

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Mention Complémentaire « 6 »

Programme :

- Travail sur plusieurs recettes à associer sans directives
- Evaluation des associations de goûts et de saveurs
- Evaluation des associations de textures et de volumes

Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	-Biscuit d'amande chocolat -Biscuit pistache -Sablé breton	1 entremets de 5 personnes Et 1 petit pour la dégustation
Dessert en assiette	-Glaçage chocolat -Glaçage au lait -Gelée miroir framboise -Crème délice caramel	8 petits gâteaux identiques dont 2 en assiette
Divers	-Mousse pistache -Mousse tropique -Crème légère poire -Crèmeux abricot -Ananas caramélisé -Paires caramélisées	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recettes	Quantités	Progression
Poudre d'amande Sucre glace Jaunes d'œufs Farine Cacao en poudre Beurre fondu Blancs d'œufs Sucre	0.040 0.040 0.040 0.035 0.012 0.015 0.075 0.012	<u>Biscuit d'amande chocolat :</u> Mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace puis monter le mélange, après avoir ajouté les jaunes. Faire une meringue avec les blancs et le sucre. Incorporer dans la préparation la farine et le cacao puis la moitié de la meringue. Ajouter le beurre fondu, puis incorporer le reste de la meringue. Etendre la pâte sous forme de feuille puis la cuire à feu chaud.
Poudre d'amande Sucre Pâte de pistache Jaunes d'œufs Œufs entiers Poudre à crème Blancs d'œufs Sucre semoule	0.022 0.020 0.018 0.020 0.022 0.022 0.035 0.025	<u>Biscuit pistache :</u> Mélanger la pâte de pistache à la poudre d'amande et le sucre. Incorporer en deux ou trois fois à la préparation, les œufs entiers et les jaunes d'œufs déjà mélangés entre eux. Puis monter au fouet. Incorporer au mélange la poudre à crème et mélanger le tout, puis poursuivre avec les blancs en neige, serrés au sucre. Etaler en feuille mince (1/2 plaque) et cuire à four chaud.
Sucre Lait Jaunes d'œufs Sucre Farine Kirsch Beurre demi-sel	0.040 0.265 0.055 0.025 0.025 0.020 0.135	<u>Crème délice caramel</u> Cuire le sucre au caramel, décuire avec le lait, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et la farine, cuire à ébullition Refroidir, lisser en incorporant le kirsch puis le beurre en pommade
Lait Pistache Jaunes d'œufs Sucre Gélatine en feuille Crème fleurette	0.035 0.012 0.015 0.008 1/4 0.065	<u>Mousse pistache :</u> Mélanger et chauffer le lait et la pâte de pistache. Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la seconde préparation dans la première puis après avoir filtré le tout, laisser cuire à la nappe (comme une anglaise) Ajouter la gélatine qui aura été dissoute dans de l'eau, puis, après avoir laissé un peu refroidir, ajouter la crème fouettée.
Lait Glucose Gélatine feuilles Couverture lactée Pâte à glacer blonde	0.100 0.040 0.003 0.120 0.120	<u>Glacage au lait</u> Porter à «ébullition le lait avec le glucose et ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide. Verser le liquide sur la couverture et la pâte à glacer fondue à 40° Mélanger et chinoiser
Crème fleurette Glucose Couverture noire Sirop à 30°	0.100 0.050 0.300 0.150	<u>Glacage chocolat :</u> Chauffer la crème fleurette et le glucose puis verser sur la couverture pour la faire fondre. Ajouter lentement le sirop à la préparation.
Sucre Beurre Vanille en poudre Ananas en dés	0.050 0.010 0.001 0.125	<u>Ananas caramélisé :</u> Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, décuire avec le beurre et la vanille puis incorporer les dés d'ananas, refroidir et dresser.

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Lait Crème UHT Gousses de vanille Jaunes d'œufs Sucre Feuilles de gélatine Crème fleurette Sucre semoule	0.125 0.125 1 0.130 0.130 4 0.250 0.012	<u>Mousse tropique :</u> Réaliser une bavaroise vanille avec les ingrédients cités. Hors du feu, ajouter la gélatine, refroidir à 35°C puis incorporer la crème fouettée avec le sucre. Dresser aussitôt.
Lait Crème UHT Gousse de vanille Jaunes d'œufs Sucre Poudre à crème Feuilles de gélatine Beurre Alcool de poire Purée de poire Crème UHT	0.100 0.100 1/4 0.040 0.080 0.016 1.5 0.040 0.004 0.040 0.080	<u>Crème légère poire :</u> Porter le lait à ébullition avec la crème et la vanille, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et la poudre à crème. Cuire le tout à ébullition pendant 1 minute environ, hors du feu, ajouter la gélatine essorée puis le beurre, l'alcool et la purée de poire. Refroidir à 40°C, mixer, incorporer délicatement la crème fouettée. Dresser aussitôt.
Poires au sirop Beurre Sucre semoule Eau Extrait de poire 50% Purée de poire	4 0.035 0.050 0.035 0.035 0.070	<u>Poires caramélisées :</u> Couper la moitié des poires en lamelles, réaliser des petites boules dans les poires restantes, poêler le tout avec le beurre et le sucre, laisser caraméliser, déglacer avec l'eau, l'extrait de poire et la purée de poire. réserver.
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. Abaïsser à 0.5cm, détailler des disques de 5cm de diamètre, cuire avec le cercle à tarte dans un four à 180° pendant 5mn environ.
Purée d'abricot Jaunes Œufs Sucre Feuille de gélatine Beurre	0.150 0.045 0.060 0.050 1 0.060	<u>Crèmeux abricot :</u> Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre Faire bouillir la purée de fruits Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon Incorporer la gélatine essorée Chinoiser, couler en cercle et mettre en cellule.
Nappage neutre Glucose Purée de framboise Couverture ivoire Pâte à glacer ivoire Feuilles de gélatine Fruits rouges	0.040 0.025 0.065 0.018 0.018 2 0.055	<u>Glaçage framboise :</u> Chauffer le nappage avec le glucose, ajouter la purée et porter à ébullition. Verser sur la couverture hachée, incorporer la gélatine puis glacer l'entremet sans retirer le cercle. Mettre au froid Décercler et décorer avec les fruits rouges