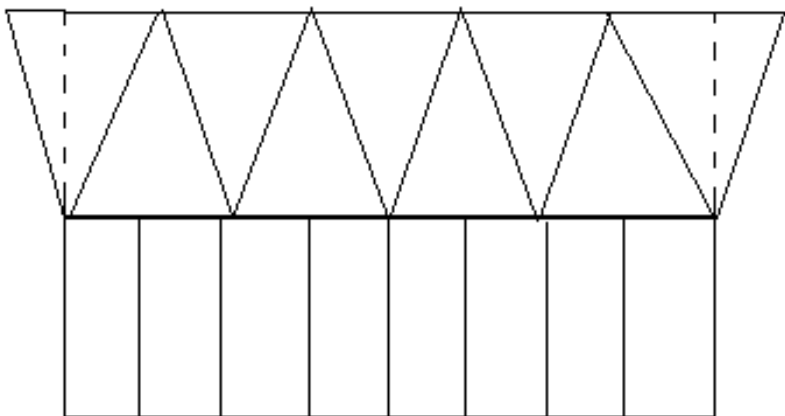


# Travaux pratiques de pâtisserie

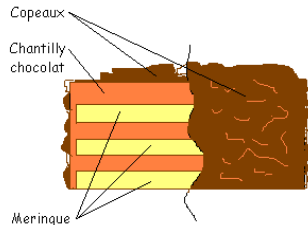
## CAP 2<sup>ème</sup> année - stage B

| <b>Programme :</b> Entremets meringué chocolat, croissants et pains au chocolat |                                                                   |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Familles</b>                                                                 | <b>Techniques de base</b>                                         | <b>Produits finis</b>                                                                 |
| <b>Pâtisserie</b>                                                               | Meringue française<br>Chantilly au chocolat<br>Mousse au chocolat |   |
| <b>Viennoiserie</b>                                                             | Pâte à croissants                                                 |  |
| <b>Finition</b>                                                                 | Ecriture au cornet<br>Copeaux de chocolat<br>Feuille en chocolat  |                                                                                       |

# Travaux pratiques de pâtisserie

|                                                                                      |  |                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|     |  | <b>Croissants</b><br><b>Pains au chocolat</b>                 |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| 9 croissants                                                                         |  |                                                               |  | 8 pains au chocolat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| <b>Recettes</b>                                                                      |  | <b>Quantités</b>                                              |  | <b>Progression</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| Farine<br>Sucre<br>Sel<br>Levure<br>Lait environ<br>Beurre<br>Œuf<br>Bâtons lune     |  | 0.500<br>0.065<br>0.012<br>0.030<br>0.250<br>0.250<br>1<br>16 |  | <u>Pâte à croissant</u><br>Peser et tamiser la farine<br>Verser la farine dans une cuve<br>Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve<br>Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel<br>Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait<br>Verser la levure délayée dans la farine<br>Verser une partie du lait<br>Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d’obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée.<br>Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter<br>Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn<br>Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur<br>Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple<br>Détailler et rouler<br>Laisser pousser à 40°C<br>Dorer délicatement<br>Cuire à 230°C au four ventilé |  |
| <b>1 rouleau sur 1 rouleau</b>                                                       |  |                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
|  |  |                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| <b>9 croissants et 8 pains chocolat</b>                                              |  |                                                               |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |

# Travaux pratiques de pâtisserie

|  |                         | <p><b>Entremets</b><br/> <b>« Merveilleux »</b></p> <p>6 personnes</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Recettes                                                                          | Quantités               | Progression                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                     |
| Blancs d'œufs<br>Sucre                                                            | 3<br>0.190              | <p><u>Meringue française</u><br/>           Préparer les plaques<br/>           Prévoir une poche à douille<br/>           Monter les blancs<br/>           Les meringuer avec ¼ du sucre de la recette<br/>           Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre<br/>           Dresser sur feuille des disques de 15cm de diamètre<br/>           Cuire environ 1h à 100°C</p>                                                                                                                                                                                           |                                                                                     |
| Crème<br>Sucre semoule<br>Couverture noire                                        | 0.600<br>0.060<br>0.185 | <p><u>Chantilly chocolat</u><br/>           Mettre à fondre au bain-marie la couverture<br/>           Mettre la bassine au froid<br/>           Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement<br/>           Ne pas trop serrer<br/>           Incorporer une partie de la crème dans le chocolat fondu<br/>           Incorporer le reste de la crème<br/>           Dresser aussitôt à la poche</p>                                                                                                                                                             |                                                                                     |
| Couverture noire                                                                  | 0.200                   | <p><u>Copeaux chocolat</u><br/>           Faire fondre de la couverture au bain Marie<br/>           Tabler à la palette sur le tour jusqu'à complet refroidissement<br/>           Détailler des copeaux au couteau de tour en faisant des vas et viens oblique sur la couverture froide</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                     |
|                                                                                   |                         | <p><u>Montage de l'entremets</u><br/>           Tailler régulièrement 2 disques de meringue<br/>           Recouvrir le premier de chantilly chocolat à la poche à douille unie moyenne<br/>           Poser le second et recouvrir de chantilly chocolat<br/>           Idem pour le 3<sup>e</sup><br/>           Masquer le dessus et les bords à la poche<br/>           Recouvrir le dessus avec les jolis copeaux<br/>           Hacher grossièrement le reste et masquer les bords de l'entremets<br/>           Saupoudrer avec un peu de cacao poudre et/ou de sucre glace</p> |                                                                                     |