

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^e Année

Stage F

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Génoise chocolat
Crème chantilly
Mousse chocolat
Copeaux chocolat



Entremets Forêt noire

Pâte à choux

Pâte à choux
Crème pâtissière
Fondant

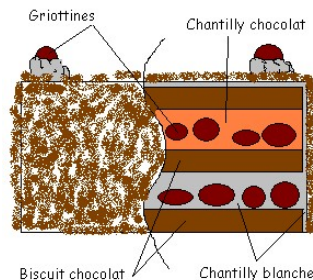


Eclairs

Entremets « Forêt noire »



Recettes	Quantités	Progression
Œufs	3	<u>Génoise chocolat</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. Incorporer délicatement la farine tamisée et la poudre de cacao. Etaler sur feuille, dans un moule ou dans un cercle beurré. Cuire à 200-220°C. A la sortie du four, mettre sur grille.
Sucre semoule	0.100	
Farine	0.075	
Cacao en poudre	0.010	
Crème	0.400	<u>Crème Chantilly</u> Mettre la bassine au froid. Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement. Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre.
Sucre semoule	0.060	
Crème	0.125	<u>Crème Chantilly chocolat</u> Mettre à fondre au bain-marie la couverture. Mettre la bassine au froid. Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement. Ne pas trop serrer. Incorporer une partie de la crème dans le chocolat fondu. Incorporer le reste de la crème. Dresser aussitôt.
Sucre semoule	0.025	
Couverture noire	0.075	
Sucre cristal	0.100	<u>Sirop à forêt noire</u> Porter à ébullition les 4 ingrédients. Conserver au frais et couvert.
Eau	0.080	
Cacao poudre	0.015	
Alcool de cerises	0.015	
Griottines	0.100	<u>Montage de l'entremets</u> Mettre la couverture à fondre au bain marie. Couper le biscuit en trois tranches régulières. Imbiber la plus grande des trois avec le sirop. Avec une poche et une douille unie, garnir d'une couche de 1cm d'épaisseur de crème chantilly nature puis déposer des griottines coupées en deux. Poser la deuxième tranche de biscuit et l'imbiber. Garnir d'une couche de crème chantilly chocolat et déposer le reste des griottines coupées. Terminer avec la dernière tranche de biscuit imbibée. Masquer le dessus et le tour de chantilly blanche. Réserver au froid. Confectionner les copeaux. Couvrir les bords et le dessus de l'entremets avec ces copeaux. Saupoudrer légèrement de cacao poudre puis de sucre glace. Avec une poche à douille cannulée, faire 6 rosaces sur le dessus et poser une griottine au centre de chaque rosace.
Couverture noire	0.200	
Cacao poudre	0.010	
Sucre glace	0.020	





16 pièces

Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.125	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.125	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.005	beurre en petits morceaux.
Sel	0.005	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en
Beurre	0.100	remuant vivement.
Farine	0.150	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Œufs	0.250	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 :
		<ul style="list-style-type: none"> • Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn
		Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn
		environ.
		<ul style="list-style-type: none"> • Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn ouvert
Lait	0.375	<u>Crème pâtissière</u>
Jaunes d'œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.095	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à flan	0.040	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.
Fondant	0.200	<u>Progression de la pâte à choux</u>
Alcool de framboise	0.010	Percer ou tailler au couteau les éclairs.
Extrait café	0.010	Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser.
Cacao poudre	0.010	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.