

# Travaux pratiques de pâtisserie

## CAP 1<sup>er</sup> Année

### Stage B

#### Famille

#### Techniques de base

#### Produits finis

Pâtisserie

Pâte à choux  
Crème pâtissière  
Crème chantilly  
Fondant



*Gâteaux de soirée*

Viennoiserie

Pâte levée feuilletée



*Croissants*

# Petits choux



Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.125	<p><u>Pâte à choux</u>            Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.            Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.            Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.            Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban            Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses            Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide            Cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn                environ. Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn</li> <li>Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn Ouvert</li> </ul>
Lait	0.125	
Sucre	0.005	
Sel	0.005	
Beurre	0.100	
Farine	0.150	
Œufs	0.250	
Lait	0.375	<p><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.</p>
Jaunes d'œufs	3	
Sucre semoule	0.095	
Poudre à crème	0.040	
Fondant	0.200	<p><u>Progression de la pâte à choux</u>            Percer ou tailler au couteau les éclairs.            Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser.            Puis la parfumer.            Garnir les pâtes à choux à la poche en commençant par les couleurs claires.            Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40°.            Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop.            Colorer si besoin et glacer.</p>
Extrait café	0.010	
Cacao poudre	0.010	
Crème de pistache	0.010	
Crème UHT	0.250	<p><u>Crème chantilly</u></p>
Sucre	0.025	
Ananas tranches	0.100	

# Croissants



Recettes	Quantités	<i>18 croissants</i> Progression
Farine	0.500	<u>Pâte à croissant</u>
Sucre	0.065	Peser et tamiser la farine
Sel	0.012	Verser la farine dans une cuve
Levure	0.030	Peser le sel et le vider sur la farine sur un côté de la cuve
Lait environ	0.250	Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel
Beurre	0.250	Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait
Œuf	1	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

## 1 rouleau sur 1 rouleau

