





# Travaux pratiques de pâtisserie


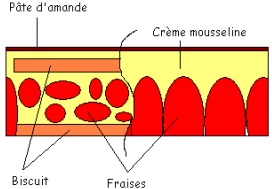
## Formation Continue – Stage I

<b>Programme : Opéra, Fraisier, moulage de Pâques</b>		
<b>Familles</b>	<b>Techniques de base</b>	<b>Produits finis</b>
<b>Pâtisserie</b>	Biscuit Joconde Ganache Crème au beurre Crème mousseline Biscuit à la cuillère Sirop à 30°	
<b>Finition</b>	Glaçage chocolat Moulage de Pâques Décors de Pâques Décors pâte d'amande	



# Travaux pratiques de pâtisserie

 <p>13 x 10</p>		<h2>Opéra</h2>	<p>Glaçage Crème au beurre Biscuit Ganache Biscuit Crème au beurre Biscuit</p> 
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Sucre Poudre d'amandes Farine Blancs 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>	
Sucre inverti Crème fleurette Couverture noire Beurre	0.025 0.150 0.180 0.040	<p><u>Ganache</u> Faire bouillir le crème fleurette avec le sucre inverti Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Dès que la ganache est à 35/40°C environ, ajouter le beurre en dés</p>	
Sucre cristal Eau Extrait de café	0.300 0.250 0.015	<p><u>Sirop café</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert</p>	
Sucre Eau Jaunes Œufs Beurre Extrait de café	0.330 0.120 5 2 0.330 QS	<p><u>Crème au beurre</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet. Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois parfumer au café</p>	
Pâte à glacer brune Couverture noire Huile	0.200 0.080 0.030	<p><u>Glaçage Opéra</u> Faire fondre la pâte à glacer et la couverture au bain marie et mélanger l'huile. Travailler à 40°</p>	
		<p><u>Montage de l'entremets</u> Détailler trois rectangles de biscuit Imbiber moyennement le premier et le recouvrir de crème au beurre café Poser un second biscuit fortement imbibé de sirop et le recouvrir de ganache Poser le dernier biscuit fortement imbibé et le recouvrir de crème au beurre café Mettre au froid pour le laisser durcir sur une grille sans feuille Poser la grille sur une plaque propre Couler en une seule fois le glaçage avec seulement 1 ou 2 coup de palette Laisser prendre et ébarber Décorer au cornet chocolat</p>	

# Travaux pratiques de pâtisserie

		<h2>Fraisier</h2>	
1 cercle H : 4,5cm D: 20cm			
Recettes	Quantités	Progression	
blancs d'œufs sucre jaunes d'œufs farine tamisée fécule	0.200 0.165 0.085 0.085 0.085	<p><u>Biscuit à la cuillère :</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur) Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule Dresser à la poche 2 disques de 18cm de diamètre sur une feuille Cuire 7mn à 220° Disposer sur grille dès la sortie du four</p>	
sucre cristal eau vanille	0.150 0.125 0.005	<p><u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Parfumer avec quelques gouttes de vanille Conserver au frais et couvert</p>	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre	0.250 0.125 0.125 0.030 0.125	<p><u>Crème mousseline</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 Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin</p>	
Pâte d'amande 33% Féculé Fraises	0.080 0.050 0.300	<p><u>Montage de l'entremets :</u> Chemiser le cercle avec une bande de rhodoïd Couper les fraises en deux et les appliquer contre le cercle, l'intérieur de la fraise à l'extérieur Chemiser avec la crème mousseline Déposer le premier cercle de biscuit et l'imbiber avec le sirop Étaler une fine couche de crème puis des fraises en morceaux Poser le deuxième cercle de biscuit, imbiber et lisser à la crème en s'appuyant sur le bord du cercle Étaler et recouvrir d'une abaisse de pâte d'amande fine, Décorer au cornet</p>	
Blancs d'œuf Sucre glace tamisé Vinaigre blanc	0.030 0.250 0.002	<p><u>Glace royale :</u> Mesurer les blancs Tamiser le sucre glace Peser le sucre glace Dans une bassine propre, mélanger doucement les <math>\frac{3}{4}</math> du sucre et des blancs Rajouter petit à petit le sucre Bien battre pour blanchir les blancs Consistance proche d'une pâte à choux à point Ajouter le vinaigre Filmer tout de suite pour éviter la formation d'une croûte Utiliser rapidement</p>	

# Travaux pratiques de pâtisserie

Technique de chocolat		Moulage en chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture	0.200	<p><u>Procédé</u>            Passer au coton le moule qui doit être à la température ambiante.            Prendre de la couverture tempérée.            Peindre au pinceau en déposant une couche régulière à l'intérieur du moule.            Faire de même avec les autres moules.            A l'aide d'une louche, remplir les moules de chocolat à température.            Tapoter le moule sur le tour pour faire remonter les bulles, retourner dans la bassine en tapotant le bord du moule à l'aide d'une spatule pour faire couler l'excédent de chocolat.            Racler les bords et déposer sur une feuille de papier cuisson ou une grille.            Quand la couverture commence à cristalliser, ébarber les bords du moule avec un petit couteau.            Laisser cristalliser complètement à température ambiante de 9 à 11°C.            Tapoter légèrement le moule pour décoller le moulage sans taper trop fort, au risque de le casser avec le moule.</p>	
			

# Travaux pratiques de pâtisserie

<b>Décors en chocolat</b>		Nid et fils	
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>	
Couverture noire	0.300	Travailler la couverture tempérée cristallisée au cornet sur une plaque congelée	
