

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{ère} année - stage I

Programme : Tarte citron meringuée, Salambos		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Pâte sablée Crème au citron Pâte à choux Crème pâtissière Sucre cuit	
Finition	Meringue italienne Glaçage au sucre	

Travaux pratiques de pâtisserie

		<p>Tarte citron meringuée 6 personnes</p> <p>2 tartes Diamètre 16cm</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.110 0.065 0.040 0.002 0.200	<p><u>Pâte sablée</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main Incorporer les œufs un à un Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir Laisser reposer au froid</p>	
Blancs d'œufs Sucre Eau	4 0.250 QS	<p><u>Meringue italienne</u> Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau Mettre les blancs dans la bassine du batteur Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne</p>	
Jus de citron Œufs Sucre semoule Poudre à crème Feuille gélatine Beurre	0.200 4 0.170 0.005 1 0.060	<p><u>Crème citron</u> Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron (compter environ 500g de citrons pour 200g de jus) Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à crème Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Hors du feu, incorporer la feuille de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide, puis le beurre. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule.</p>	
Rondelle de citron Zestes Nappage blond	1 QS 0.050	<p><u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle à tarte légèrement beurré Piquer et laisser reposer un peu au froid Cuire à 200°C Décercler et réserver sur grille Garnir le fond à ras bord avec la crème citron Recouvrir de meringue à la poche à douille cannelée assez grande Caraméliser au chalumeau ou à four très chaud quelques secondes Décorer à volonté</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

		<h2>Salambos</h2>	<p>Recette pour 12 pièces</p>
Recettes	Quantités	Progression	
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs	0.075 0.075 0.003 0.003 0.060 0.085 0.150	<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 Gousse de vanille	0.375 3 0.095 0.040 1	<p><u>Crème pâtissière</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la moitié du sucre et la gousse fendue. 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. Retirer la gousse. Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule</p>	
Fondant Glucose	0.300 0.200	<p><u>Sucre de glaçage</u> Mettre dans une casserole, le fondant et le glucose Mettre à cuire sur feu doux sans remuer Retirer quand la couleur devient caramel clair Refroidir rapidement le fond de la casserole dans une bassine d'eau froide pour éviter la coloration</p>	
		<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 au kirsch Garnir les pâtes à choux à la poche. Cuire le sucre au caramel et glacer directement.</p>	