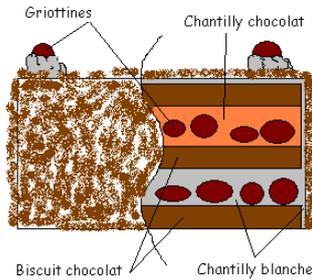


Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{ère} année - stage F

Programme : Forêt noire, cygnes		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Génoise au chocolat Crème chantilly vanille Crème chantilly chocolat Pâte à choux	 
Finition	Copeaux de chocolat Décor à la poche	

Travaux pratiques de pâtisserie

		<h2>Forêt noire</h2>	
1 moule H: 6cm D: 16cm			
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Sucre semoule Farine Cacao en poudre	3 0.100 0.075 0.010	<u>Génoise chocolat</u> Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie. Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C) Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement Incorporer délicatement la farine tamisée et la poudre de cacao Etaler sur feuille ou dans un moule Cuire à 200-220°C A la sortie du four, mettre sur grille	
Crème Sucre semoule	0.400 0.060	<u>Crème Chantilly</u> Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre	
Crème Sucre semoule Couverture noire	0.125 0.025 0.075	<u>Crème Chantilly chocolat</u> Mettre à fondre au bain-marie la couverture Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Ne pas trop serrer Incorporer une partie de la crème dans le chocolat fondu Incorporer le reste de la crème Dresser aussitôt	
Sucre cristal Eau Cacao poudre Alcool de cerises	0.100 0.080 0.015 0.015	<u>Sirop à forêt noire</u> Porter à ébullition les 4 ingrédients Conserver au frais et couvert	
Griottines Couverture noire Cacao poudre Sucre glace	0.100 0.200 0.010 0.020	<u>Montage de l'entremets</u> Mettre la couverture à fondre au bain marie Couper le biscuit en trois tranches régulières Imbiber la plus grande des trois avec le sirop Avec une poche et une douille unie, garnir d'une couche de 1cm d'épaisseur de crème chantilly nature puis déposer des griottines coupées en deux Poser la deuxième tranche de biscuit et l'imbiber Garnir d'une couche de crème chantilly chocolat et déposer le reste des griottines coupées Terminer avec la dernière tranche de biscuit imbibée Masquer le dessus et le tour de chantilly blanche Réserver au froid Confectionner les copeaux Couvrir les bords et le dessus de l'entremets avec ces copeaux Saupoudrer légèrement de cacao poudre puis de sucre glace Avec une poche à douille cannelée, faire 6 rosaces sur le dessus et poser une griottines au centre de chaque rosace	

Travaux pratiques de pâtisserie

		<h2>Cygnes chantilly</h2>	
Recettes	Quantités	Progression	
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs	0.100 0.100 0.004 0.004 0.080 0.110 0.200	<u>Pâte à chou</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 des glands et des têtes de cygne Cuire dans un four à sole à 220°C Débarrasser à la sortie du four sur grille	
Crème Sucre semoule	0.200 0.030	<u>Crème Chantilly</u> Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre	
		<u>Finition</u> Couper le dessus du gland et le couper en deux dans le sens de la longueur Garnir légèrement de chantilly Déposer 3 petits morceaux de tranche d'ananas égouttée Recouvrir de chantilly à la poche avec une douille cannelée Disposer le tête devant et les deux ailes de chaque côté	