

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

CAP 2^{ème} année « H »

Programme : Charlotte sur purée de fruits, brioches parisiennes, brioches au sucre		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Biscuit à la cuillère Appareil à charlotte Sirop	
Viennoiserie	Pâte à brioche	
Finition	Cœur glacé rouge	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

1 cercle H: 6cm D: 18cm		<p align="center">Bavaroise A la framboise</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre Jaunes d'œufs Farine tamisée Fécule Sucre glace	0.200 0.165 0.085 0.085 0.085 0.035	<p><u>Biscuit à la cuillère :</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur) Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule Dresser à la poche 2 bandes de 6cm de largeur, une couronne de 18cm de diamètre et le reste en disques plus petits que la taille de l'entremets Saupoudrer de sucre glace Cuire 7mn à 220° Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet</p>	
Sucre cristal Eau	0.150 0.125	<p><u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert</p>	
Purée de framboises Jaunes d'œufs Sucre semoule Feuilles de gélatine Crème Framboises billes	0.280 0.090 0.085 4 0.285 0.100	<p><u>Bavaroise aux fruits :</u> Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide Blanchir les jaunes avec le sucre Faire bouillir la pulpe Incorporer les jaunes blanchis Cuire à la nappe Faire fondre la gélatine Chinoiser et mettre au froid Monter la crème</p>	
		<p><u>Montage de l'entremets :</u> Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle Couper et disposer la bande de biscuits à la cuillère Mettre le premier disque au fond et l'imbiber de sirop, préparer le second cercle Incérer des framboises dans l'entremets, sur la mousse et le biscuit Incorporer délicatement la bavaroise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule Décorer en déposant la couronne de biscuit sucrée avec des framboises au centre</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Glaçage rouge	
Recettes	Quantités	Progression	
Eau Sucre Glucose Gélatine feuille Chocolat blanc Lait concentré Colorant rouge scintillant Colorant liposoluble	0.075 0.150 0.150 0.011 0.150 0.100 QS QS	<u>Procédé :</u> Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir ensemble l'eau, le sucre et le glucose. Incorporer hors du feu la gélatine essorée. Incorporer le chocolat blanc en petits morceaux puis le lait concentré. Colorer suivant besoin. Mixer à la girafe. Chinoiser et laisser refroidir avant utilisation.	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Brioche Parisienne Brioche au sucre	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine de force t 45 Sel Sucre Levure Œufs Eau pour délayer la Levure Beurre Sucre en grains	0.300 0.006 0.030 0.015 4 ou 5 QS 0.180 0.050	<u>Pâte à brioche</u> Pétrir doucement en hydratant la pâte petit à petit Eviter de chauffer la pâte en pétrissant trop longtemps ou trop rapidement Quand la pâte est assez élastique, incorporer le beurre sans trop pétrir Mettre dans un endroit tempéré Pointage 1h Mettre au froid 1h30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1h Détailler à 40-50g suivant le moule Façonner et mettre en pousse 1h30 Dorer et coller le sucre en grains Cuire à 200°C	