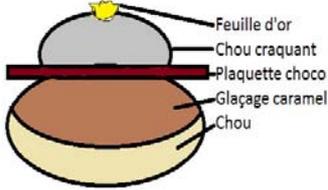


Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 2^{ème} année - stage A2

Programme : Pâte à choux		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Crème mousseline Crème pâtissière Crème légère Pâte à choux	
Finition	Décors chocolat	

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, ans 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

		<h2>Mise au point du chocolat de couverture</h2>	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture Beurre Mycryo	1.000 0.010 (facultatif)	<p>Généralités Il est important de faire fondre la couverture en petits morceaux à 40-50°C soit au bain-marie, soit à l'étuve, soit en machine à tempérer, ou avec méfiance au four à micro-onde. Pour la fonte au micro onde : faire chauffer 1 minute à 500W maximum, arrêter ; mélanger avec une maryse et remettre le chocolat à chauffer pendant 30 secondes. Les 5 molécules grasses du chocolat au point de fusion différent (26 – 28 – 29 – 30 – 31) obligent de descendre la température de la masse à 27°C. Cette opération permet au beurre de cacao et au sucre de se cristalliser en même temps et donne un bien meilleur résultat sur la brillance sans trace. Pour cela il existe plusieurs méthodes détaillées en dessous. Enfin il faut réchauffer la couverture pour la travailler :</p> <p>31-32°C pour la couverture noire 29-30°C pour la couverture lactée 29°C pour le chocolat blanc</p> <p>Une fois moulé, la température idéale de refroidissement du chocolat est de 9-11°C. Le temps de durcissement pour un moule de taille moyenne est de l'ordre de 25 minutes.</p> <p>Cristallisation par tablage : Verser les 4/5 de la couverture fondue sur le marbre, puis la travailler en raclant de l'extérieur vers l'intérieur à l'aide d'un triangle et d'une palette. Lorsque le chocolat commence à épaissir, il convient de replacer le tout dans un bac puis de le réchauffer à la température d'utilisation.</p> <p>Cristallisation par ensemencement : Réserver un tiers du chocolat fondu dans un bol chaud. Ajouter un tiers de chocolat minutieusement haché dans les deux tiers de chocolat chaud. Remuer constamment. Le chocolat doit atteindre 28/29°C pour un chocolat noir, 27/28°C pour un chocolat au lait et 26/27°C pour un chocolat blanc ou coloré. Ajouter progressivement le chocolat chaud réservé pour faire remonter la température. Vous devez atteindre 31/32°C pour le chocolat noir, 29/30°C pour le chocolat au lait et 28/29°C pour le chocolat blanc ou coloré.</p> <p>Cristallisation par refroidissement : Laisser refroidir la couverture fondue en plaçant le bac au frais (18°C) en remuant de temps en temps, puis lorsque le chocolat commence à épaissir, le réchauffer et l'amener à la température d'utilisation.</p> <p>Cristallisation par bain-marie : Remplacer l'eau chaude du bain-marie ayant servi à faire fondre la couverture par de l'eau froide et enfin réchauffer progressivement et l'amener à la température d'utilisation. (voir les températures de couverture plus haut)</p> <p>Cristallisation par ajout de beurre de cacao : Faire fondre le chocolat à 45°C. Laisser refroidir à température ambiante. A 35°C pour le chocolat noir et 34°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur ajouter 1% de beurre Mycryo (beurre de cacao en billes) soit 10 g pour 1 kg de chocolat. Bien mélanger. Laisser à température ambiante. Utiliser quand la couverture est à température idéale (31-32°C pour le chocolat noir ou à 29-30°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur)</p>	