



Travaux pratiques de pâtisserie



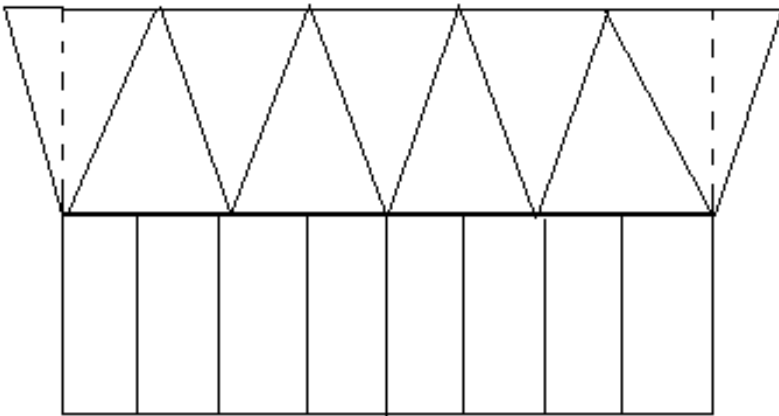
www.devenir-patissier.fr

CAP 2^{ème} année « B »

Programme : Entremets meringué chocolat, croissants et pains au chocolat		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Meringue française Chantilly au chocolat	 A round chocolate entremets cake decorated with white meringue shavings and two yellow buttercream roses with green leaves.
Viennoiserie	Pâte à croissants	 Two golden-brown pastries: a croissant and a pain au chocolat with dark chocolate chips.
Finition	Ecriture au cornet Copeaux de chocolat	


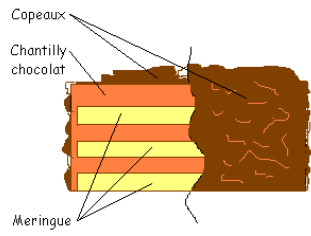
Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

 <p>9 croissants</p>		<p>Croissants Pains au chocolat</p>	 <p>8 pains au chocolat</p>
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Sucre Sel Levure Lait environ Beurre Œuf Bâtons lune	0.500 0.065 0.012 0.030 0.250 0.250 1 16	<p><u>Pâte à croissant</u> Peser et tamiser la farine Verser la farine dans une cuve Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait Verser la levure délayée dans la farine Verser une partie du lait Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée. Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple Détailler et rouler Laisser pousser à 40°C Dorer délicatement Cuire à 230°C au four ventilé</p>	
<p>1 rouleau sur 1 rouleau</p>  <p>9 croissants et 8 pains chocolat</p>			

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<p align="center">Entremets « Merveilleux »</p> <p align="center">6 personnes</p> <p align="center">Diamètre 18 cm</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre	3 0.190	<p><u>Meringue française</u> Préparer les plaques Prévoir une poche à douille Monter les blancs Les meringuer avec ¼ du sucre de la recette Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre Dresser sur feuille des disques de 15cm de diamètre Cuire environ 1h à 100°C</p>	
Crème Sucre semoule Couverture noire	0.400 0.040 0.125	<p><u>Chantilly chocolat</u> Mettre à fondre au bain-marie la couverture Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Ne pas trop serrer Incorporer une partie de la crème dans le chocolat fondu Incorporer le reste de la crème Dresser aussitôt à la poche</p>	
Couverture noire	0.200	<p><u>Copeaux chocolat</u> Faire fondre de la couverture au bain Marie Tabler à la palette sur le tour jusqu'à complet refroidissement Détailler des copeaux au couteau de tour en faisant des vas et viens oblique sur la couverture froide</p>	
Pâte d'amande 33% Sucre glace	0.150 0.020	<p><u>Montage de l'entremets</u> Tailler régulièrement 2 disques de meringue Recouvrir le premier de chantilly chocolat à la poche à douille unie moyenne Poser le second et recouvrir de chantilly chocolat Idem pour le 3^e Masquer le dessus et les bords à la poche Recouvrir le dessus avec les jolis copeaux Hacher grossièrement le reste et masquer les bords de l'entremets Saupoudrer avec un peu de cacao poudre et/ou de sucre glace</p>	