

# Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 2<sup>ème</sup> année - stage D

<b>Programme :</b> Entremets Bavaroise chocolat poires, macarons		
<b>Familles</b>	<b>Techniques de base</b>	<b>Produits finis</b>
<b>Pâtisserie</b>	Biscuit Joconde Bavaroise chocolat Sirop	
<b>Finition</b>	Macarons	

# Travaux pratiques de pâtisserie

		<b>Macarons Nouveaux</b>	
Recettes	Quantités	Progression	
Poudre d'amandes blanche Sucre glace Blancs d'œufs Sucre en poudre Eau Sel	0.250 0.250 0.200 0.225 0.075 0.002	<p><u>Macarons</u></p> <p>Sortir les blancs d'œufs du frigo, la veille.            Broyer au mixer la poudre d'amande et le sucre glace.            Tamiser à l'aide d'une passoire.            Ajouter 100g de blancs d'œufs et malaxer le tout à l'aide d'une spatule en bois.            Ajouter si besoin le colorant. Réserver le mélange.            Mélanger le sucre en poudre avec 75g d'eau puis mettre à cuire sans remuer à 118°C.            Pendant ce temps, monter au batteur, 100g de blancs d'œufs avec une pincée de sel, batteur en vitesse moyenne.            Quand le sucre est cuit, diminuer au minimum la vitesse du batteur et le verser doucement dans les blancs en continuant de tourner. Une fois la totalité du sucre versée, remettre le batteur en grande vitesse jusqu'à ce que cette meringue italienne soit tiède (environ 35-40°).            Verser dans le premier mélange en trois fois et mélanger à la spatule.            Bien battre cette pâte, ceci s'appelle macaroner.            La pâte est prête quand le mélange est brillant et retombe en faisant un ruban souple. Si la préparation reste un peu trop ferme, ajouter un peu de blanc d'œuf cru (10 ou 20g) et mélanger.            Dresser la pâte à l'aide d'une poche à douille unie 1 cm de diamètre en faisant des boules sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisée.            Laisser sécher à température ambiante au minimum 30 mn avant de les cuire.            Lorsque l'on pose le doigt sur un macaron cru, la surface doit être sèche.            Préchauffer le four à 160°C. et cuire environ 8 mn.            Laisser refroidir les coques de macarons, les retourner et les garnir généreusement selon le parfum choisi.</p>	

# Travaux pratiques de pâtisserie

 <p>Diamètre 16 cm</p>		<p align="center"><b>Entremets</b> <b>Bavaoise chocolat poire</b> 6 personnes</p>
Recettes	Quantités	Progression
Œufs Sucre Poudre d'amandes Farine Blancs d'œufs Sucre Beurre fondu	0.120 0.090 0.090 0.050 0.085 0.025 0.025	<p><u>Biscuit Joconde :</u>            Monter au batteur les œufs, le sucre, la farine et la poudre d'amandes, réserver            Monter au batteur les blancs meringués avec le sucre            Faire fondre le beurre            Incorporer le au premier appareil puis mélanger y les blancs            Dresser sur une demi-feuille            Cuire à 7 minutes à 220°C</p>
Lait Crème Trimoline Jaunes Crème Couverture noire	0.070 0.060 0.035 0.070 0.225 0.100	<p><u>Bavaoise chocolat:</u>            Effectuer une anglaise avec le lait, la crème, la trimoline et les œufs            Incorporer la couverture en petits morceaux            Incorporer délicatement la crème montée dès que la crème anglaise est à 30°C environ</p>
Purée de poires Jaunes d'œuf Œuf Sucre Gélatine feuille Beurre	0.100 0.030 0.050 0.035 1 0.040	<p><u>Crèmeux poire :</u>            Faire blanchir les jaunes, œufs et sucre. Faire bouillir la purée de fruits et y incorporer les œufs blanchis. Cuire à 83°C.            Hors du feu, incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.            Incorporer le beurre en petits morceaux et couler directement en cercle.            Disposer des morceaux de poires au sirop.            Réserver au froid négatif.</p>
Eau Sucre Crème Cacao poudre Feuilles de gélatine	0.140 0.180 0.120 0.060 4	<p><u>Gelée cacao:</u>            Porter l'eau à ébullition avec le sucre et la crème            Ajouter le cacao, cuire pendant 3 minutes à ébullition            Hors du feu, ajouter la gélatine            Passer à l'étamine, réserver au froid            Couler sur l'entremets à 35°</p>
Paires au sirop	4	<p><u>Montage de l'entremet :</u>            Détailler la demi-feuille en disques de 16cm.            Déposer un disque dans le fond, sur un carton            Chemiser le cercle avec la mousse et recouvrir le premier disque de mousse            Déposer le crèmeux avec les morceaux de poires.            Déposer un second disque et lisser avec le reste de mousse            Réserver au froid            Faire tiédir à 35°C le glaçage            Décercler l'entremets et couler le glaçage dessus            Remettre au froid avant de décorer</p>