

# Travaux pratiques de pâtisserie

## CAP 1<sup>er</sup> Année

### Stage C

#### Famille

#### Techniques de base

#### Produits finis

Pâtisserie

Génoise  
Crème mousseline  
Fruits  
Meringue italienne



*Entremets tutti frutti*

Viennoiserie

Pâte levée



*Brioches diverses*

# Entremets « Tutti frutti »



Recettes	Quantités	Progression
Œufs	0.150	<p><u>Génoise :</u>            Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie.            Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C).            Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement.            Beurrer et fariner un moule à génoise.            Retirer la bassine du batteur.            Incorporer délicatement la farine tamisée avec une Maryse ou une écumoire.            Verser dans un moule au 2/3 de la hauteur.            Cuire à 200-220°C.            Démouler à la sortie du four, mettre sur grille et réserver.</p>
Sucre semoule	0.090	
Farine	0.090	
Sucre cristal	0.100	
Eau	0.080	
Kirsch	0.015	
Lait	0.180	
Purée de passion	0.070	
Jaunes d'œufs	0.125	
Sucre semoule	0.125	
Poudre à flan	0.030	<p><u>Sirop à 30°B :</u>            Porter à ébullition le sucre et l'eau. Conserver au frais et couvert.            Parfumer avant de s'en servir.</p> <p><u>Crème mousseline passion :</u>            Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la passion et la moitié du sucre.            Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.            Incorporer la poudre à crème.            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.            Mélanger au batteur avec le beurre en pommade et monter rapidement au fouet.            Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin.</p>
Beurre	0.125	
Blancs d'œufs	3	
Sucre	0.170	
Eau	QS	
Kiwi	2	
Abricots	0.100	
Fraises	0.100	
Ananas tranche	2	
Physalis	1	
Groseille grappe	2	
Banane	1	

# Brioche



## Recettes

Farine de force t 45  
Sel  
Sucre  
Levure  
Œufs  
Eau pour délayer la  
Levure  
Beurre  
Sucre en grains

## Quantités

0.300  
0.006  
0.030  
0.015  
4 ou 5  
QS  
0.180  
0.050

## Progression

### Pâte à brioche

Pétrir doucement en hydratant la pâte petit à petit.  
Eviter de chauffer la pâte en pétrissant trop longtemps ou trop rapidement.  
Quand la pâte est assez élastique, incorporer le beurre sans trop pétrir.  
Mettre dans un endroit tempéré Pointage 1H00.  
Mettre au froid 1H30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1H00.  
Détailer à 40-50g suivant le moule.  
Façonner et mettre en pousse 1H30.  
Dorer et coller le sucre en grains.  
Cuire à 200°C.

### Brioche Nanterre:

Mettre 5 boules en quinconce, par moules rectangulaires beurré.