

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 2^{ème} année - stage A1

Programme : Gâteaux de soirée		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Crème mousseline Pâte à choux	
Pâtisserie	Crème citron Pâte sablée Meringue italienne Crème pâtissière Sablé breton	
Finition	Glaçage	

Travaux pratiques de pâtisserie

		Gâteaux de soirée A
Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.110	<u>Pâte sablée</u>
Sucre	0.070	Mélanger le beurre et le sucre à la main
Œufs	0.040	Incorporer les œufs un à un
Sel	0.002	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir
Farine	0.200	Laisser reposer au froid
Lait	0.100	<u>Crème mousseline</u>
Jaunes d'œufs	2	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre
Sucre semoule	0.135	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement
Poudre à flan	0.025	Incorporer la poudre à flan
Beurre	0.100	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud
Praliné	0.055	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes
		Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux
		Verser sur plaque inox ou feuille
		Refroidir rapidement en cellule
		Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet
		Parfumer avec du praliné
Jus de citron	0.100	<u>Crème aux agrumes</u>
Jus d'orange	0.050	Dans une casserole, porter à ébullition les jus de citron, orange et pamplemousse (compter environ 250g de citrons pour 100g de jus)
Jus de pamplemousse	0.050	Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement
Œufs	4	Incorporer la poudre à crème
Sucre semoule	0.170	Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron
Poudre à crème	0.010	remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes
Beurre	0.060	Incorporer le beurre hors du feu
		Verser sur plaque inox ou feuille
		Refroidir rapidement en cellule

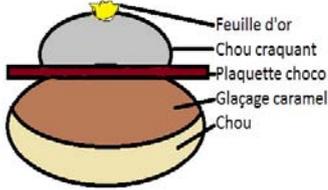
Travaux pratiques de pâtisserie

		Sablés bretons	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Farine Sucre Poudre d'amandes Jaunes d'œufs Sel Levure chimique	0.080 0.100 0.080 0.030 0.040 0.003 0.004	Sabler le beurre avec la farine, ajouter le sucre, la poudre d'amande, les jaunes, le sel et la levure. Abaisser à 0.5cm, détailler des disques de 5cm de diamètre, cuire dans un four à 180° pendant 5mn environ.	

Travaux pratiques de pâtisserie

 <p>Diamètre 140</p>		<p>Tarte au chocolat</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>	
Crème Couverture Miel Beurre	0.130 0.120 0.013 0.045	<p><u>Ganache chocolat</u> Faire bouillir la crème et le miel. Hors du feu, ajouter la couverture en petits morceaux. Incorporer le beurre en cubes. Verser dans les fonds. Refroidir</p>	
		<p><u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle légèrement beurré avec la pâte sablée Piquer Cuire à blanc Réserver sur grille à la sortie du four Laisser refroidir Garnir avec la ganache et mettre au froid Décorer au cornet</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

		<p style="text-align: center;">Religieuse Nouvelle façon</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre Lait entier Sucre Jaunes d'œuf Poudre à crème Beurre	0.030 0.200 0.035 0.030 0.005 0.140	<p><u>Crème fondante caramel :</u> Cuire le sucre à sec, au caramel blond. Décuire avec le lait chaud. Verser délicatement sur le mélange blanchi jaunes, sucre, poudre à crème et cuire comme une crème pâtissière. Refroidir à 40°C, ajouter le beurre et mixer. Réserver au réfrigérateur.</p>	
Beurre Vergeoise Farine Extrait de vanille	0.075 0.095 0.095 0.001	<p><u>Craquant vanille vergeoise :</u> Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Etaler entre deux feuilles et réserver au frigo.</p>	
Eau Lait Beurre Sel Sucre semoule Farine Œufs	0.125 0.125 0.110 0.007 0.005 0.140 0.250	<p><u>Pâte à choux :</u> Dans une casserole, verser le mélange eau + lait avec le sucre et le beurre. Porter à ébullition et hors du feu, ajouter la farine en une seule fois. Remettre la casserole sur le feu pour dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache et ne colle plus. Au batteur, ajouter les œufs graduellement et dresser à la poche à douille n°9. Déposer un disque de craquant vanille sur la pâte à choux. Cuire four 190°C à 200°C, 30 mn environ.</p>	
Sucre semoule Eau Crème fleurette Fécule Gélatine 200 bloom Eau	0.175 0.150 0.150 0.020 0.005 0.060	<p><u>Glaçage caramel :</u> Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dans un poêlon, caraméliser le sucre à sec et stopper la cuisson avec l'eau chaude. Ajouter la crème fleurette et la fécule, donner un bouillon puis ajouter ensuite la gélatine. Mixer et réserver au froid avant utilisation.</p>	
Couverture noire	0.200	<p><u>Montage et finition :</u> Garnir les choux de crème caramel et glacer les corps de religieuses avec le glaçage caramel. Décors feuilles d'or et plaquettes de chocolat noir ajourées.</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

		Glaçage rouge	
Recettes	Quantités	Progression	
Eau Sucre Glucose Gélatine feuille Chocolat blanc Lait concentré Colorant rouge scintillant Colorant liposoluble	0.075 0.150 0.150 0.011 0.150 0.100 QS QS	<p><u>Procédé :</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.</p>	