

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

CAP 2^{ème} année « J »

Programme : Opéra de Pâques		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Biscuit Joconde Sirop Ganache Crème au beurre	
Finition	Glaçage au chocolat Petits moulage en chocolat Décors de pâques en chocolat	

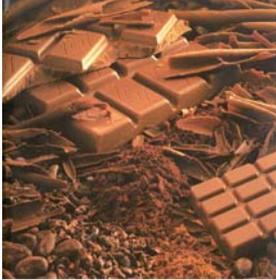
Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

 <p>13 x 10</p>		<h2>Opéra</h2>	<p>Glaçage Crème au beurre Biscuit Ganache Biscuit Crème au beurre Biscuit</p> 
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Sucre Poudre d'amandes Farine Blancs Sucre Beurre fondu	0.120 0.090 0.090 0.050 0.085 0.025 0.025	<p><u>Biscuit Joconde</u> Monter au batteur les œufs, le sucre, la farine et la poudre d'amandes, réserver Monter au batteur les blancs meringués avec le sucre Faire fondre le beurre Incorporer le au premier appareil puis mélanger y les blancs Dresser sur une demi-feuille Cuire à 7 minutes à 220°C</p>	
Sucre inverti Crème fleurette Couverture noire Beurre	0.025 0.150 0.180 0.040	<p><u>Ganache</u> Faire bouillir le crème fleurette avec le sucre inverti Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Dès que la ganache est à 35/40°C environ, ajouter le beurre en dés</p>	
Sucre cristal Eau Extrait de café	0.300 0.250 0.015	<p><u>Sirop café</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert</p>	
Sucre Eau Jaunes Œufs Beurre Extrait de café	0.330 0.120 5 2 0.330 QS	<p><u>Crème au beurre</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet. Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois parfumer au café</p>	
Pâte à glacer brune Couverture noire Huile	0.200 0.080 0.030	<p><u>Glaçage Opéra</u> Faire fondre la pâte à glacer et la couverture au bain marie et mélanger l'huile. Travailler à 40°</p>	
		<p><u>Montage de l'entremets</u> Détailler trois rectangles de biscuit Imbiber moyennement le premier et le recouvrir de crème au beurre café Poser un second biscuit fortement imbibé de sirop et le recouvrir de ganache Poser le dernier biscuit fortement imbibé et le recouvrir de crème au beurre café Mettre au froid pour le laisser durcir sur une grille sans feuille Poser la grille sur une plaque propre Couler en une seule fois le glaçage avec seulement 1 ou 2 coup de palette Laisser prendre et ébarber. Décorer au cornet chocolat</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<h2>Mise au point du chocolat de couverture</h2>	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture Beurre Mycryo	1.000 0.010 (facultatif)	<p>Généralités Il est important de faire fondre la couverture en petits morceaux à 40-50°C soit au bain-marie, soit à l'étuve, soit en machine à tempérer, ou avec méfiance au four à micro-onde. Pour la fonte au micro onde : faire chauffer 1 minute à 500W maximum, arrêter ; mélanger avec une maryse et remettre le chocolat à chauffer pendant 30 secondes. Les 5 molécules grasses du chocolat au point de fusion différent (26 – 28 – 29 – 30 – 31) obligent de descendre la température de la masse à 27°C. Cette opération permet au beurre de cacao et au sucre de se cristalliser en même temps et donne un bien meilleur résultat sur la brillance sans trace. Pour cela il existe plusieurs méthodes détaillées en dessous. Enfin il faut réchauffer la couverture pour la travailler :</p> <p>31-32°C pour la couverture noire 29-30°C pour la couverture lactée 29°C pour le chocolat blanc</p> <p>Une fois moulé, la température idéale de refroidissement du chocolat est de 9-11°C. Le temps de durcissement pour un moule de taille moyenne est de l'ordre de 25 minutes.</p> <p>Cristallisation par tablage : Verser les 4/5 de la couverture fondue sur le marbre, puis la travailler en raclant de l'extérieur vers l'intérieur à l'aide d'un triangle et d'une palette. Lorsque le chocolat commence à épaissir, il convient de replacer le tout dans un bac puis de le réchauffer à la température d'utilisation.</p> <p>Cristallisation par ensemencement : Réserver un tiers du chocolat fondu dans un bol chaud. Ajouter un tiers de chocolat minutieusement haché dans les deux tiers de chocolat chaud. Remuer constamment. Le chocolat doit atteindre 28/29°C pour un chocolat noir, 27/28°C pour un chocolat au lait et 26/27°C pour un chocolat blanc ou coloré. Ajouter progressivement le chocolat chaud réservé pour faire remonter la température. Vous devez atteindre 31/32°C pour le chocolat noir, 29/30°C pour le chocolat au lait et 28/29°C pour le chocolat blanc ou coloré.</p> <p>Cristallisation par refroidissement : Laisser refroidir la couverture fondue en plaçant le bac au frais (18°C) en remuant de temps en temps, puis lorsque le chocolat commence à épaissir, le réchauffer et l'amener à la température d'utilisation.</p> <p>Cristallisation par bain-marie : Remplacer l'eau chaude du bain-marie ayant servi à faire fondre la couverture par de l'eau froide et enfin réchauffer progressivement et l'amener à la température d'utilisation. (voir les températures de couverture plus haut)</p> <p>Cristallisation par ajout de beurre de cacao : Faire fondre le chocolat à 45°C. Laisser refroidir à température ambiante. A 35°C pour le chocolat noir et 34°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur ajouter 1% de beurre Mycryo (beurre de cacao en billes) soit 10 g pour 1 kg de chocolat. Bien mélanger. Laisser à température ambiante. Utiliser quand la couverture est à température idéale (31-32°C pour le chocolat noir ou à 29-30°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur)</p>	