

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

www.devenir-patisier.fr

CAP 2^{ème} année « A2 »

Programme : Gâteaux de soirée		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Crème passion Pâte à choux	
Pâtisserie	Crème mousseline passion Pâte sablée	
Finition	Glaçage pâte d'amande	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

www.devenir-patisier.fr

		Gâteaux de soirée A
Recettes	Quantités	Progression
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.055 0.035 0.020 0.001 0.100	<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
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 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
Lait Purée de passion Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre Praliné	0.050 0.050 2 0.135 0.025 0.100 0.055	<u>Crème mousseline</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la passion 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
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	<u>Crème passion pour 10 éclairs</u> Tremper la gélatine dans la pulpe 5mn. Procéder comme pour une crème anglaise, cuire à la nappe à 83°C. et ajouter le beurre à 45°C.
Pâte d'amande 50% Colorant jaune Colorant orange	0.100 QS QS	<u>Pâte d'amande jaune pour 10 éclairs</u> Mélanger les deux et étaler finement avant de détailler des ovales.
		<u>Progression du montage</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. Déposer des grains de passion sur le glaçage.