

# Travaux pratiques de pâtisserie

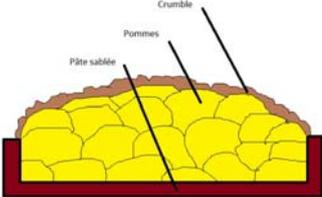
## CAP 1<sup>ère</sup> année - stage A

<b>Programme :</b> Tartes simples : Bourdaloue, pommes, crumble, etc.		
<b>Familles</b>	<b>Techniques de base</b>	<b>Produits finis</b>
<b>Pâtisserie</b>	Pâte sablée Crème d'amande Compote de pommes Appareil à crumble	
<b>Finition</b>	Nappage	

# Travaux pratiques de pâtisserie

 <p>Diamètre 18cm</p>		<p><b>Tarte Bourdaloue</b> <b>6 personnes</b></p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.080 0.050 0.030 0.001 0.150	<p><u>Pâte sablée</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main Incorporer les œufs un à un Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir Laisser reposer au froid</p>	
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Farine	0.100 0.100 1 1/2 0.100 0.020	<p><u>Crème d'amande</u> Crémer le beurre avec le sucre Incorporer les œufs graduellement Monter l'appareil Incorporer la poudre d'amandes à la spatule Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez</p>	
Sucre Eau Badiane Cannelle bâton Poires	0.400 0.400 1 ½ 3	<p><u>Pochage des poires</u> Laver et évider les poires Eplucher les poires Plonger les dans le sirop frémissant Couvrir avec un papier sulfurisé Pocher 15 à 20 minutes suivant le degré de maturité Vérifier avec la pointe du couteau Débarrasser dans une bassine avec le sirop</p>	
		<p><u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée. Déposer un peu de crème d'amande sur le fond Couper les poires en lamelles en les laissant entières Déposer les poires autour de la tarte Garnir de crème d'amandes à la poche entre les poires Cuire à 190° Débarrasser sur grille à la sortie du four Attendre le refroidissement avant de napper de nappage abricot Il est possible de décorer le bord de la tarte avec du sucre en grains</p>	

# Travaux pratiques de pâtisserie

 <p>Diamètre 18cm</p>		<p><b>Tarte Crumble</b> <b>6 personnes</b></p> 
Recettes	Quantités	Progression
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.080 0.050 0.030 0.001 0.150	<u>Pâte sablée</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main Incorporer les œufs un à un Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir Laisser reposer au froid
Beurre Sucre Farine Amandes hachées Cannelle poudre	0.050 0.100 0.050 0.050 0.003	<u>Crumble</u> Mettre le beurre en petits morceaux Peser les matières premières et les mettre ensemble au congélateur plusieurs heures Passer au mixer encore congelé sans faire de pâte, en laissant volontairement des morceaux Verser sur les tartes
Pommes	4	<u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle à tarte légèrement beurré avec la pâte sablée Piquer Garnir copieusement de cubes de pommes Recouvrir de crumble Cuire à 190°C Décerclé à la sortie du four et laisser refroidir Saupoudrer légèrement de sucre glace

# Travaux pratiques de pâtisserie

		<p align="center"><b>Tarte aux pommes</b> <b>6 personnes</b></p>	
<p align="center">Diamètre 18cm</p>			
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.080 0.050 0.030 0.001 0.150	<p><u>Pâte sablée</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main Incorporer les œufs un à un Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir Laisser reposer au froid</p>	
Beurre Pommes Sucre Cannelle Eau	0.030 3 0.020 1 pincée 0.100	<p><u>Compote de pommes</u> Eplucher les pommes, retirer les pépins et les couper en cubes. Faire blondir le beurre et y faire revenir les pommes en cubes pendant 5mn. Ajouter le sucre, la cannelle et l'eau. Cuire à couvert à feu doux environ 15mn.</p>	
Nappage blond Pommes	0.050 3	<p><u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée. Déposer la compote refroidie Couper les pommes en lamelles Déposer en rosace sur la tarte Cuire à 190° Débarrasser sur grille à la sortie du four Attendre le refroidissement avant de napper de nappage abricot</p>	

# Travaux pratiques de pâtisserie

