Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 2ème année - stage G

Programme : Galettes, Pithiviers, gâteau de Rois, Viennoiseries feuilletées		
Familles	**Techniques de base**	**Produits finis**
Pâtisserie	Feuilletage inversé Crème d'amande Crème pâtissière Crème frangipane Feuilletage sucré Brioche de Rois	
Viennoiserie	Sacristins, pailles, palmier, etc.	
Finition	Décors en fruits confits	

Travaux pratiques de pâtisserie

1 ou 2 galettes	**Galette des rois**	

Recettes	**Quantités**	**Progression**
Farine Sel Eau Beurre Farine	0.500 0.012 0.250 0.500 0.150	<u>Feuilletage inversé</u> Détrempe : Identique à la méthode simple. Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse Etendre le pâton 60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur Laisser reposer 30mn (même jusqu'au lendemain) Donner 2 tours doubles et 2 tours simples Laisser reposer entre chaque tour. Détailler.
Lait Jaune d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.100 1 0.025 0.012	<u>Crème pâtissière</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Farine	0.100 0.100 2 0.100 0.020	<u>Crème d'amande</u> Crémer le beurre avec le sucre Incorporer les œufs graduellement Monter l'appareil Incorporer la poudre d'amandes à la spatule Puis la farine
Sucre cristal Eau	0.100 0.080	<u>Sirop à 30°B</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert
fèves	1	<u>Montage d'une galette</u> Etaler le feuilletage sur environ 5mm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux. Etaler à la poche la crème frangipane (moitié pâtissière moitié crème d'amande) sans en mettre sur les bords, poser une fève Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords Chiqueter les bords, dorer le dessus et le rayer, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller

Travaux pratiques de pâtisserie

Pithiviers

Recettes	Quantités	Progression
Farine Sel Eau Beurre Farine	0.500 0.010 0.200 0.400 0.120	Feuilletage inversé Détrempe : Identique à la méthode simple. Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse Etendre le pâton 60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur Laisser reposer 30mn (même jusqu'au lendemain) Donner 2 tours doubles et 2 tours simples Laisser reposer entre chaque tour. Détailler.
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Farine	0.100 0.100 2 0.100 0.020	Crème d'amande Crémer le beurre avec le sucre Incorporer les œufs graduellement Monter l'appareil Incorporer la poudre d'amandes à la spatule Puis la farine et enfin le rhum
Sucre cristal Eau	0.100 0.080	Sirop à 30°B Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert
		Montage d'un Pithiviers Etaler le feuilletage sur environ 1cm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux. Etaler à la poche la crème d'amande sans en mettre sur les bords Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords Appuyer un cercle au centre pour former et guider le couteau Couper de grandes demi-sphères autour Dorer à l'œuf et rayer en spirale, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller

Travaux pratiques de pâtisserie

2 couronnes

Gâteaux de rois

Recettes	Quantités	Progression
Farine de force Levure Sel Beurre Œufs Sucre Eau de fleur d'oranger Fèves	0.500 0.025 0.010 0.150 5 0.075 0.050 2	<u>Brioche de rois</u> Pétrissage : faire un bon frasage de tous les ingrédients sauf le beurre, puis pétrir jusqu'à décollement, sortir la pâte du batteur et incorporer le beurre dans la pâte. Attendre 10mn puis repétrir jusqu'à décollement. Pointage 1h Faire tremper les fruits confits dans du rhum Mettre en boules (300g 6 pers, 400g 8 pers) Ajouter une fève Façonner Apprêt 1h30 à 2h Cuisson 230 à 240°C
Sucre cristal Eau	0.100 0.080	<u>Sirop à 30°B</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert
Fruits confits cubes Tranche de melon Bigarreaux rouges Tranche d'orange Nappage blond	0.100 0.080 4 4 0.100	

Travaux pratiques de pâtisserie

Pailles
Ou
Tartines grecques

Recettes	Quantités	Progression
Farine Sel Eau Beurre Sucre Framboise pépin	0.500 0.010 0.250 0.375 0.175 0.075	Récupérer 200g de feuilletage à 4 tours Et donner 2 tours dans le sucre ou <u>Feuilletage ordinaire</u> Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine Ajouter le sel et presque toute l'eau Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités. Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm Etendre le pâton régulièrement en bande De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur Replier en 3 parties égales (1er tour) Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement Donner le 2e tour Couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 3e et 4e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 5e tour, et le 6ème tour dans le sucre au lieu de prendre de la farine Allonger et plier en 8 Couper des tranches et les disposer sur une plaque, sur la tranche Cuire à 200°C Coller les tranches deux par deux avec de la framboise pépin Décorer avec du sucre glace