

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{ère} année - stage H

Programme : Nids de Pâques		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Génoise en moule Crème mousseline Sirop Glaçages	
Finition	Travail à la poche Décors en chocolat	

Travaux pratiques de pâtisserie

		Nid de Pâques	
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Sucre semoule Farine	0.200 0.125 0.125	<u>Génoise :</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 Beurrer et fariner un moule à génoise Retirer la bassine du batteur Incorporer délicatement la farine tamisée avec une maryse ou une écumoire Verser dans un moule au 2/3 de la hauteur Cuire à 200-220°C Démouler à la sortie du four, mettre sur grille et réserver	
Sucre cristal Eau	0.200 0.160	<u>Sirop à 30°B :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert Parfumer avant de s'en servir	
Lait Purée de fruits Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre	0.125 0.125 0.125 0.125 0.030 0.125	<u>Crème mousseline</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la purée de fruits et 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 Monter au batteur le beurre en pommade et mélanger rapidement petit à petit la crème au fouet Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin	
Eau Sucre Glucose Gélatine feuille Chocolat blanc Lait concentré Colorant liposoluble	0.075 0.150 0.150 0.011 0.150 0.100 QS	<u>Glaçage couleur</u> Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir ensemble l'eau, le sucre et le glucose. Incorporer hors du feu la gélatine essorée. Incorporer le chocolat blanc en petits morceaux puis le lait concentré. Colorer suivant besoin. Mixer à la girafe. Chinoiser et laisser refroidir avant utilisation.	
Gélatine feuilles Eau Sucre Cacao poudre Crème UHT	0.006 0.050 0.085 0.038 0.045	<u>Glaçage chocolat</u> Ramollir la gélatine. Faire bouillir l'eau, le sucre, la poudre de cacao et la crème. Ajouter la gélatine, remuer et chinoiser. Couler à 35°C.	
		<u>Montage de l'entremet :</u> Détailler la feuille en petits disques Chemiser les cercles avec de la crème mousseline Déposer un tiers des disques dans les cercles, imbiber, puis recouvrir de crème. Garnir si besoin de fruits ou autre Déposer un second disque, imbiber et garnir. Terminer avec un dernier disque et lisser à la crème. Faire prendre au froid négatif. Décercler puis glacer en premier avec le glaçage de couleur sur une grille pour laisser couler le surplus puis aussitôt zébrer à l'aide d'une poche garnie du glaçage cacao	