

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{er} Année

Stage C

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Génoise
Crème mousseline
Fruits
Meringue italienne



Entremets tutti frutti

Viennoiserie

Pâte levée



Brioche 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.