire bouillir le lait, la crème et les épices Blanchir les jaunes en fouettant avec le mélange (sucre et la Trimoline) Verser une partie du lait bouillant dans les jaunes, remuer et verser ce mélange dans le reste du lait. Cuire sans faire bouillir, à la nappe avec une spatule (entre 80° et 85°C) Débarrasser immédiatement l'appareil dans le récipient inaltérable en le passant au chinois Vanner de suite puis conserver au froid	
Glucose Sucre Crème Cannelle Badiane Poivre rose	0.050 0.150 0.175 1 pincée 1 étoile 2 grains	<u>Sauce caramel:</u> Faire bouillir la crème, incorporer les épices laisser tiédir Fondre le glucose dans une casserole Ajouter le sucre petit à petit tout en mélangeant à la spatule jusqu'à l'obtention de la teinte caramel clair Déglacer avec la crème tiède Reporter l'ensemble sur feu doux en mélangeant pour rendre la sauce caramel homogène et chinoiser l'ensemble	
Purée de framboise Sucre Gélatine feuille	0.150 0.030 1	<u>Coulis de fruits rouges:</u> Mélanger la purée de fruit tempérée avec le sucre, ajouter la gélatine fondue dans un four à micro-ondes, couler aussitôt	