Travaux pratiques de pâtisserie

Mention Complémentaire – stage D

Programme :

- Travail sur recettes imposées
- Approche encadrée sur le travail du sucre
- Décoration
- Approche guidée de la confiserie

Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Biscuit au marron Crémeux cassis Crème au marron Crème anglaise Chantilly au marron Glaçage cassis	
Dessert en assiette	Pâte sucrée Crème d'amande Poires au vin Compote de poires-pommes-Pruneaux Gelée au vin	
Divers	Pâte de fruits	

Travaux pratiques de pâtisserie

Recette pour un cadre 24 x 24 cm		**Petits gâteaux Cassis Marron**	
Recettes	**Quantités**	**Progression**	
Pâte de marron Purée de marron Jaunes d'œuf Œufs Blanc d'œuf Sucre Farine t45 Fécule Crème UHT	0.215 0.120 0.108 0.108 0.200 0.080 0.020 0.020 0.040	<u>Biscuit au marron :</u> Mélanger la purée de marron et la pâte de marron, monter au batteur. Ajouter les jaunes et les œufs petit à petit. Monter les blancs en ajoutant le sucre en vitesse moyenne et en terminant en vitesse rapide. Ajouter la farine et la fécule à la maryse puis la crème chauffée. Etaler sur plaque et cuire à 190°C pendant 12 à 15mn. Tailler 3 carrés de biscuit.	
Purée de cassis Purée de framboise Jaunes d'œufs Œufs Sucre Gélatine en feuilles Beurre	0.082 0.035 0.035 0.045 0.040 0.005 0.085	<u>Crémeux cassis :</u> Faire chauffer les purées dans une casserole à 82°C. Mélanger les jaunes, les œufs et le sucre. Ajouter la gélatine ramollie essorée puis le beurre en petits morceaux. Mixer. Couler sur le premier biscuit dans le cadre et réserver au froid.	
Crème Sucre Jaunes d'œufs Gousse de vanille ---------- Crème anglaise Gélatine feuille Pâte de marron Crème Sucre	0.075 0.040 0.055 ¼ ---------- 0.075 0.003 0.175 0.225 0.015	<u>Crème au marron :</u> Cuire les premiers ingrédients à l'anglaise à 82°C. Ajouter la gélatine quand la crème anglaise est à 42°C et mélanger avec la pâte de marron montée. Monter l crème et le sucre et mélanger quand la température est à 28 30°C.	
Eau Sucre Glucose Lait concentré Gélatine feuille Chocolat blanc Colorant	0.072 0.120 0.120 0.085 0.008 0.130 QS	<u>Glaçage de cassis :</u> Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré. Quand tout est bien mélangé, ajouter la gélatine et le chocolat blanc. Passer au mixer. Ajouter le colorant violet et rouge.	

Travaux pratiques de pâtisserie

Pâte de fruits

Recettes	Quantités	Progression
Pulpe d'abricot Sucre Pectine Sucre Glucose Acide tartrique	0.500 0.095 0.026 1.100 0.315 0.007	Cuire la pulpe avec le sucre et le glucose. A ébullition, incorporer le sucre et la pectine mélangés ensemble pour éviter la formation de grumeaux Cuire à 108°C Verser hors du feu l'acide dilué avec un peu d'eau (50%) Couler en cadre ou en formes Laisser refroidir Détailler et enrober de sucre cristal

	Cassis	Citron	Poire en boite	Orange	Abricot Mangue Melon	Passion cassis	Fraise	Framboise	Banane	Ananas
Pulpe de fruits	1.070		1.000	2.200	1.000	0.800	1.575	1.400	0.750	0.550
Jus de fruits	1.070	2.250	0.600		0.350	0.800			1.050	0.950
Extrait		0.050		0.020						
Pectine	0.057	0.070	0.038	0.065	0.035	0.045	0.035	0.035	0.040	0.035
Sucre	0.200	0.170	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150
Sucre cristal	2.350	1.650	1.300	1.500	1.500	1.750	1.750	1.500	1.250	1.000
Glucose	0.670	0.550	0.150	0.500	0.350	0.500	0.500	0.350	0.150	0.150
Acide tartrique	0.015	0.033	0.025	0.030	0.012	0.011	0.011	0.011	0.025	0.025
Eau	0.015	0.030	0.015	0.015	0.005	0.005	0.005	0.005	0.015	0.015
Cuisson	76 br 107°c	76 br 107°c	76 br 107°c	78 br 108°c	76 br 107°c	76 br 107°c	75 br 106°c	75 br 106°c	76 br 107°c	76 br 107°c

Travaux pratiques de pâtisserie

Tarte
Poires au vin
&
Tarte fine

Recettes	Quantités	Progression
Beurre Sucre Poudre d'amande Œufs	0.050 0.050 0.050 0.050	<u>Crème d'amande :</u> Mélanger le beurre pommade avec le sucre. Ajouter la poudre d'amande. Incorporer l'œuf progressivement.
Beurre Farine Sucre glace Poudre d'amande Sel Œuf Zeste de citron	0.060 0.100 0.035 0.012 0.002 0.025 1 pincée	<u>Pâte sucrée :</u> Mélanger au batteur le beurre, la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et les zestes. Lorsque la texture est sableuse, ajouter l'œuf. Réserver au froid. Foncer un fond de tarte. Cuire 15 minutes à 145°C.
Pommes Poires comice Sucre Beurre Jus de citron Vanille Pruneaux	0.200 0.200 0.035 0.020 0.010 1 c/c 0.025	<u>Compote de poires-pommes-pruneaux :</u> Epluchez et couper les fruits en cubes. Arroser de citron. Faire fondre le beurre avec le sucre. Ajouter les fruits, sauf les pruneaux avec la vanille jusqu'à ce que la compote commence à attacher au fond légèrement. Incorporer les pruneaux dénoyautés coupés en morceaux. Verser dans un récipient et refroidir.
Vin rouge banyuls Pulpe de poires Pulpe de cassis Gingembre poudre Zeste d'orange Poires comice	0.500 0.165 0.330 1 c/c 1 pincée 6	<u>Poires au vin :</u> Dans une casserole, faire chauffer le vin avec les épices et les zestes. Eplucher et épépiner les poires et lorsque le sirop est chaud, les immerger entièrement. Couvrir d'un papier cuisson percé au centre et laisser pocher 40 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.
Sirop de pochage Miel Sucre Agar-agar Gélatine	0.165 0.016 0.020 0.001 0.001	<u>Gelée au vin :</u> Gonfler la gélatine dans un bol. Porter à ébullition le sirop, le sucre, le miel et l'agar-agar en mélangeant. Hors du feu, ajouter la gélatine égouttée puis couler la gelée en la filtrant à travers un tamis dans une plaque à rebord. Laisser figer 1 heure au froid.
Nappage neutre	QS	<u>Montage :</u> Etaler la compote sur le fond de tarte. Disposer les tranches de poires en commençant par le bord. Badigeonner la tarte de nappage neutre. Découper des petits cubes de gelée et les disposer sur les poires. Saupoudrer le pourtour de la tarte avec du sucre glace.