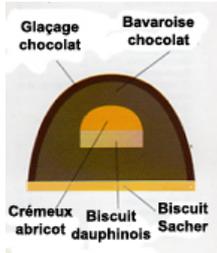


Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 2^{ème} année - stage F

Programme : Bûche moulée, décors de Noël, croissants		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Biscuit en feuille : Sacher, cuillère, génoise, Joconde, etc. Crème bavaroise Insert aux fruits	
Viennoiserie	Croissants	
Finition	Glaçage au chocolat Décors en meringue Décors en chocolat Sucre tassé	

Travaux pratiques de pâtisserie

 <p>1 bande de 60cm</p>		<p>Buche moulée « Délice »</p> 
Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œuf Sucre semoule Coco râpée Poudre d'amandes Sucre semoule Farine	0.090 0.025 0.035 0.035 0.050 0.005	<u>Biscuit Dauphinois</u> Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs Dresser sur une demi-feuille Cuire à 180°C couleur pâle Débarasser sur grille à la sortie du four
Pâte d'amande crue Sucre semoule Œufs Blancs Sucre Farine tamisée Cacao poudre Cacao pâte Beurre fondu	0.115 0.035 1 0.065 0.030 0.025 0.013 0.025 0.025	<u>Biscuit Sacher</u> Mélanger au batteur la pâte d'amande, le sucre et l'œuf Monter les blancs et les serrer avec le sucre Mélanger délicatement les deux appareils Incorporer comme pour la génoise la farine et le cacao puis le cacao pâte et le beurre fondu Couler en moule beurré, fariné avec une feuille au fond
Purée d'abricot Jaunes Œufs Sucre Gélatine Beurre	0.200 0.060 0.080 0.070 0.003 0.080	<u>Crèmeux abricot</u> Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre Faire bouillir la purée de fruits Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon Incorporer la gélatine essorée Chinoiser Couler dans un moule long ou une petite gouttière Mettre à prendre en cellule
Jaunes d'œufs Sucre semoule Crème Couverture bitter Crème fleurette	0.150 0.075 0.075 0.315 0.540	<u>Bavaoise chocolat noir</u> Chauffer la crème et le sucre et verser sur les jaunes Laisser refroidir en 2° au batteur Puis verser le chocolat fondu Puis incorporer la crème montée
Eau Crème Sucre Gélatine feuilles Couverture bitter Cacao poudre Pure pâte de cacao Nappage neutre	0.100 0.120 0.130 6 0.130 0.020 0.100 0.120	<u>Glaçage chocolat</u> Chauffer l'eau avec la crème et le sucre, ajouter la gélatine, verser le tout sur la couverture, le cacao et la pâte de cacao, mixer Incorporer le nappage neutre, mixer à nouveau
		<u>Montage</u> Monter dans une gouttière à l'envers Commencer par la bavaoise puis incérer le crèmeux et le biscuit dauphinois Faire prendre au froid quelques minutes Remplir la gouttière de bavaoise et terminer par le biscuit Sacher Prendre complètement au froid Démouler, glacer sur une grille Débarasser sur une talonnette et décorer

Travaux pratiques de pâtisserie

 <p>18 croissants</p>		<h2>Croissants</h2>
Recettes	Quantités	Progression
Farine Sucre Sel Levure Lait environ Beurre Œuf	0.500 0.065 0.012 0.030 0.250 0.250 1	<p><u>Pâte à croissant</u></p> Peser et tamiser la farine Verser la farine dans une cuve Peser le sel et le verser sur la farine sur un côté de la cuve Peser le sucre et le verser sur la farine face au sel Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait Verser la levure délayée dans la farine Verser une partie du lait Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée. Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple Détailler et rouler Laisser pousser à 40°C Dorer délicatement Cuire à 230°C au four ventilé
<h2>1 rouleau sur 1 rouleau</h2> 