

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{ère} année - stage D

Programme : Bûches traditionnelles roulées		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Biscuit roulé : dacquoise, cuillère, Savoie, etc. Crème au beurre, crème mousseline, etc.	
Finition	Meringue suisse Sucre tassé Décor chocolat	

Travaux pratiques de pâtisserie

		<p align="center">Buche roulée « Dauphinoise »</p> <p>3 buches de 18 cm environ</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œuf Sucre semoule Coco râpée Poudre d'amandes Sucre semoule Farine	0.225 0.065 0.090 0.080 0.125 0.015	<p><u>Biscuit Dacquoise Coco</u> Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs Etaler sur les 2/3 de la longueur de la feuille Cuire à 180°C couleur pâle Débarrasser sur grille à la sortie du four</p>	
Sucre Eau Jaunes (Eufs Beurre Extrait de café trahlit	0.500 0.175 7 3 0.500 0.050	<p><u>Crème au beurre</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au bouilli 121°C Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet. Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois et laisser foisonner</p>	
Amandes effilées Sucre semoule Farine (Euf entiers	0.060 0.060 0.060 1	<p><u>Tuiles aux amandes</u> Bien mélanger à la spatule, les ingrédients laisser reposer faire des petits tas avec une cuillère les étaler sur plaques beurrées avec une fourchette mouillée à l'eau cuire à 220° quelques minutes</p>	
Noix Pâte d'amande 33% Extrait de café	0.100 0.150 0.010	<p><u>Montage de la buche</u> Décoller la feuille de biscuit de la feuille de papier Parfumer une partie de la crème au beurre Etaler de la crème au beurre sur la feuille à 0.5cm d'épaisseur Déposer quelques noix en morceaux sur la crème. Rouler. Recouvrir avec la feuille de papier et mettre au froid Couper les entames en biais et s'en servir pour faire les nœuds Masquer à la crème, les bords et le dessus des nœuds puis recouvrir d'une tuile aux amandes. Recouvrir le reste de la buche avec une poche à douille chemin de fer Déposer sur talonnette au froid Décorer</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

		Meringue Suisse	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre Cacao poudre	1 0.065 0.005	<u>Meringue Suisse</u> Mélanger le sucre et les blancs d'œufs. Chauffer au bain Marie à 50° environ et monter au fouet jusqu'à complet refroidissement. Dresser sur plaque selon motif et cuire à 70-80° pendant au moins 2 heures. Il est possible de colorer la meringue avant cuisson ou de la saupoudrer de cacao poudre.	

Travaux pratiques de pâtisserie

		Sucre tassé	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre Vinaigre blanc Colorant	0.100 0.005 QS	<u>Sucre tassé</u> Malaxer ensemble le sucre et le vinaigre. Ajouter du colorant si besoin Aplatir entre 2 feuilles pour détailler à l'emporte-pièce ou tasser dans un moule puis retourner sur un carton. Laisser sécher au moins 24h.	