

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{ère} année - stage B

Programme : Choux, pains aux raisins		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Pâte à choux Crème pâtissière	
Viennoiserie	Pâte à croissants Crème pâtissière	
Finition	Glaçages divers	

Travaux pratiques de pâtisserie

		<h2>Pains aux raisins</h2>
<p>12 pièces environ</p>		
Recettes	Quantités	Progression
Farine Sucre Sel Levure Lait environ Beurre Œuf	0.375 0.050 0.009 0.025 0.200 0.185 1	<u>Pâte à croissant</u> Peser et tamiser la farine Verser la farine dans une cuve Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait Verser la levure délayée dans la farine Verser une partie du lait Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée. Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.250 2 0.060 0.025	<u>Crème pâtissière</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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule
Raisins blonds Œuf	0.100 1	<u>Progression</u> Etaler sur environ 20cm x 30cm Etaler la crème pâtissière à la palette Déposer des raisins blonds Rouler sur toute la longueur et détailler des tronçons de 3cm de large Déposer à plat sur feuille Laisser pousser à 40°C Dorer délicatement Cuire à 230°C au four ventilé Il est possible de glacer légèrement au sirop ou à la place à l'eau à la sortie du four

Travaux pratiques de pâtisserie

		Choux	
Recettes	Quantités	Progression	
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs	0.085 0.085 0.003 0.003 0.065 0.090 0.170	<p><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 sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses Terminer la poche en dressant des chouquettes Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide Recouvrir les chouquettes de sucre grains ou amandes hachées Cuire dans un four à sole à 210° Débarrasser sur grille dès la sortie du four</p>	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.400 3 0.100 0.040	<p><u>Crème pâtissière</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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule</p>	
Fondant Parfums Colorants	0,200 QS QS	<p><u>Progression des choux</u> Percer ou tailler au couteau, les choux Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser Puis la parfumer et la colorer Garnir les choux à la poche Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40° Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop Colorer si besoin et glacer</p>	