

Travaux pratiques de pâtisserie

Mention Complémentaire – stage I

Programme :		
<ul style="list-style-type: none">• Petits gâteaux de base : travail guidé• Revisite d'un classique de la pâtisserie : travail libre		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Entremets Et Décors	Pâte sucrée Crème d'amande Confit de fraises Mousse au fromage blanc Flocage blanc	
Entremets revisité	Recettes au choix	Fraisier

Travaux pratiques de pâtisserie

		Fraisier	
Recettes	Quantités	Progression	
blancs d'œufs sucre jaunes d'œufs farine tamisée fécule	0.200 0.165 0.085 0.085 0.085	<u>Biscuit à la cuillère :</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur) Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule Dresser à la poche 2 disques de 18cm de diamètre sur une feuille Cuire 7mn à 220° Disposer sur grille dès la sortie du four	
sucre cristal eau vanille	0.150 0.125 0.005	<u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Parfumer avec quelques gouttes de vanille Conserver au frais et couvert	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre	0.250 0.125 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 Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin	
Pâte d'amande 33% Fécule Fraises	0.080 0.050 0.300	<u>Montage de l'entremets :</u> Chemiser le cercle avec une bande de rhodoïd Couper les fraises en deux et les appliquer contre le cercle, l'intérieur de la fraise à l'extérieur Chemiser avec la crème mousseline Déposer le premier cercle de biscuit et l'imbiber avec le sirop Etaler une fine couche de crème puis des fraises en morceaux Poser le deuxième cercle de biscuit, imbiber et lisser à la crème en s'appuyant sur le bord du cercle Etaler et recouvrir d'une abaisse de pâte d'amande fine, Décorer au cornet	
Blancs d'œuf Sucre glace tamisé Vinaigre blanc	0.030 0.250 0.002	<u>Glace royale :</u> Mesurer les blancs Tamiser le sucre glace Peser le sucre glace Dans une bassine propre, mélanger doucement les $\frac{3}{4}$ du sucre et des blancs Rajouter petit à petit le sucre Bien battre pour blanchir les blancs Consistance proche d'une pâte à choux à point Ajouter le vinaigre Filmer tout de suite pour éviter la formation d'une croûte Utiliser rapidement	

Travaux pratiques de pâtisserie

Recettes		Quantités	Progression
Recette pour 1 tarte de 6-8 personnes			<p>Tarte fruits rouges & Fromage blanc</p> 
Beurre	0.060	<u>Pâte sucrée :</u>	
Farine	0.095	Blanchir l'œuf et le sucre.	
Œufs	0.020	Sabler le beurre, la farine et le sel.	
Sucre	0.038	Ajouter l'œuf blanchi.	
Sel	0.002	Réserver filmé au froid.	
Gousse de vanille	1/4	Foncer et cuire à blanc.	
Beurre	0.065	<u>Crème d'amande :</u>	
Sucre glace	0.060	Mixer ensemble tous les ingrédients sauf les griottes pendant une minute.	
Poudre d'amande	0.080	Verser sur le fond de tarte cuit, déposer les griottes.	
Œufs	0.100	Cuire à 160°C environ 15 minutes.	
Zestes de citrons	½		
Griottes	0.100		
Fraises fraîches	0.250	<u>Confit de fraises :</u>	
Sucre	0.035	Chauffer dans une casserole les fraises et le sucre.	
Pectine NH	0.003	Mixer à chaud. Et ajouter le sucre mélangé à la pectine, en pluie.	
Sucre	0.003	Cuire à 101°C.	
		Refroidir.	
		Etaler à la spatule sur la tarte cuite.	
Sucre	0.030	<u>Mousse au fromage blanc citron vert :</u>	
Eau	0.008	Hydrater la gélatine.	
Jaunes d'œuf	0.035	Cuire le sucre et l'eau à 120°C, verser sur les jaunes et réaliser une pâte à bombe. Stopper le batteur quand la pâte est tiède.	
Gélatine feuille	0.003	Egoutter la gélatine et la fondre dans le jus de citron puis l'incorporer dans la pâte à bombe.	
Jus de citron vert	0.010	Mélanger les zestes et les grains de vanille. Dans le fromage blanc.	
Gousse de vanille	¼	Ajouter la pâte à bombe puis mélanger délicatement à la maryse. Verser dans un moule puis bloquer au froid.	
Zeste de citron	¼		
Fromage blanc 40%	0.100		
Crème montée	0.100		
Beurre de cacao	0.200	<u>Flocage blanc :</u>	
Chocolat blanc	0.275	Mettre à chauffer le beurre de cacao puis le verser sur le chocolat blanc.	
		Mélanger et filtrer.	
		Utiliser à 45°C.	
Framboises	0.125	<u>Montage :</u>	
Fraises	0.125	Poser la couronne de mousse au fromage blanc sur la tarte refroidie	
Myrtilles	0.020	recouverte du confit de fraises.	
Codineige	QS	Décorer le centre et les bords de fruits rouges.	
Nappage fraise	QS	Napper légèrement.	

Travaux pratiques de pâtisserie

