

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Mention Complémentaire « 5 »

Programme :

- Travail sur recettes imposées
- Approche encadrée sur le travail du sucre
- Petit présentoir simple pour la présentation d'un dôme
- Décoration libre avec les réalisations en sucre

Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Dacquoise coco Gelée exotique Mousse coco Mousse banane	Dôme Antillais
Dessert en assiette	Nougatine coco Glace vanille Sucre filé	Coupelle glacée
Divers	Eventails en pâte à filo Sucre coulé	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recettes		Quantités	Progression
Entremets sans gluten 6 personnes			Dôme Antillais
			
Poudre d'amande	0.090	<u>Dacquoise coco</u>	<p>Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Incorporer la poudre d'amande, le sucre glace et la coco râpée. Pocher à la douille n°8 ou étaler dans un cercle à tarte. Cuire à 200°C.</p> <p><u>Gelée exotique</u> Mélanger les purées chauffées à 50°C avec le sucre. Incorporer la gélatine préalablement hydratée et égouttée.</p> <p><u>Mousse coco</u> Mélanger la purée de coco avec la moitié du sucre et le Malibu ou rhum blanc Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Laisser refroidir à 30°C. Réaliser une chantilly avec la crème fouettée et le reste du sucre. Incorporer la chantilly dans le mélange noix de coco.</p> <p><u>Mousse banane</u> Monter les blancs avec le sucre. Réaliser une chantilly avec la crème et le sucre. Mélanger les purées de fruits avec le rhum. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Incorporer la chantilly puis les blancs montés dans le mélange de purées de fruits.</p> <p><u>Montage de l'entremets</u> Couler la moitié de la gelée exotique dans un cercle de 14 cm sur 0.5 cm de hauteur. Verser dessus une couche de mousse banane sur 3 cm de haut et laisser prendre au grand froid. Tapisser une bombe avec la dacquoise coco et couler, par-dessus, la mousse coco. Finir en déposant le cercle mousse banane et gelée exotique. Laisser prendre au froid, démouler et glacer avec l'autre moitié de gelée à 30°C.</p>
Sucre glace	0.090		
Coco râpée	0.030		
Blancs d'œufs	0.120		
Sucre semoule	0.030		
Purée de passion	0.120		
Sucre	0.060		
Purée de mangue	0.060		
Gélatine feuille	0.005		
Purée de coco	0.085		
Sucre	0.017		
Malibu ou rhum	0.009		
Gélatine feuille	0.004		
Sucre	0.009		
Crème	0.075		
Purée de banane	0.095		
Purée de citron	0.045		
Rhum	0.005		
Sucre	0.016		
Blancs d'œufs	0.010		
Crème	0.080		
Gélatine	0.004		

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Eventails Filo	
Recettes	Quantités	Progression	
Feuilles de filo	2	<u>Eventails</u> Etaler une feuille de filo, la beurrer très légèrement à la bombe. Couper des bandes de 5 cm de large. Plier pour réaliser un éventail. Poser sur feuille de cuisson, saupoudrer légèrement de sucre semoule. Cuire dans le four à soles à 200°C quelques minutes. Réserver sur grille.	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Cornet en Nougatine coco Garni de glace vanille



Recettes	Quantités	Progression
Glucose Fondant Coco râpée Amandes effilées	0.100 0.150 0.050 0.050	<p><u>Nougatine rapide</u> Faire fondre le glucose et le fondant sur feu moyen Tiédir les amandes et la noix de coco au four pour éviter que le sucre ne bloque Mélanger dans la casserole et étaler aussitôt</p>
Lait Crème Jaunes d'œuf Sucre Trimoline Vanille gousse	0.300 0.060 4 0.060 0.030 1/2	<p><u>Glace vanille</u> Faire bouillir le lait, la crème et la vanille 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 passant au chinois Vanner de suite (fouetter) puis de temps en temps (au froid) Rincer la gousse et la mettre à sécher Laisser reposer au froid Turbiner</p>

Denis Hauchard - Pâtisseries CFA Avignon

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Sucre perfectionnement (Stéphane Klein)		
Recettes		Quantités	Progression	
Sucre en cubes Eau Crème de tartre Glucose		1.000 0.350 0.003 0.050	<u>Sucre tiré 1</u> Dans une casserole, mélanger l'eau froide avec le sucre (et la crème de tartre si utilisation). Chauffer à feu doux et bien écumer le sirop avant ébullition. A ébullition, ajouter le glucose et lancer la cuisson à feu vif tout en nettoyant les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau humide. Ajouter le colorant entre 120° et 140°C. Vérifier la cuisson (au cassé à la dent) Cuisson 165/170°C Stopper la cuisson en plongeant la casserole dans l'eau froide. Verser le sucre sur marbre ou silpat.	
Sucre Eau Glucose Solution acide tartrique		1.000 0.400 0.200 15 gouttes	<u>Sucre tiré 2</u> Idem mais mettre l'acide à 160°C. Cuisson 163/168°C	
Fondant Eau Glucose Solution acide tartrique		1.000 0.250 0.250 16 gouttes	<u>Sucre tiré 3</u> Idem mais mettre l'acide à 165°C. Cuisson 165/170°C	
Sucre Eau Glucose Solution acide tartrique		1.000 0.500 0.350 6 gouttes	<u>Sucre tiré Klein</u> Idem mais mettre l'acide après cuisson Cuisson 168/170°C	
ADDITIFS		EFFETS	ADJONCTIONS	AVANTAGES / INCONVENIENTS
Glucose		Retarde la cristallisation. Graisse le sucre. Retarde le mouillage.	Après ébullition et lavage du sucre.	Plus la quantité de glucose est importante, plus il faut réduire la température de cuisson.
Crème de tartre		Retarde la recristallisation. Facilite l'hydrolyse.	A 120°C délayée avec une goutte d'eau.	Plus facile à travailler mais suintement accentué.
Acides 10g acide tartrique = 15g acide citrique = 120g jus citron		Retarde la recristallisation. Facilite l'hydrolyse.	En fin de cuisson sous forme liquide pour éviter une hydrolyse prématurée.	Plus facile à travailler. Sucre plus souple se travaillant plus froid mais suintement accentué.
Sucre Eau Glucose Crème de tartre Oxyde de titane		1.000 0.200 0.400 0.001 ½ cuillère café	<u>Sucre soufflé :</u> Porter lentement à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter le glucose et cuire rapidement à 150/155°C. Ajouter l'acide et l'oxyde de titane ou le colorant. Redonner un bouillon, couler sur marbre et satiner.	
Isomalt		QS	<u>Sucre tiré Isomalt :</u> Commencer à faire fondre 1/3 de l'isomalt à sec en remuant constamment sur le feu. Ajouter le reste au fur et à mesure. Stopper lorsque l'isomalt est bien fondu (environ 190°C).	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Sucre coulé	
Recettes	Quantités	Progression	
Fondant Eau	0.500 0.125	<u>Sucre cuit</u> Cuire l'ensemble à 155°C Ajouter si besoin quelques gouttes de colorant Bloquer la cuisson en trempant le fond de la casserole dans l'eau froide Attendre une minute Couler dans un cercle sur feuille de papier ou d'aluminium	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon