

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 2^e Année

Stage C

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Biscuit Dacquoise
Praliné croustillant
Mousse chocolat



Entremets chocolat noisette

Tarte

Pâte sablée
Crème citron
Meringue italienne



Tarte citron meringuée

Pâte à choux

Pâte à choux
Crème mousseline



Paris-Brest

Viennoiserie

Pâte à brioche



Brioche à tête

Entremets « Royal chocolat »



1 entremets diamètre 18cm

Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.095	<u>Dacquoise :</u> Tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace. Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule. Incorporer délicatement avec une maryse au mélange sucre glace/poudre d'amandes en faisant attention de ne pas faire retomber les blancs. Mettre dans une poche avec une douille de 10 et dresser un rond de 18 cm. Enfourner 20 à 25 minutes à 170°C. A la sortie du four laisser refroidir un peu. Une fois tiède, poser la dacquoise sur le croustillant pour qu'ils se soudent ensemble.
Sucre semoule	0.025	
Sucre glace	0.070	
Poudre d'amande	0.055	
Praliné	0.080	<u>Croustillant :</u> Fondre le chocolat au bain-marie. Mélanger au praliné puis incorporer la feuilletine. étaler sur feuille guitare et réserver.
Couverture lactée	0.020	
Feuilletine	0.040	
Couverture noire	0.150	<u>Mousse au chocolat :</u> Faire une ganache avec le lait et la couverture. Incorporer la crème montée en deux fois. Un tiers rapidement et deux tiers délicatement. Dresser aussitôt.
Lait	0.045	
Crème UHT	0.300	
Eau	0.025	<u>Glaçage chocolat :</u> Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré puis la gélatine ramollie à l'eau froide. Puis mélanger la couverture et mixer. Utiliser à 35°C.
Sucre	0.050	
Glucose	0.050	
Lait concentré	0.070	
Gélatine poudre	0.007	
Eau	0.025	
Couverture 64%	0.075	
Chocolat noir	0.050	<u>Montage :</u> Préparer le croustillant et l'étaler sur une feuille guitare. Cuire le biscuit et le déposer à la sortie du four sur le croustillant pour qui se colle. Réserver au froid dans le cercle. Cuire le disque de génoise chocolat et réserver. Préparer la mousse et masquer le bord et le fond du cercle en recouvrant la dacquoise et le croustillant. Déposer la génoise chocolat légèrement imbibée puis recouvrir et lisser avec la mousse. Faire prendre au froid. Décercler et glacer. Remettre au grand froid. Pulvériser du chocolat au pistolet. Décorer selon besoin.
Beurre de cacao	0.050	

Tarte citron meringuée



1 tarte diamètre 18cm

Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.055	<u>Pâte sablée</u>
Sucre	0.035	Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Œufs	0.020	Incorporer les œufs un à un.
Sel	0.001	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Farine	0.100	Laisser reposer au froid.
Blancs d'œufs	3	<u>Meringue italienne</u>
Sucre	0.185	Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau.
Eau	QS	Mettre les blancs dans la bassine du batteur. Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse. A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse. Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne.
Jus de citron	0.150	<u>Crème citron</u>
Œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron.
Sucre semoule	0.135	Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.006	Incorporer la poudre à crème
Beurre	0.045	Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron. remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème <u>pendant plusieurs minutes</u> . Incorporer le beurre hors du feu. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule
Fruits rouges	1	<u>Montage de la tarte</u>
Rondelle de citron	1	Foncer un cercle à tarte légèrement beurré.
Nappage blond	0.050	Piquer et laisser reposer un peu au froid. Cuire à 200°C. Décercler et réserver sur grille. Garnir le fond à ras bord avec la crème citron. Recouvrir de meringue à la poche à douille cannelée assez grande. Caraméliser au chalumeau ou à four très chaud quelques secondes. Décorer à volonté.



Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.100	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.100	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.004	beurre en petits morceaux.
Sel	0.004	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le
Beurre	0.080	feu en remuant vivement.
Farine	0.110	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Œufs	0.200	casserole ni à la spatule.
Amandes effilées	0.080	Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban. Dresser à la poche des cercles, un extérieur, un intérieur puis un entre les deux au-dessus. Dorer et disposer des amandes effilées dessus. Cuire en four à sole à 210°C. Retirer sur grille à la sortie du four. Laisser refroidir.
Lait	0.300	<u>Crème mousseline</u>
Jaunes d'œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.150	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.035	Incorporer la poudre à crème.
Beurre	0.150	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
praliné	0.080	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. Mélanger le beurre au batteur pour le rendre en pommade et incorporer en plusieurs fois la crème. Parfumer avec du praliné.
Codineige	0.050	<u>Montage</u>
		Prendre la couronne de pâte à choux et la couper en deux dans l'épaisseur. La garnir à la poche à douille cannelée avec de la crème mousseline praliné. Recouvrir avec la deuxième moitié de la couronne et saupoudrer de sucre neige.

Brioche



Recettes

Farine de force t 45
Sel
Sucre
Levure
Œufs
Eau pour délayer la
Levure
Beurre
Sucre en grains

Quantités

0.300
0.006
0.030
0.015
4 ou 5
QS
0.180
0.050

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 1H00.
Mettre au froid 1H30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1H00.
Détailer à 40-50g suivant le moule.
Façonner et mettre en pousse 1H30.
Dorer et coller le sucre en grains.
Cuire à 200°C.

Brioche Nanterre:

Mettre 5 boules en quinconce, par moules rectangulaires beurré.