

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{er} Année

Stage G

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Biscuits à la cuillère
Crème bavaroise
Fruits



Entremets charlotte aux fruits

Viennoiserie

Pâte levée feuilletée
Crème pâtissière



Pains aux raisins

Charlotte aux fruits



Recettes

Blancs d'œufs	0.150
Sucre	0.125
Jaunes d'œufs	0.065
Farine tamisée	0.065
Fécule	0.065
Sucre glace	0.025

Sucre cristal	0.075
Eau	0.065

Purée de fruit	0.140
Jaunes d'œufs	0.045
Sucre semoule	0.045
Feuilles de gélatine	2
Crème	0.140
Fruits billes	0.065

Quantités

Progression

Biscuit à la cuillère :

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 bandes de 6cm de largeur, une couronne de 18cm de diamètre et le reste en disques plus petits que la taille de l'entremets.
Saupoudrer de sucre glace.
Cuire 10mn à 190°.
Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet.

Sirop à 30° :

Porter à ébullition le sucre et l'eau
Conservé au frais et couvert

Bavaroise aux fruits :

Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Faire bouillir la pulpe.
Incorporer les jaunes blanchis.
Cuire à la nappe.
Faire fondre la gélatine.
Chinoiser et mettre au froid.
Monter la crème.

Montage de l'entremets :

Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle.
Couper et disposer la bande de biscuits à la cuillère.
Mettre le premier disque au fond et l'imbiber de sirop, préparer le second cercle.
Incérer des fruits dans l'entremets, sur la mousse et le biscuit.
Incorporer délicatement la bavaroise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule.
Décorer.

Pains aux raisins



Recettes	Quantités	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	0.035	Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve.
Lait environ	0.260	Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel.
Beurre	0.245	Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait. 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.
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 crème	0.040	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. Lisser et parfumer. Garnir
Raisins blonds	0.300	<u>Progression</u>
Œuf	0.050	Etaler sur environ 20cm x 30cm. Etaler la crème pâtissière à la palette. Déposer des raisins blonds. Rouler sur toute la longueur et détailler des tronçons de 3cm de large, 16 à 18 pièces. Déposer à plat sur feuille. Laisser pousser à 40°C. Dorer délicatement. Cuire à 230°C au four ventilé. Il est possible de glacer légèrement au sirop ou à la place à l'eau à la sortie du four.