

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

CAP 2^{ème} année « E2 »

Programme : Bûche moulée, décors en chocolat, 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

Recettes	Quantités	Progression
 Bûche moulée « Orientale » 1 bande de 60cm 		
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 de mangue	0.200	<u>Crèmeux mangue</u>
Jaunes	0.060	Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir. Blanchir les jaunes, les œufs et le
Œufs	0.080	sucre. Faire bouillir la purée de fruits
Sucre	0.070	Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon. Incorporer la gélatine
Gélatine	0.003	essorée. Chinoiser. Couler dans un moule long ou une petite gouttière
Beurre	0.080	Mettre à prendre en cellule
Jaunes d'œufs	0.150	<u>Bavaroise 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	0.035	<u>Glaçage chocolat</u>
Sucre	0.075	Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose.
Glucose	0.075	Ajouter le lait concentré puis la gélatine ramollie à l'eau froide
Lait concentré	0.050	Puis mélanger la couverture et mixer.
Gélatine poudre	0.005	Utiliser à 35°.
Eau	0.025	
Couverture 64%	0.075	
Sucre	0.100	<u>Glaçage caramel</u>
Crème	0.165	Caraméliser le sucre à sec et monter jusqu'à 180°C.
Glucose	0.065	Décuire hors du feu avec la crème, le beurre et le glucose fondu ensemble.
Beurre	0.015	Mélanger à la spatule.
Couverture lait	0.050	Mettre à bouillir à 103°C.
Gélatine en feuilles	0.003	Ajouter la gélatine à 80°C, ajouter la couverture puis mixer.
		Utiliser à 25°C.
		<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

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 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
1 rouleau sur 1 rouleau		
		