

# Travaux pratiques de pâtisserie

## Mention Complémentaire - stage H

<b>Programme :</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Petits gâteaux : 2 x 6 de chaque sorte dont 2 x 1 présentés en assiette</li><li>• Travail entièrement dirigé.</li><li>• Décors imposés.</li></ul>		
<b>Familles</b>	<b>Techniques de base</b>	<b>Produits finis</b>
<b>Entremets Et Petits gâteaux</b>	Dacquoise amande citron Joconde noix de coco Gelée pomelos Crème citron Crème citron légère Croustillant noix de coco Crème chocolat au lait citron vert Mousse onctueuse noix de coco Crumble pistache Velours blanc titane	

# Travaux pratiques de pâtisserie

5 petits gâteaux		Entremets « Coconuts »	
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Sucre glace Poudre d'amande Farine Beurre Blancs d'œufs Sucre semoule Coco râpée	0.070 0.040 0.040 0.014 0.010 0.080 0.020 QS	<p><u>Joconde noix de coco râpée :</u> Monter au batteur, les œufs avec le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, ajouter le beurre fondu et les blancs d'œufs montés serrés avec le sucre semoule. Etaler sur 1/3 de feuille de « silpat », saupoudrer de noix de coco râpée et cuire à 200°C pendant 6 à 7 minutes.</p>	
Noix coco râpée Sucre semoule Pailleté feuilletine Couverture lactée	0.020 0.010 0.020 0.040	<p><u>Croustillant noix de coco :</u> Griller au four sur une feuille de « silpat », la noix de coco râpée et le sucre semoule pendant 10 minutes à 170°C. Fondre le chocolat de couverture lait à 40°C, ajouter le pailleté feuilletine et la noix de coco râpée grillée. Etaler très fin entre deux feuilles guitares, laisser durcir et détailler avec un emporte-pièce de 5.5 cm de diamètre.</p>	
Lait Beurre Citron vert Œufs Sucre semoule Gélatine poudre Eau Couverture lactée Cacao pure pâte	0.070 0.015 ½ 0.060 0.025 0.002 0.010 0.020 0.002	<p><u>Crème chocolat lait citron vert : (30g par gâteau)</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le beurre et le zeste de citron vert. Ajouter le mélange œufs, sucre semoule, cuire le tout à 90°C. Ajouter la gélatine masse (poudre de gélatine hydratée avec l'eau), et mixer. Incorporer le chocolat de couverture lait et le cacao pâte.</p>	
Purée de coco Beurre Œufs Sucre semoule Gousse de vanille Malibu Gélatine poudre Eau Crème UHT	0.050 0.014 0.040 0.035 ¼ 0.050 0.002 0.011 0.065	<p><u>Mousse onctueuse noix de coco :</u> Dans une casserole, porter à ébullition la noix de coco, le beurre, la gousse de vanille grattée, ajouter le mélange œufs, sucre semoule. Cuire le tout à 90°C, mixer et ajouter le Malibu et refroidir rapidement à 3°C. A froid, incorporer la gélatine masse fondue à 30°C, ajouter la crème fouettée.</p>	
Beurre de cacao Chocolat blanc Colorant blanc	0.0.50 0.050 QS	<p><u>Velours blanc titane :</u> Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao au bain-Marie.</p>	
Chocolat blanc Amandes hachées		<p><u>Procédé :</u> Dans des cercles à tartelettes de 7 x 3.5 cm de hauteur, placer une bande de biscuit Joconde noix de coco de 21 cm x 1.5 cm de haut, au fond, déposer un disque de Joconde coco puis un disque croustillant noix de coco de 5.5 cm de diamètre. Couler 30 g de crème chocolat lait citron vert, placer au congélateur 10 minutes. Finir le montage en pochant dessus la mousse onctueuse noix de coco. Placer au congélateur.</p>	
<p><u>Finitions :</u> Tremper la base dans le chocolat blanc mélangé aux amandes hachées grillées. Pulvériser au pistolet velours blanc entièrement le petit gâteau plus relief noir, décorer avec des copeaux de chocolat, coco râpé grillé et pointe d'or.</p>			

# Travaux pratiques de pâtisserie

1 Cadre 20 x 20		<p align="center"><b>Entremets</b> <b>« Fraicheur acidulée »</b></p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs	0.090	<u>Dacquoise amande citron :</u>	
Sucre semoule	0.030	Au batteur, monter les blancs et les meringuer avec 30g de sucre semoule.	
Sucre semoule	0.040	Ajouter le mélange tamisé sucre semoule, sucre glace, poudre d'amande,	
Sucre glace	0.040	farine et zestes de citron.	
Poudre d'amande	0.075	Etaler dans un cadre de 20x20x2.5cm.	
Farine	0.020	Saupoudrer de sucre glace et cuire au four ventilé à 180°C, pendant 12	
Citrons jaunes	1	minutes.	
Jus de pomelos	0.275	<u>Gelée pomelos :</u>	
Sucre semoule	0.040	Dans une casserole, porter à ébullition le jus de pomelos.	
Fécule	0.012	Incorporer le sucre, préalablement mélangé avec la fécule, et porter le tout à	
Gélatine poudre	0.007	ébullition.	
Eau	0.040	Ajouter la masse gélatine (gélatine en poudre hydratée avec l'eau).	
Jus de citron	0.130	<u>Crème citron :</u>	
Beurre	0.035	Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron et le beurre.	
Œufs	0.112	Verser sur le mélange blanchi sucre semoule et œufs.	
Sucre semoule	0.125	Ajouter les zestes de citron.	
Zeste de citron	½	Porter le tout à 95°C, mixer et ajouter la masse gélatine (gélatine en poudre	
Gélatine en poudre	0.004	et eau). Refroidir rapidement à 4°C.	
Eau	0.024		
Crème UHT	0.115	<u>Crème légère citron :</u>	
		Mélanger au fouet 225g de crème citron et incorporer la crème fouettée.	
Beurre	0.025	<u>Crumble pistache :</u>	
Sucre semoule	0.010	Au mélangeur, à la feuille, mélanger le beurre avec le sucre semoule, la pâte	
Pâte de pistache	0.007	de pistache, ajouter la farine, faire juste sabler le mélange.	
Farine	0.033	Etaler sur une feuille de « silpat » à ½ cm de hauteur et couper en petits	
		rectangles.	
		Laisser poser une heure et cuire à 140°C au four ventilé pendant 10 minutes.	
		<u>Procédé :</u>	
		Dans un cadre de 20x20, placer la dacquoise amande citron.	
		Couler la gelée pomelos et placer au congélateur.	
		Sur la gelée, dresser à l'aide d'une poche et d'une douille unie de 8, des	
		boules de crème citron et crème légère citron, puis placer au congélateur.	
<p><u>Finitions :</u> Glacer le cadre à l'aide d'un glaçage neutre, Passer au pistolet. Couper en bandes : 20 cm x 10 cm pour les entremets, 10 cm x 3 cm pour les petits gâteaux. Placer dessus un rectangle chocolat courbé ajouré. Parsemer des morceaux de crumble sur les petits gâteaux et les entremets et terminer le décor avec de l'isomalt, les zestes semi-confits et les pistaches.</p>			