

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## Mention Complémentaire « 4 »

### Programme :

- Travail sur recettes imposées
- Approche encadrée sur le travail du chocolat
- Décoration libre avec les réalisations en chocolat
- Approche guidée de la confiserie

Familles	Techniques de base	Produits finis
<b>Pâtisserie</b>	Dacquoise citron vert Crèmeux citron vert Gelée menthe Mousse rhum blanc Glaçage vert	Entremets Mojito
<b>Dessert en assiette</b>	Pâte sablée Crème mousseline citron passion Meringue italienne Décors divers en chocolat	Tartelettes exotiques carrées
<b>Divers</b>	Pâte de fruits diverses	

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Pâte de fruits</b>	
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>	
Pulpe de fruits Sucre Pectine Sucre Glucose Acide tartrique	0.500 0.095 0.026 1.100 0.315 0.007	Cuire la pulpe avec le sucre et le glucose. A ébullition, incorporer le sucre et la pectine mélangés ensemble pour éviter la formation de grumeaux Cuire à 108°C Verser hors du feu l'acide dilué avec un peu d'eau (50%) Couler en cadre ou en formes Laisser refroidir Détailler et enrober de sucre cristal	

	Cassis	Citron	Poire en boîte	Orange	Abricot Mangue Melon	Passion cassis	Fraise	Framboise	Banane	Ananas
Pulpe de fruits	1.070		1.000	2.200	1.000	0.800	1.575	1.400	0.750	0.550
Jus de fruits	1.070	2.250	0.600		0.350	0.800			1.050	0.950
Extrait		0.050		0.020						
Pectine	0.057	0.070	0.038	0.065	0.035	0.045	0.035	0.035	0.040	0.035
Sucre	0.200	0.170	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150
Sucre cristal	2.350	1.650	1.300	1.500	1.500	1.750	1.750	1.500	1.250	1.000
Glucose	0.670	0.550	0.150	0.500	0.350	0.500	0.500	0.350	0.150	0.150
Acide tartrique	0.015	0.033	0.025	0.030	0.012	0.011	0.011	0.011	0.025	0.025
Eau	0.015	0.030	0.015	0.015	0.005	0.005	0.005	0.005	0.015	0.015
Cuisson	76 br 107°C	76 br 107°C	76 br 107°C	78 br 108°C	76 br 107°C	76 br 107°C	75 br 106°C	75 br 106°C	76 br 107°C	76 br 107°C

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

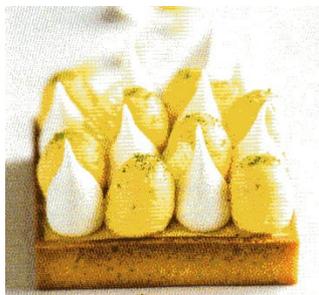
<http://cfa84patis.free.fr>

Diamètre 16 cm 5 personnes		Entremets Mojito	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre Poudre d'amande Sucre Zestes de citron vert	0.200 0.120 0.120 0.075 1	<u>Dacquoise citron vert</u> Monter les blancs avec les zestes de citron. Serrer avec le sucre puis, à la spatule, ajouter le sucre et la poudre d'amande. Verser dans un cercle de 18 cm et cuire à 170°C pendant 40 mn.	
Purée de citron vert Jaunes d'œufs Sucre Gélatine Eau Beurre	0.120 2 0.040 0.003 0.015 0.045	<u>Crèmeux citron vert</u> Réaliser une anglaise avec la purée, les jaunes et le sucre. Ajouter la gélatine et à 40°C mixer avec le beurre. Verser sur le biscuit puis bloquer au froid.	
Eau Glucose Arôme de menthe Gélatine Eau Alcool de menthe	0.090 0.060 0.020 0.006 0.030 0.010	<u>Gelée menthe</u> Faire bouillir l'eau et le glucose, ajouter l'arôme menthe et l'alcool de menthe. Ajouter la gélatine ramolie. Verser sur le crèmeux.	
Eau Jus de citron vert Rhum blanc Cassonade Gélatine Eau Meringue italienne Crème	0.085 0.045 0.045 0.015 0.007 0.020 0.070 0.135	<u>Mousse rhum blanc</u> Mélanger l'eau, le jus de citron vert et la cassonade pour réaliser une purée. Faire une meringue italienne avec les blancs et le sucre. Monter la crème. Ajouter la gélatine à la purée puis la meringue, le rhum et la crème.	
Glaçage neutre Colorant vert Citron vert	0.100 QS 1/2		

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



## Tartelette exotique meringuée



Recettes	Quantités	Progression
Beurre Farine Sucre Poudre d'amandes Jaunes d'œufs Sel Levure chimique	0.080 0.100 0.080 0.030 0.040 0.003 0.004	<u>Sablé breton</u> Sabler le beurre avec la farine, ajouter le sucre, la poudre d'amande, les jaunes, le sel et la levure. Abaisser à 0.5cm, détailler des disques de 5cm de diamètre, cuire dans un four à 180° pendant 5mn environ.
Blancs d'œufs Sucre Eau	2 0.125 QS	<u>Meringue italienne</u> Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau Mettre les blancs dans la bassine du batteur Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne
Jus de citron Purée de passion Œufs Sucre semoule Poudre à crème Beurre	0.050 0.150 4 0.180 0.015 0.070	<u>Crème exotique</u> Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron et la purée de fruits de la passion. Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à crème Hors du feu, mélanger l'appareil au jus exotique. 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
Zestes Nappage blond	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 suivant les modèles.