

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{er} Année

Stage L

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Pâte battue



Cake ou marbré

Pâtisserie

Petits gâteaux de voyage



Financiers, tigrés, madeleines

Traiteur

Feuilletage
Appareil à quiche



Petits fours salés

Cakes aux fruits



Recette pour 3 cakes

Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.225	<u>Cakes aux fruits</u>
Sucre glace	0.175	Faire macérer les fruits dans le rhum.
Trimoline	0.040	Monter le beurre et le sucre et la trimoline au batteur.
Œufs	4	Incorporer les œufs un à un.
Farine	0.250	Incorporer la farine et la levure, tamisées.
Levure chimique	0.005	Incorporer à la spatule les fruits.
Fruits confits	0.125	Dresser à la poche sans douille dans les moules.
Raisins	0.125	Décorer avec des amandes effilées blanches.
Oranges	0.040	A la sortie du four décorer avec des fruits confits, glacer à la glace à l'eau.
Rhum	0.050	
Sucre glace	0.150	<u>Glace à l'eau</u>
Eau	QS	Mélanger dans de l'eau tiède, du sucre glace, jusqu'à l'obtention d'une substance poisseuse.
Moule alu 16x8cm	3	

Cakes marbrés



Recette pour 3 cakes

Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.240	<u>Masse blanche de base:</u>
Sucre glace	0.360	Mettre le beurre en pommade
Œufs	0.250	Ajouter le sucre glace et les œufs
Farine	0.360	Tamiser puis ajouter la farine et la levure chimique
Levure chimique	0.008	
Zeste de citron	0.008	<u>Masse blanche au citron:</u>
Lait entier	0.090	Ajouter les zestes de citron à 800g de masse blanche
Poudre de cacao	0.028	
Moules alu 16 x 8 cm	3	<u>Masse cacao:</u>
		Mélanger le lait avec la poudre de cacao
		Ajouter au reste de la masse blanche (400g)
		<u>Montage:</u>
		Dresser à la poche alternativement une couche de masse blanche et une couche de masse cacao
		Recouvrir d'une couche de masse blanche
		Cuire à 160°C pendant 1 heure
		glace à l'eau.

Financiers



Recette pour 6 ronds à Muffin ou 12 rectangles
Progression

Recettes	Quantités
TPT	0.250
Farine	0.075
Blancs	3
Beurre	0.100
vanille	QS

Appareil à financiers :

Effectuer le mélange TPT (sucre glace poudre d'amande) et farine.

Y ajouter les blancs.

Terminer en versant le beurre fondu mais non bouillant.

Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche.

Cuire à four chaud et démouler chaud.

Madeleines



Recette pour 15 pièces

Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.100	<u>Procédé :</u>
Farine	0.100	Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
Sucre	0.100	Incorporer les œufs et le sucre dans le batteur à la feuille 10mn.
Œufs	0.115	Incorporer la farine et la poudre à lever à la feuille.
Vanille	0.005	Incorporer le beurre et la vanille.
Poudre levante	0.003	Laisser reposer 1h ou 2h.
		Dresser à la poche dans les moules beurrés.
		Cuire à 245°C 10mn.



Recette pour 8 pièces
Progression

Recettes	Quantités	
Blancs d'œufs	0.095	<u>Procédé :</u>
Farine	0.025	Mélanger ensemble les blancs, la farine, le sucre, la trimoline et la poudre d'amandes.
Sucre semoule	0.075	Faire fondre le beurre et lui donner une couleur noisette claire.
Trimoline	0.010	Ajouter le beurre à l'appareil précédent ³ .
Poudre d'amandes	0.120	Attendre que la température de l'appareil atteigne environ 35°C et incorporer le pailleté (le mettre dans un appareil chaud, le fera fondre).
Beurre	0.105	Dresser à la poche dans des moules beurrés.
Pailleté chocolat fin	0.050	Cuire à 190°C dans des moules à savarins.
		Laisser refroidir et couler de la ganache au centre.
Crème UHT	0.050	<u>Ganache :</u>
Chocolat noir	0.075	Faire fondre le chocolat au bain-marie.
		Faire bouillir la crème et l'ajouter en plusieurs fois au centre du chocolat fondu avec une maryse.