

Travaux pratiques de pâtisserie

Mention Complémentaire – stage F

Programme :		
• Travail sur plusieurs recettes • Evaluation du montage • Gâteaux de voyage		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie Dessert en assiette	Biscuit noisette Caramel cacahuète Mousse légère cocktail	1 entremets de 6 personnes 3 petits, taille magasin 1 pour la dégustation sans décor 2 en assiette avec décor
Pâtisserie	Cake pistache Cake figue et châtaigne Gâteau marbré Lemon cake Muffin double chocolat Esperentos	

Travaux pratiques de pâtisserie

Recette pour 12 personnes		Petit gâteau « cœur Caraïbe »	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre Sucre glace Poudre de noisette Farine Zeste de citron	0.180 0.060 0.160 0.150 0.040 1/4	<u>Biscuit noisette citron vert :</u> Au batteur, monter les blancs meringués avec le sucre puis incorporer à la maryse le mélange sucre glace, poudre de noisette et farine puis à la fin les zestes. Etaler ½ plaque 60x40 cm. Saupoudrer de sucre glace. Cuire au four ventilé à 170°C pendant environ 12 minutes. Couper 2 disques par gâteaux	
Sucre Glucose Crème Fleur de sel Beurre Cacahuètes salées	0.100 0.050 0.140 0.001 0.035 0.080	<u>Caramel cacahuète :</u> Cuire le sucre et le glucose au caramel, décuire avec la crème chaude. Incorporer la fleur de sel, le beurre. Mixer. Ajouter ensuite les cacahuètes grillées concassées. Réserver.	
Purée exotique Malibu Gélatine poudre Eau Blancs d'œufs Sucre Eau Crème	0.300 0.015 0.008 0.048 0.065 0.065 0.025 0.200	<u>Mousse légère cocktail :</u> Cuire le sucre et l'eau à 121°C. verser sur les blancs et faire une meringue italienne. Incorporer la masse de gélatine fondue à 40°C dans la purée froide. Ajouter la meringue puis la crème fouettée.	
Ananas tranches Couverture noire Citron vert Cacahuète	1 0.200 ¼ 0.020	<u>Montage :</u> En moule « dôme », chemiser entièrement de mousse. A mi-hauteur, disposer un premier disque de biscuit noisette. Regarnir de mousse et terminer avec le second disque sur lequel on aura poché préalablement, le caramel cacahuète. Lisser et réserver au congélateur. Glacer avec un glaçage, décorer avec un disque de chocolat noir avec effet, une cacahuète et un morceau d'ananas poêlé.	

Travaux pratiques de pâtisserie

Recette pour 1 cake		Gâteau de voyage « cake pistache »	
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Trimoline Sucre Poudre d'amande Farine type 45 Levure chimique Crème UHT Huile pépin raisin Chocolat blanc Pâte de pistache Praliné	0.145 0.045 0.060 0.045 0.085 0.005 0.070 0.022 0.030 0.026 0.123	<u>Procédé :</u> Mélanger ensemble les œufs, la trimoline, le sucre et la poudre d'amande. Ajouter la farine et la levure chimique. Puis incorporer la crème tempérée. Prélever une partie de la masse et ajouter le mélange le chocolat fondu, d'huile et de pâte de pistache. Mélanger les deux masses ensemble. Prélever 160g d'appareil à cake et le mélanger avec le praliné. Marbrer les deux mélanges très légèrement. Mettre en poche et couper un gros trou puis garnir 300g d'appareil puis cuire 6 minutes à 170°C. Ajouter 30g de pistaches entières caramélisées puis finir avec 150g d'appareil et un trait de beurre à la poche. Faire cuire 10 minutes à 170°C. Puis finir par 26 minutes à 160°C.	

Travaux pratiques de pâtisserie

		Cake Esperentos	
Recettes	Quantités	Progression	
Pâte d'amande 50% Œufs Jaunes d'œufs Crème de pistache Beurre Physalis	0.500 3 2 0.050 0.150 2	<u>Procédé :</u> Foncer un fond de pâte sablée Monter la pâte d'amande crue avec les œufs et les jaunes Incorporer la pâte de pistache puis le beurre fondu Verser dans le fond et cuire à 190°	

Travaux pratiques de pâtisserie

16 muffins		Muffins double chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Eau Huile Sucre semoule Sel Farine Poudre de cacao Levure chimique Vanille liquide Drops Petits moules à muffins	0.190 0.190 0.055 0.280 0.002 0.335 0.055 0.030 0.012 0.170 10	<u>Pâte à Muffins:</u> Monter les blancs Ajouter l'eau et l'huile Puis le sucre, le sel, la farine tamisée, la poudre de cacao et la levure chimique Ajouter enfin la vanille et les drops Garnir les moules Cuire à 170°C pendant 20 à 25mn	

Travaux pratiques de pâtisserie

3 moules 14 x 8 cm		Gâteau de voyage Cakes marbrés	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre glace Œufs Farine Levure chimique Zeste de citron Boiron Lait entier Poudre de cacao Moules alu 16 x 8 cm	0.150 0.225 0.160 0.225 0.005 0.005 0.055 0.017 3	<u>Masse blanche de base:</u> Mettre le beurre en pommade Ajouter le sucre glace et les œufs Tamiser puis ajouter la farine et la levure chimique <u>Masse blanche au citron:</u> Ajouter les zestes de citron à 2/3 de masse blanche <u>Masse cacao:</u> Mélanger le lait avec la poudre de cacao Ajouter au reste de la masse blanche 1/3 <u>Montage:</u> Dresser à la poche alternativement une couche de masse blanche et une couche de masse cacao Recouvrir d'une couche de masse blanche Cuire à 160°C pendant 1 heure	

Travaux pratiques de pâtisserie

Recette pour 3 moules		Cake Châtaigne et figue	
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Sucre de canne Miel Sel Crème épaisse Farine de châtaigne Farine de blé Poudre à lever Beurre Figues séchées Moules alu	5 0.125 0.060 0.002 0.150 0.200 0.070 0.006 0.100 0.250 3	<u>Procédé :</u> Hacher les figues en petits morceaux et réserver. Faire fondre le beurre puis le clarifier. Tamiser les farines et la poudre à lever. Mélanger les œufs, le sucre, le miel, le sel et la crème. Ajouter le mélange de farine puis incorporer le beurre et les figues. Garnir les moules préalablement beurrés et farinés. Faire cuire au four ventilé à 155°C pendant environ 50 minutes.	

Travaux pratiques de pâtisserie

Recette pour 2 cakes		Cake Lemon	
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Crème UHT Sucre Sel Farine Poudre à lever Beurre Zestes de citron Huile de tournesol Purée de citron vert	0.235 0.150 0.345 0.001 0.265 0.015 0.060 0.060 0.035 0.030	<u>Procédé :</u> Faire fondre le beurre. Mettre les œufs dans la cuve du batteur avec le sel, le sucre et les zestes. Tamiser la farine et la poudre à lever. Y ajouter la crème UHT et la farine. Mélanger au fouet. Ajouter l'huile de tournesol puis le beurre fondu (40°C) et la purée de citron vert. Cuire à 160°C durant 45 minutes.	