

# Travaux pratiques de pâtisserie

## Mention Complémentaire – stage G

<b>Programme :</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Revisite de recettes à partir d'un classique de la pâtisserie</li><li>• Evaluation de l'imagination et de la créativité</li><li>• Evaluation du respect du thème</li></ul>		
<b>Familles</b>	<b>Techniques de base</b>	<b>Produits finis</b>
<b>Entremets et Dessert en assiette</b>	A choisir	Opéra: 1 Entremets 2 gâteaux individuels en assiettes  St Honoré: 1 Entremets 2 gâteaux individuels en assiettes
<p>Les recettes sont à titre indicatif mais il est tout à fait possible d'en ajouter, d'en inventer mais l'esprit <b><u>du produit de base</u></b> doit être respecté</p> <p>Les proportions sont à calculer</p>		

# Travaux pratiques de pâtisserie

		<b>Opéra</b>	
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>	
Œufs Sucre Poudre d'amandes Farine Blancs Sucre Beurre fondu	0.120 0.090 0.090 0.050 0.085 0.025 0.025	<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	
Sucre inverti Crème fleurette Couverture noire Beurre	0.025 0.150 0.180 0.040	<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	
Sucre cristal Eau Extrait de café	0.300 0.250 0.015	<u>Sirop café</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert	
Sucre Eau Jaunes Œufs Beurre Extrait de café	0.330 0.120 5 2 0.330 QS	<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	
Pâte à glacer brune Couverture noire Huile	0.200 0.080 0.030	<u>Glaçage Opéra</u> Faire fondre la pâte à glacer et la couverture au bain marie et mélanger l'huile. Travailler à 40°	
Pâte d'amande crue Sucre Œufs Blancs Blancs Farine Cacao poudre Cacao pâte Beurre	0.230 0.065 0.105 0.125 0.065 0.050 0.025 0.050 0.050	<u>Biscuit sacher :</u> Mélanger au batteur la pâte d'amande, le sucre et les œufs un par un Monter les blancs et les serrer avec le sucre Mélanger délicatement les deux appareils Incorporer comme pour la génoise la farine et le cacao puis le cacao pâte et le beurre fondu Couler en moule beurré, fariné avec une feuille au fond	
Lait Jaunes Sucre Poudre à crème Beurre	0.250 2 0.125 0.030 0.125	<u>Crème mousseline :</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet	

# Travaux pratiques de pâtisserie

		St Honoré	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Sel Eau environ Beurre	0.125 0.003 0.055 0.080	<u>Feuilletage ordinaire</u> Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités. Étaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm Etendre le pâton régulièrement en bande De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur Replier en 3 parties égales (1 <sup>er</sup> tour) Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement Donner le 2 <sup>e</sup> tour Couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 3 <sup>e</sup> et 4 <sup>e</sup> tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 5 <sup>e</sup> tour, repos Allonger et détailler	
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs  Fondant Glucose	0.075 0.075 0.003 0.003 0.060 0.085 0.150  0.150 0.125	<u>Pâte à choux</u> Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban Dresser à la poche Glacer au sucre cuit	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre Beurre	0.165 2 0.085 0.020 0.045 0.045	<u>Crème mousseline</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement et Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes puis Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Feuilles de gélatine Crème Sucre glace	0.125 1 0.030 0.010 1.5 0.185 0.010	<u>Crème Diplomate</u> Chauffer le lait avec la moitié du sucre et blanchir les jaunes avec l'autre moitié du sucre Détendre l'appareil Cuire la crème Ajouter la gélatine essorée Refroidir dans une bassine Monter la crème sucrée Incorporer délicatement	