

# Travaux pratiques de pâtisserie

## CAP 1<sup>er</sup> 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  
Sucre  
Jaunes d'œufs  
Farine tamisée  
Fécule  
Sucre glace

## Quantités

0.150  
0.125  
0.065  
0.065  
0.065  
0.025

## 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.

Sucre cristal  
Eau

0.075  
0.065

### Sirop à 30° :

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

Purée de fruit  
Jaunes d'œufs  
Sucre semoule  
Feuilles de gélatine  
Crème  
Fruits billes

0.140  
0.045  
0.045  
2  
0.140  
0.065

### 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.