

Travaux pratiques de pâtisserie

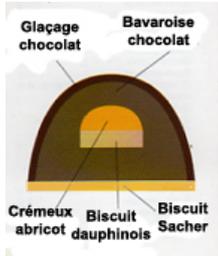
www.devenir-patissier.fr

CAP 2^{ème} année « E »

Programme : Bûche moulée, décors en meringue, croissants		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Biscuit cuillère en feuille Crème bavaroise Insert aux fruits	
Viennoiserie	Croissants	
Finition	Glaçage au chocolat Décors en meringue Décors en chocolat	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

 <p>1 bande de 60cm</p>		<p>Buche moulée « Délice »</p> 
Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œuf	0.090	<u>Biscuit Dauphinois</u>
Sucre semoule	0.025	Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre
Coco râpée	0.035	Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs
Poudre d'amandes	0.035	Dresser sur une demi-feuille
Sucre semoule	0.050	Cuire à 180°C couleur pâle
Farine	0.005	Débarrasser sur grille à la sortie du four
Pâte d'amande crue	0.115	<u>Biscuit Sacher</u>
Sucre semoule	0.035	Mélanger au batteur la pâte d'amande, le sucre et l'œuf
Œufs	1	Monter les blancs et les serrer avec le sucre
Blancs	0.065	Mélanger délicatement les deux appareils
Sucre	0.030	Incorporer comme pour la génoise la farine et le cacao puis le cacao pâte et le
Farine tamisée	0.025	beurre fondu
Cacao poudre	0.013	Couler en moule beurré, fariné avec une feuille au fond
Cacao pâte	0.025	
Beurre fondu	0.025	
Purée d'abricot	0.200	<u>Crèmeux abricot</u>
Jaunes	0.060	Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir
Œufs	0.080	Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre
Sucre	0.070	Faire bouillir la purée de fruits
Gélatine	0.003	Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon
Beurre	0.080	Incorporer la gélatine essorée
		Chinoiser
		Couler dans un moule long ou une petite gouttière
		Mettre à prendre en cellule
Jaunes d'œufs	0.150	<u>Bavaoise chocolat noir</u>
Sucre semoule	0.075	Chauffer la crème et le sucre et verser sur les jaunes
Crème	0.075	Laisser refroidir en 2° au batteur
Couverture bitter	0.315	Puis verser le chocolat fondu
Crème fleurette	0.540	Puis incorporer la crème montée
Eau	0.100	<u>Glaçage chocolat</u>
Crème	0.120	Chauffer l'eau avec la crème et le sucre, ajouter la gélatine, verser le tout sur la
Sucre	0.130	couverture, le cacao et la pâte de cacao, mixer
Gélatine feuilles	6	Incorporer le nappage neutre, mixer à nouveau
Couverture bitter	0.130	
Cacao poudre	0.020	
Pure pâte de cacao	0.100	
Nappage neutre	0.120	
		<u>Montage</u>
		Monter dans une gouttière à l'envers
		Commencer par la bavaoise puis incérer le crèmeux et le biscuit dauphinois
		Faire prendre au froid quelques minutes
		Remplir la gouttière de bavaoise et terminer par le biscuit Sacher
		Prendre complètement au froid
		Démouler, glacer sur une grille
		Débarrasser sur une talonnette et décorer

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

 18 croissants		Croissants
Recettes	Quantités	Progression
Farine Sucre Sel Levure Lait environ Beurre Œuf	0.500 0.065 0.012 0.030 0.250 0.250 1	<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
1 rouleau sur 1 rouleau		
