

# Travaux pratiques de pâtisserie

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

## CAP 2<sup>ème</sup> année « F »

Programme :		
Familles	Techniques de base	Produits finis
<b>Pâtisserie</b>	Feuilletage inversé Brioche des rois Crème d'amande Crème pâtissière Crème frangipane	 
<b>Finition</b>	Glaçage au sirop Décor aux fruits confits	

# Travaux pratiques de pâtisserie

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

		<p align="center"><b>Galette des rois</b> Piores et pistache</p>
3 galettes		
Recettes	Quantités	Progression
Farine Sel Eau Beurre Farine Pâte de pistache	0.500 0.012 0.250 0.500 0.150 0.050	<p><u>Feuilletage inversé</u>            Détrempe : Identique à la méthode simple.            Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine et la pâte de pistache            Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur            Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur            Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse            Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse            Etendre le pâton 60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur            Laisser reposer 30mn (même jusqu'au lendemain)            Donner 1 tour double et 1 tour simple            Laisser reposer et détailler</p>
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Farine	0.150 0.150 3 0.150 0.030	<p><u>Crème d'amande</u>            Crémer le beurre avec le sucre            Incorporer les œufs graduellement            Monter l'appareil            Incorporer la poudre d'amandes à la spatule            Puis la farine</p>
Sucre cristal Eau	0.100 0.080	<p><u>Sirop à 30°B</u>            Porter à ébullition le sucre et l'eau            Conserver au frais et couvert</p>
Fèves Pistaches entières Piores au sirop	1 0.100 4	<p><u>Montage d'une galette</u>            Etaler le feuilletage sur environ 5mm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux.            Etaler à la poche la crème d'amande sans en mettre sur les bords, étaler des lamelles de piores et parsemer avec quelques pistaches            Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords            Chiqueter les bords, dorer le dessus et le rayer, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller            Faire une bande de pistaches hachées sur un bord</p>

# Travaux pratiques de pâtisserie

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

		<h2>Gâteaux de rois</h2>	
<p>3 couronnes</p>			
Recettes	Quantités	Progression	
Farine de force Levure Sel Beurre Œufs Sucre Eau de fleur d'oranger Fèves	0.500 0.025 0.010 0.150 5 0.075 0.050 2	<u>Brioche de rois</u> Pétrissage : faire un bon frasage de tous les ingrédients sauf le beurre, puis pétrir jusqu'à décollement, sortir la pâte du batteur et incorporer le beurre dans la pâte. Attendre 10mn puis repétrir jusqu'à décollement. Pointage 1h Faire tremper les fruits confits dans du rhum Mettre en boules (300g 6 pers, 400g 8 pers) Ajouter une fève Façonner Apprêt 1h30 à 2h Cuisson 230 à 240°C	
Sucre cristal Eau	0.100 0.080	<u>Sirop à 30°B</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert	
Fruits confits cubes Tranche de melon Bigarreaux rouges Tranche d'orange Nappage blond	0.100 0.080 4 4 0.100		