

Travaux pratiques de pâtisserie

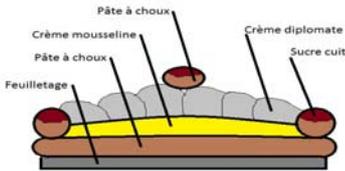
www.devenir-patissier.fr

CAP 2^{ème} année « C »

Programme : Millefeuille, St Honoré		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Feuilletage ordinaire Crème mousseline Pâte à choux	 
Viennoiserie		
Finition	Marbré au cornet Glaçage au fondant Glaçage au sucre cuit	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

 <p>Diamètre 16cm</p>		<p>St Honoré</p> 
Recettes	Quantités	Progression
Farine Sel Eau environ Beurre	0.125 0.003 0.055 0.080	<p><u>Feuilletage ordinaire</u> Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourage facilité. Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés. Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm. Etendre le pâton régulièrement en bande de 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur Replier en 3 parties égales (1^{er} tour) Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement Donner le 2^e tour Couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 3^e et 4^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 5^e tour, repos. Allonger et détailler</p>
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs Fondant Glucose	0.075 0.075 0.003 0.003 0.060 0.085 0.150 0.150 0.125	<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. Glacer au sucre cuit</p>
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre Beurre	0.165 2 0.085 0.020 0.045 0.045	<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 et 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 puis 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</p>
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Feuilles de gélatine Crème Sucre glace	0.125 1 0.030 0.010 1.5 0.185 0.010	<p><u>Crème Diplomate</u> Chauffer le lait avec la moitié du sucre et blanchir les jaunes avec l'autre moitié du sucre Détendre l'appareil Cuire la crème Ajouter la gélatine essorée Refroidir dans une bassine Monter la crème sucrée Incorporer délicatement</p>

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<h2>Millefeuille glacé fondant</h2>	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Sel Eau Beurre	0.250 0.006 0.110 0.190	<p><u>Feuilletage ordinaire</u> Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités. Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm Etendre le pâton régulièrement en bande De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur Replier en 3 parties égales (1^{er} tour) Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement Donner le 2^e tour Couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 3^e et 4^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 5^e tour, repos Allonger et détailler</p>	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre Beurre	0.250 3 0.125 0.030 0.065 0.065	<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 et 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 puis 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</p>	
Fondant Cacao soft	0.200 0.010	<p><u>Montage de l'entremets</u> Cuire une abaisse très fine de feuilletage piqué Laisser refroidir et détailler 3 rectangles identiques Etaler de la crème mousseline sur la première couche de feuilletage puis recouvrir la crème d'une autre couche Procéder à l'identique une deuxième fois Masquer les bords Passer une très légère couche de nappage sur le feuilletage du dessus Préparer le cornet avec du chocolat fondu Mettre à température du fondant blanc (40°C) et rectifier la densité Etaler rapidement une couche fine de fondant sur le feuilletage Puis faire des lignes de chocolat avec le cornet A l'aide d'un petit couteau, rayer le dessus pour obtenir un marbrage régulier Ebarber et décorer</p>	