

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{er} Année

Stage H

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Génoise
Crème mousseline
Décors chocolat
Glaçage



Entremets de Pâques

Viennoiserie

Pâte levée



Brioche tressée

Entremets « Nid de Pâques »



Recettes	Quantités	Progression
Œufs	0.200	<u>Génoise :</u>
Sucre semoule	0.125	Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie.
Farine	0.125	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.
Sucre cristal	0.100	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.080	Porter à ébullition le sucre et l'eau. Conservé au frais et couvert. Parfumer avant de s'en servir.
Sucre	0.200	<u>Crème au beurre :</u>
Eau	0.075	Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au bouilli 121°C
Jaunes	0.050	Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet.
Œufs	0.080	Monter l'appareil au batteur, jusqu'à complet refroidissement.
Beurre	0.200	Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois.
Eau	0.035	<u>Glaçage jaune</u>
Sucre	0.075	Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose.
Glucose	0.075	Ajouter le lait concentré, le colorant puis la gélatine ramollie à l'eau froide
Lait concentré	0.050	Puis mélanger la couverture et mixer.
Gélatine poudre	0.005	Chauffer à 40° et utiliser à 35°.
Eau	0.030	
Chocolat blanc	0.080	
Colorant jaune	QS	
Couverture noire	0.300	<u>Couverture noire :</u>
Couverture lactée	0.200	Fondre 50 à 55°C
Chocolat blanc	0.100	Tabler 27/29°C Mise au point 30 à 32°C
		<u>Couverture lactée :</u>
		Fondre 45 à 50°C
		Tabler 26/28°C
		Mise au point 29 à 30°C
		<u>Montage de l'entremet :</u>
		Couper la génoise en trois tranches.
		Imbiber la plus grande et la garnir à la poche d'une fine couche de crème au beurre.
		Déposer la seconde tranche, l'imbiber et la garnir.
		Déposer la troisième tranche, l'imbiber et masquer à la palette l'ensemble de l'entremets.
		Glacer l'entremets.
		A l'aide d'une poche et d'une douille unie très petite, faire des boucles sur les bords du dessus de l'entremets.
		Déposer un moulage au centre du nid.

Brioche en tresse



Recettes

Farine de force T45
Sel
Sucre
Levure
Œufs
Eau pour délayer
Beurre

Quantités

0.400
0.008
0.040
0.020
6
QS
0.240

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 1 heure.
Mettre au froid 1h30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1 heure.
Détailer suivant besoin.
Pour les tresses, faire des branches de 50g.
Façonner et mettre en pousse.
Dorer et cuire à 200°C.

1



2



3



4



5



6



7



8

