





Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

www.devenir-patisier.fr

CAP 2^{ème} année « A »

Programme : Gâteaux de soirée		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Crème mousseline Pâte à choux	 
Pâtisserie	Crème citron Pâte sablée Meringue italienne Crème pâtissière	 
Finition	Glaçage	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

www.devenir-patisier.fr

		Gâteaux de soirée A	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.110 0.070 0.040 0.002 0.200	<u>Pâte sablée</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main Incorporer les œufs un à un Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir Laisser reposer au froid	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.125 1 0.030 0.013	<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	
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs Amandes effilées	0.065 0.065 0.003 0.003 0.055 0.075 0.130 0.055	<u>Pâte à chou</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	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre Praliné	0.100 2 0.135 0.025 0.100 0.055	<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	
Beurre Vergeoise Farine Extrait de vanille	0.075 0.095 0.095 0.001	<u>Craquant vanille vergeoise :</u> Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Etaler entre deux feuilles et réserver au frigo.	
Jus de citron Œufs Sucre semoule Poudre à crème Beurre	0.200 4 0.170 0.005 0.060	<u>Crème citron</u> Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron (compter environ 500g de citrons pour 200g de jus) Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à crème Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron 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	