

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{ère} année - stage C

Programme : Quiches, Brioches		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Pâte brisée Appareil à quiche	
Viennoiserie	Brioches parisiennes, au sucre, petites tresses, roulées, polonaises, etc.	
Finition	Meringue italienne	

Travaux pratiques de pâtisserie

		<p align="center">Brioche Parisienne</p> <p align="center">Brioche au sucre</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine de force t 45 Sel Sucre Levure Œufs Eau pour délayer la Levure Beurre Sucre en grains	0.300 0.006 0.030 0.015 4 ou 5 QS 0.180 0.050	<p><u>Pâte à brioche</u> Pétrir doucement en hydratant la pâte petit à petit Eviter de chauffer la pâte en pétrissant trop longtemps ou trop rapidement Quand la pâte est assez élastique, incorporer le beurre sans trop pétrir Mettre dans un endroit tempéré Pointage 1h Mettre au froid 1h30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1h Détailler à 40-50g suivant le moule Façonner et mettre en pousse 1h30 Dorer et coller le sucre en grains Cuire à 200°C</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

		<p style="text-align: center;">Quiche Tarte au saumon</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine	0.200	<u>Pâte brisée</u>	
Eau	0.030	Après tamisage, incorporer à la farine, le sel, le sucre et le beurre. Vitesse lente.	
Sucre	0.015	Hydrater avec les œufs et l'eau doucement.	
Sel	0.003	Frasage en vitesse lente	
Beurre	0.100	Réserver au froid	
Œufs	0.040	Abaisser et foncer	
Lait	0.100	<u>Appareil à quiche :</u>	
Crème	0.100	Mélanger au fouet les ingrédients	
Œufs	0.100		
Sel poivre muscade	QS		
Epinards branches	0.150	<u>Détails :</u>	
Saumon tranchettes	0.080	Cuire les fonds à blancs	
Gruyère râpé	0.080	Mettre les garnitures au fond et recouvrir de sauce à quiche	
		Parsemer de gruyère râpé	
		Cuire à 200°C	