

Travaux pratiques de pâtisserie


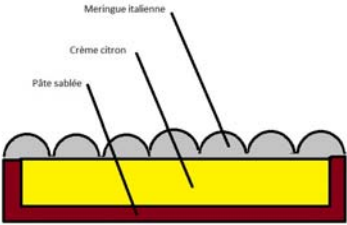
www.devenir-patissier.fr

CAP 2^{ème} année « D »

Programme : Entremets Bavaoise chocolat poires, tarte au citron, macarons		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Biscuit Joconde Bavaoise chocolat Sirop Pâte sablée Crème citron Meringue italienne Ganache	
Viennoiserie		
Finition	Macarons Glaçage chocolat	


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<p>Tarte citron meringuée 6 personnes</p>	
Diamètre 18cm			
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.110 0.065 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	
Blancs d'œufs Sucre Eau	3 0.190 QS	<u>Meringue italienne</u> Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau Mettre les blancs dans la bassine du batteur Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne	
Jus de citron Œufs Sucre semoule Poudre à crème Beurre	0.150 3 0.130 0.004 0.045	<u>Crème citron</u> Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron (compter environ 300g de citrons pour 150g 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	
Rondelle de citron Zestes Nappage blond	1 QS 0.050	<u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle à tarte légèrement beurré Piquer et laisser reposer un peu au froid Cuire à 200°C Décercler et réserver sur grille Garnir le fond à ras bord avec la crème citron Recouvrir de meringue à la poche à douille cannelée assez grande Caraméliser au chalumeau ou à four très chaud quelques secondes Décorer à volonté	


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<h2>Macarons au chocolat</h2>
Recettes	Quantités	Progression
Sucre glace Amandes en poudre Blancs crus Cacao en poudre Blancs Sucre	0.125 0.125 0.050 0.015 0.050 0.125	<u>Pâte à macarons chocolat</u> Tamiser le sucre et la poudre d'amande avant de peser Mélanger le sucre glace avec la poudre d'amandes Mettre les blancs crus dessus sans les mélanger Mettre les blancs dans la cuve du batteur Cuire le sucre semoule avec un peu d'eau Quand le sucre est à 110° mettre à tourner les blancs au fouet. A 118° verser le sucre sur les blancs en réduisant la vitesse. Laisser tourner doucement jusqu'à complet refroidissement. Incorporer la meringue italienne avec le tant pour tant et la poudre de cacao. Remuer énergiquement pour faire retomber l'appareil. Eventuellement si l'appareil est trop ferme, ajouter une cuillère de blancs d'œufs crus Dresser sur feuille à la poche. Laisser croûter une heure ou deux Cuire sur plaque doublée à 160°C 16mn environ A la sortie du four, mettre la plaque en biais et verser un peu d'eau sous la feuille de papier Débarrasser la feuille sur une grille
Crème Couverture noire Gousse de vanille	0.150 0.300 1/2	<u>Ganache de garniture</u> Faire bouillir la crème avec la vanille fendue Retirer la gousse, incorporer la couverture Passer un peu le mixer pour lisser
		<u>Finition</u> Sur la moitié des fonds de macarons, mettre à la poche un peu de ganache Recouvrir avec l'autre fond et réserver

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<p align="center">Entremets Bavaroise chocolat poire 2 entremets de 5 personnes</p>
Diamètre 16 cm		
Recettes	Quantités	Progression
Œufs Sucre Poudre d'amandes Farine Blancs d'œufs Sucre Beurre fondu	0.100 0.075 0.075 0.040 0.070 0.020 0.020	<p><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 60x40 Cuire à 7 minutes à 220°C</p>
Lait Crème Trimoline Jaunes Crème Couverture noire	0.090 0.075 0.045 0.090 0.280 0.125	<p><u>Bavaroise chocolat:</u> Effectuer une anglaise avec le lait, la crème, la trimoline et les œufs Incorporer la couverture en petits morceaux Incorporer délicatement la crème montée dès que la crème anglaise est à 30°C environ</p>
Eau Sucre Crème Cacao poudre Feuilles de gélatine	0.140 0.180 0.120 0.055 4	<p><u>Gelée cacao:</u> Porter l'eau à ébullition avec le sucre et la crème Ajouter le cacao, cuire pendant 3 minutes à ébullition Hors du feu, ajouter la gélatine Passer à l'étamine, réserver au froid Couler sur l'entremets quand la gelée est à 35°</p>
Poires au sirop	4	<p><u>Montage de l'entremet :</u> Détailler la demi-feuille en disques de 16cm. Déposer un disque dans le fond, sur un carton Chemiser le cercle avec la mousse et recouvrir le premier disque de mousse Déposer 2 poires en lamelles Déposer un second disque recouvrir de mousse et déposer 2 poires en lamelles Déposer le troisième disque et lisser avec le reste de mousse Réserver au froid Faire tiédir à 35°C le glaçage Décercler l'entremets et couler le glaçage dessus Remettre au froid avant de décorer selon votre goût.</p>