

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon <http://cfa84patis.free.fr>

## Mention Complémentaire « 8 »

### Programme :

- Travail dirigé d'une recette de base
- Travail en commun sur la création d'une gamme d'éclairs
- Elaboration des idées imaginées en groupe
- Déclinaison d'un même thème
- Evaluation sur dégustation

Familles	Techniques de base	Produits finis
<b>Pâtisserie</b>	-Pâte à choux -Crème pâtissière -Crème mousseline fruits -Ganache -Crème Chantilly -Compote de fruits rouges -Glaçage divers -Plaquette chocolat -Sucre caramel -Craquant -Nougatine -Coulis gélifié -Travail sur pâte d'amande -Crème chocolat fondante	Déclinaisons de 8 éclairs

Les recettes suivantes sont à titre indicatif, et les proportions sont à calculer en fonction des besoins.

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recettes	Quantités	Progression
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs	0.200 0.200 0.008 0.008 0.160 0.220 0.400	<u>Pâte à choux</u> Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses Terminer la poche en dressant des chouquettes Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide Cuire dans un four à sole à 210° Débarasser sur grille dès la sortie du four
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.500 4 0.125 0.050	<u>Crème pâtissière</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule
Lait Pulpe de fruits Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre	0.200 0.100 3 0.150 0.035 0.150	<u>Crème mousseline au fruits</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la pulpe avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet. Parfumer
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. Colorer selon besoin. Etaler entre deux feuilles et réserver au frigo.
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.

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Glucose Fondant Amandes effilées Sésame	0.100 0.150 0.070 0.030	<u>Nougatine rapide</u> Faire fondre le glucose et le fondant sur feu moyen Tiédir les amandes et le sésame au four pour éviter que le sucre ne bloque Mélanger dans la casserole et étaler aussitôt
Crème Sucre semoule	0.200 0.030	<u>Crème Chantilly</u> Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre
Sucre inverti Crème fleurette Couverture noire Beurre	0.016 0.100 0.120 0.030	<u>Ganache à dresser</u> Faire bouillir le crème fleurette avec le sucre inverti Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Dès que la ganache est à 35/40°C environ, ajouter le beurre en dés
Crème Couverture Miel Beurre	0.045 0.040 0.005 0.015	<u>Ganache chocolat à couler</u> Faire bouillir la crème et le miel. Hors du feu, ajouter la couverture en petits morceaux. Incorporer le beurre en cubes. Verser dans les fonds. Refroidir
Fondant Glucose Colorants	0.150 0.100 QS	<u>Sucre caramel:</u> Verser les ingrédients dans la casserole et cuire au caramel très pâle. Retirer du feu et colorer selon besoin.
Purée de fruits Sucre inverti Glucose Pectine NH Sucre Feuilles de gélatine	0.200 0.015 0.025 0.003 0.025 2	<u>Coulis gélifié :</u> Mélanger la purée de fruits avec le sucre inverti et le glucose, chauffer le tout à 70°C, ajouter la pectine mélangée avec le sucre et poursuivre la cuisson jusqu'à 103°C. Ajouter la gélatine pressée, couler dans un cadre de 20x15. Bloquer au grand froid.
Pâte d'amande 33% Fruits rouges Sucre semoule Sucre grains Amandes effilées Arôme violette Arôme coquelicot Billes chocolat Pralines roses Violettes cristallisées Couverture noire Praliné	0.100 0.150 0.050 0.050 0.050 QS QS 0.050 0.050 0.020 0.100 0.025	<u>Décors et parfums divers</u>



# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon


<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Eclairs nouveaux</b> Marron
Recettes	Quantités	Progression
Eau Lait Beurre doux Sucre Sel Vanille liquide Farine Œufs	0.160 0.160 0.160 0.006 0.004 0.008 0.160 0.280	<u>Pâte à choux : pour 40 éclairs</u> Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide Cuisson : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn environ.</li> <li>• Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn ouvert</li> </ul>
Gélatine Lait Jaunes d'œufs Poudre à crème Crème de marron Beurre Rhum	0.004 0.100 0.070 0.006 0.340 0.240 0.014	<u>Crèmeux marron pour 10 éclairs</u> Tremper la gélatine dans le lait 5mn. Procéder comme pour une crème pâtissière et faire bouillir avec la crème de marron. Faire refroidir et à 40°C ajouter le beurre en pommade. Puis parfumer au rhum.
		<u>Progression du montage</u> Retirer le dessus de l'éclair au couteau scie. Garnir à la poche de mousse marron et déposer des fruits secs torréfiés dessus. Déposer une trace de feuille d'or.

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

	<b>Eclairs nouveaux</b> Chocolat	
Recettes	Quantités	Progression
Eau Lait Beurre doux Sucre Sel Vanille liquide Farine Œufs	0.160 0.160 0.160 0.006 0.004 0.008 0.160 0.280	<u>Pâte à choux : pour 40 éclairs</u> <u>Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.</u> <u>Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.</u> <u>Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.</u> <u>Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban</u> <u>Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses</u> <u>Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide</u> <u>Cuisson :</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn</u> <u>Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn environ.</u></li> <li>• <u>Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn ouvert</u></li> </ul>
Lait Crème Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à crème Couverture noire Beurre	0.205 0.045 0.040 0.030 0.012 0.080 0.045	<u>Crème chocolat pour 10 éclairs</u> <u>Procéder comme pour une crème pâtissière.</u> <u>Ajouter le beurre pommade à 40°C.</u>
Gélatine poudre Eau Crème Poudre de cacao Sucre Scintillant or	0.004 0.100 0.060 0.040 0.100 0.003	<u>Glaçage chocolat pour 10 éclairs</u> <u>Faire tremper la gélatine dans l'eau pendant 5mn.</u> <u>Bouillir la crème, la gélatine et l'eau</u> <u>Verser la poudre de cacao et mixer.</u> <u>Refroidir.</u> <u>Faire tiédir pour glacer à la consistance voulue</u>
Beurre pommade Sucre Farine Gianduja	0.030 0.030 0.034 0.020	<u>Crumble gianduja</u> <u>Travailler l'ensemble.</u> <u>Refroidir.</u> <u>Cribler et façonner des pépites. Cuire 15mn à 180°C.</u> <u>Recouvrir de chocolat fondu ou de pâte à glacer lactée.</u>
		<u>Progression du montage</u> <u>Glacer à 22 – 24°C.</u> <u>Déposer des morceaux de crumble et de pailleté chocolat.</u>

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>


		<p align="center"><b>Eclairs nouveaux</b> Pistache</p>
Recettes	Quantités	Progression
Eau Lait Beurre doux Sucre Sel Vanille liquide Farine Œufs	0.160 0.160 0.160 0.006 0.004 0.008 0.160 0.280	<p><u>Pâte à choux : pour 40 éclairs</u> Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide Cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn environ.</li> <li>Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn ouvert</li> </ul>
Gélatine poudre Eau Lait Zestes orange Sucre Poudre à crème Crème de pistache Beurre	0.001 0.007 0.230 0.017 0.034 0.013 0.011 0.069	<p><u>Crème pistache pour 10 éclairs</u> Procéder comme pour une crème pâtissière et ajouter le beurre à 40°C.</p>
Pâte d'amande 50% Crème de pistache	0.065 0.005	<p><u>Pâte d'amande pistache pour 10 éclairs</u> Mélanger les deux et étaler finement avant de détailler des ovales.</p>
Nappage neutre Colorant vert Scintillant vert ou or	0.020 QS QS	<p><u>Nappage scintillant vert pour 10 éclairs :</u> Chauffer, mélanger et travailler bouillant.</p>
		<p><u>Progression du montage</u> Recouvrir les éclairs garnis d'une fine couche de pâte d'amande verte collée au nappage neutre. Napper la pâte d'amande de glaçage vert scintillant bouillant. Déposer des miettes de pistaches légèrement torrifiées et des zestes d'orange.</p>



# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

	<b>Eclairs nouveaux</b> Passion	
Recettes	Quantités	Progression
Eau Lait Beurre doux Sucre Sel Vanille liquide Farine Œufs	0.160 0.160 0.160 0.006 0.004 0.008 0.160 0.280	<p><u>Pâte à choux : pour 40 éclairs</u>  <u>Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.</u>  <u>Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.</u>  <u>Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.</u>  <u>Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban</u>  <u>Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses</u>  <u>Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide</u>  <u>Cuisson :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn</u>  <u>Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn environ.</u></li> <li>• <u>Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn ouvert</u></li> </ul>
Purée de passion Jus de citron Gélatine en poudre Jaunes d'œufs Sucre Beurre pommade	0.080 0.010 0.001 0.105 0.085 0.155	<p><u>Crème passion pour 10 éclairs</u>  <u>Tremper la gélatine dans la pulpe 5mn.</u>  <u>Procéder comme pour une crème anglaise, cuire à la nappe à 83°C.</u>  <u>et ajouter le beurre à 45°C.</u></p>
Pâte d'amande 50% Colorant jaune Colorant orange	0.100 QS QS	<p><u>Pâte d'amande jaune pour 10 éclairs</u>  <u>Mélanger les deux et étaler finement avant de détailler des ovales.</u></p>
		<p><u>Progression du montage</u>  <u>Recouvrir les éclairs garnis d'une fine couche de pâte d'amande jaune collée au nappage neutre. Napper la pâte d'amande de glaçage neutre scintillant bouillant.</u>  <u>Déposer des grains de passion sur le glaçage.</u></p>

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p><b>Eclairs nouveaux</b> Café</p>
Recettes	Quantités	Progression
<p>Eau Lait Beurre doux Sucre Sel Vanille liquide Farine Œufs</p>	<p>0.160 0.160 0.160 0.006 0.004 0.008 0.160 0.280</p>	<p><u>Pâte à choux : pour 40 éclairs</u> Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide Cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn environ.</li> <li>• Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn ouvert</li> </ul>
<p>Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à crème Beurre Extrait de café</p>	<p>0.270 0.030 0.040 0.020 0.082 0.006</p>	<p><u>Crème café pour 10 éclairs</u> Procéder comme pour une crème pâtissière. Ajouter le beurre pommade à 40°C. Puis le café.</p>
<p>Gélatine poudre Crème Glucose Sirop à 30° Couverture lactée Gianduja Extrait de café</p>	<p>0.001 0.015 0.015 0.025 0.025 0.012 0.003</p>	<p><u>Glaçage café pour 10 éclairs</u> Faire tremper la gélatine dans la crème pendant 5mn. Bouillir la crème, la gélatine, le glucose et le sirop. Verser sur le chocolat et le gianduja, mélanger et ajouter le café.</p>
<p>Farine Sucre Poudre de noisettes Beurre doux Sel</p>	<p>0.030 0.030 0.030 0.030 1 pincée</p>	<p><u>Streusel noisette :</u> Mélanger sans pétrir l'ensemble des ingrédients. Laisser reposer 1h au froid. Faire des petits morceaux sur silpat et cuire 8 à 10mn à 185°C.</p>
		<p><u>Progression du montage</u> Glacer à 22 – 24°C. Déposer des morceaux de streusel et des grains de café chocolat</p>