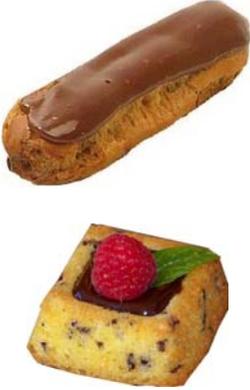
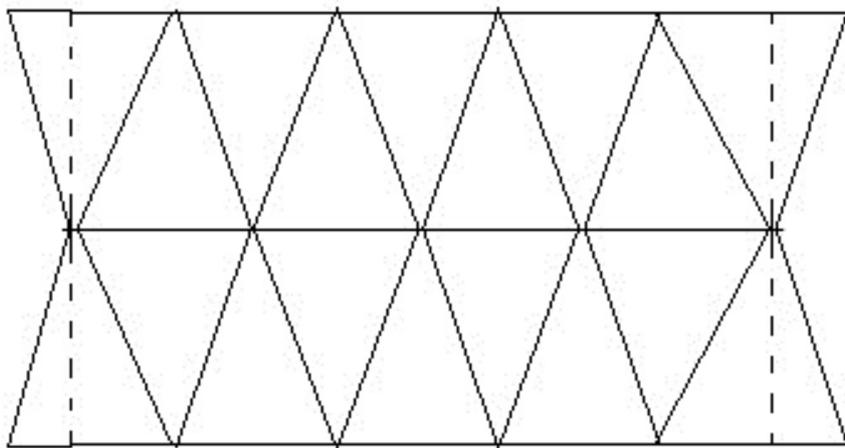


Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{ère} année - stage G

Programme : Eclairs, croissants, financiers divers		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Pâte à choux Crème pâtissière Appareil à financier Ganache	
Viennoiserie	Croissants	

Travaux pratiques de pâtisserie

 18 croissants		<h2>Croissants</h2>
Recettes	Quantités	Progression
Farine Sucre Sel Levure Lait environ Beurre Œuf	0.500 0.065 0.012 0.030 0.250 0.250 1	<p><u>Pâte à croissant</u></p> Peser et tamiser la farine Verser la farine dans une cuve Peser le sel et le verser sur la farine sur un côté de la cuve Peser le sucre et le verser 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 Détailler et rouler Laisser pousser à 40°C Dorer délicatement Cuire à 230°C au four ventilé
<h2>1 rouleau sur 1 rouleau</h2> 		

Travaux pratiques de pâtisserie

		<h2>Eclairs</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	<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 Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide 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	0.375 3 0.095 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	0.200	<p><u>Progression de la pâte à choux</u> Percer ou tailler au couteau les éclairs Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser Puis la parfumer Garnir les pâtes à choux à la poche en commençant par les couleurs claires 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>	

Travaux pratiques de pâtisserie

		Financiers Citron - Pavot	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre	0.065	<u>Appareil à financiers</u>	
Poudre d'amande	0.065	Effectuer le mélange TPT (sucre glace poudre d'amande) et farine	
Farine	0.040	Y ajouter les blancs, les zestes et le pavot	
Blancs	2	Terminer en versant le beurre fondu noisette	
Beurre	0.050	Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche	
Zestes de citron	0.004	Cuire à 190° une dizaine de minute.	
Graines de pavot	0.015	Sortir quand les bords commencent à colorer.	

Travaux pratiques de pâtisserie

		<h2>Tigrés</h2>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Farine Sucre semoule Trimoline Poudre d'amandes Beurre Pailleté chocolat fin	0.195 0.050 0.145 0.025 0.235 0.210 0.095	Mélanger ensemble les blancs, la farine, le sucre, la trimoline et la poudre d'amandes Faire fondre le beurre et lui donner une couleur noisette claire Ajouter le beurre à l'appareil précédent Attendre que la température de l'appareil atteigne environ 35°C et incorporer la pailleté (le mettre dans un appareil chaud, le fera fondre) Dresser à la poche dans des moules beurrés Cuire à 190°C dans des moules à savarins Laisser refroidir et couler de la ganache au centre	