

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## Mention Complémentaire « 9 »

### Programme :

- Travail libre d'une recette traditionnelle revisitée
- Travail dirigé sur un entremets d'examen et réductions en assiette
- Conseils personnels
- Correction par l'ensemble des élèves

Familles	Techniques de base	Produits finis
<b>Pâtisserie</b>	Biscuits à la cuillère Appareil à bavaroise poire	Charlotte aux poires
<b>Dessert en assiette</b>	Biscuit Joconde décor Appareil à cigarette coloré Travail sur fruits	4 Bavaoises aux poires 4 Entremets aux poires glacés
<b>Divers</b>	Pâte à choux Crème mousseline praliné Craquant	Paris Brest de 4 personnes, revisité

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Paris Brest praliné</b>
Recettes	Quantités	Progression
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs Amandes effilées	0.100 0.100 0.004 0.004 0.080 0.110 0.200 0.080	<p><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 des cercles, un extérieur, un intérieur puis un entre les deux au dessus Dorer et disposer des amandes effilées dessus Cuire en four à sole à 210°C Retirer sur grille à la sortie du four Laisser refroidir</p>
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre praliné	0.300 3 0.150 0.035 0.150 0.080	<p><u>Crème mousseline</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 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 avec du praliné</p>
Beurre Vergeoise Farine Extrait de vanille Colorant	0.075 0.095 0.095 0.001 QS	<p><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.</p>
Noisettes brutes Amandes blanches Isomalt Amandes effilées Couverture noire	0.050 0.050 0.100 0.050 0.150	<p><u>Montage</u> Au choix mais pas de forme ni de montage traditionnel.</p>

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Bavaroise Charlotte Entremets</b>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre Jaunes d'œufs Farine tamisée Fécule Sucre glace	0.200 0.165 0.085 0.085 0.085 0.035	<u>Biscuit à la cuillère :</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur). Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule Dresser à la poche 2 bandes de 6cm de largeur, le reste en cercles de la taille de l'entremets. Saupoudrer de sucre glace Cuire 7mn à 220°. Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet	
Œufs Sucre Poudre d'amandes Farine Blancs d'œufs Sucre Beurre fondu	0.120 0.090 0.090 0.050 0.085 0.025 0.025	<u>Biscuit Joconde :</u> Monter au batteur les œufs, le sucre, la farine et la poudre d'amandes, réserver Monter au batteur les blancs meringués avec le sucre Faire fondre le beurre. Incorporer le au premier appareil puis mélanger y les blancs Dresser sur une demi-feuille préalablement décorée avec l'appareil à cigarette coloré puis surgelé Cuire à 7 minutes à 220°C	
Sucre cristal Eau	0.150 0.125	<u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau. Conserver au frais et couvert	
Beurre Sucre glace Blancs Farine	0.100 0.100 0.105 0.075	<u>Appareil à cigarette</u> Au fouet, crémer le beurre et le sucre. Incorporer progressivement les blancs et terminer par la farine à l'aide d'une spatule Sur plaque beurrée, dresser à la poche de petites boules suffisamment espacées Cuire à four chaud, 230°C et enrôler aussitôt les cigarettes autour d'un bâtonnet d'un demi centimètre de diamètre	
Lait Purée de poire Jaunes d'œufs Sucre semoule Gélatine feuilles Crème Poires au sirop	0.140 0.140 0.090 0.085 4 0.285 10	<u>Bavaroise à l'anglaise, aux fruits :</u> Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide Blanchir les jaunes avec le sucre Faire bouillir le lait et la pulpe Incorporer les jaunes blanchis Cuire à la nappe Faire fondre la gélatine Chinoiser et mettre au froid Monter la crème Incérer des poires en morceaux dans l'entremets, sur la mousse et le biscuit Incorporer délicatement la bavaroise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule	
Nappage neutre Glucose Purée de poire Couverture ivoire Pâte à glacer ivoire Gélatine feuilles Fruits rouges	0.060 0.040 0.100 0.025 0.025 3 0.080	<u>Glaçage poire :</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	