



# Travaux pratiques de pâtisserie



[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

## CAP 2<sup>ème</sup> année « E2 »

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


# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

		<p><b>Buche moulée « Orientale »</b></p> <p>1 bande de 60cm</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œuf Sucre semoule Coco râpée Poudre d'amandes Sucre semoule Farine	0.090 0.025 0.035 0.035 0.050 0.005	<p><u>Biscuit Dauphinois</u> Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs Dresser sur une demi-feuille Cuire à 180°C couleur pâle Débarrasser sur grille à la sortie du four</p>	
Pâte d'amande crue Sucre semoule Œufs Blancs Sucre Farine tamisée Cacao poudre Cacao pâte Beurre fondu	0.115 0.035 1 0.065 0.030 0.025 0.013 0.025 0.025	<p><u>Biscuit Sacher</u> Mélanger au batteur la pâte d'amande, le sucre et l'œuf Monter les blancs et les serrer avec le sucre Mélanger délicatement les deux appareils Incorporer comme pour la génoise la farine et le cacao puis le cacao pâte et le beurre fondu Couler en moule beurré, fariné avec une feuille au fond</p>	
Purée de mangue Jaunes Œufs Sucre Gélatine Beurre	0.200 0.060 0.080 0.070 0.003 0.080	<p><u>Crèmeux mangue</u> Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir. Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre. Faire bouillir la purée de fruits Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon. Incorporer la gélatine essorée. Chinoiser. Couler dans un moule long ou une petite gouttière Mettre à prendre en cellule</p>	
Jaunes d'œufs Sucre semoule Crème Couverture bitter Crème fleurette	0.150 0.075 0.075 0.315 0.540	<p><u>Bavaroise chocolat noir</u> Chauffer la crème et le sucre et verser sur les jaunes Laisser refroidir en 2° au batteur Puis verser le chocolat fondu Puis incorporer la crème montée</p>	
Eau Sucre Glucose Lait concentré Gélatine poudre Eau Couverture 64%	0.035 0.075 0.075 0.050 0.005 0.025 0.075	<p><u>Glaçage chocolat</u> Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré puis la gélatine ramollie à l'eau froide Puis mélanger la couverture et mixer. Utiliser à 35°.</p>	
Sucre Crème Glucose Beurre Couverture lait Gélatine en feuilles	0.100 0.165 0.065 0.015 0.050 0.003	<p><u>Glaçage caramel</u> Caraméliser le sucre à sec et monter jusqu'à 180°C. Décuire hors du feu avec la crème, le beurre et le glucose fondu ensemble. Mélanger à la spatule. Mettre à bouillir à 103°C. Ajouter la gélatine à 80°C, ajouter la couverture puis mixer. Utiliser à 25°C.</p>	
		<p><u>Montage</u> Monter dans une gouttière à l'envers Commencer par chemiser avec la bavaroise puis incérer le crèmeux et le biscuit sacher. Remplir la gouttière de bavaroise et terminer par le biscuit dauphinois. Prendre complètement au froid Démouler et glacer avec les deux glaçages en alternant. Débarrasser sur une talonnette</p>	

# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

 18 croissants		<b>Croissants</b>
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 verser sur la farine sur un côté de la cuve Peser le sucre et le verser 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
<b>1 rouleau sur 1 rouleau</b>		
