

Travaux pratiques de pâtisserie

Formation Continue Adulte

Stage E

Famille

Techniques de base

Produits finis

Entremets

Génoise chocolat
Crème chantilly
Mousse chocolat
Copeaux



Entremets Forêt noire

Tarte

Pâte sablée
Crème d'amande
Fruits



Tarte abricot pistache

Pâte feuilletée

Feuilletage inversé
Crème d'amande



Galettes

Viennoiserie

Pâte levée

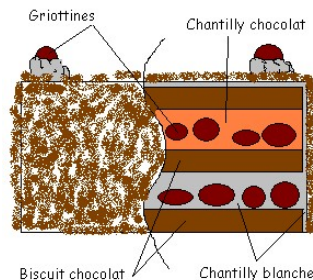


Brioche des Rois

Entremets « Forêt noire »



Recettes	Quantités	Progression
Œufs	3	<u>Génoise chocolat</u> Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie. Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C). Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Incorporer délicatement la farine tamisée et la poudre de cacao. Etaler sur feuille, dans un moule ou dans un cercle beurré. Cuire à 200-220°C. A la sortie du four, mettre sur grille.
Sucre semoule	0.100	
Farine	0.075	
Cacao en poudre	0.010	
Crème	0.400	<u>Crème Chantilly</u> Mettre la bassine au froid. Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement. Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre.
Sucre semoule	0.060	
Crème	0.125	<u>Crème Chantilly chocolat</u> Mettre à fondre au bain-marie la couverture. Mettre la bassine au froid. Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement. Ne pas trop serrer. Incorporer une partie de la crème dans le chocolat fondu. Incorporer le reste de la crème. Dresser aussitôt.
Sucre semoule	0.025	
Couverture noire	0.075	
Sucre cristal	0.100	<u>Sirop à forêt noire</u> Porter à ébullition les 4 ingrédients. Conserver au frais et couvert.
Eau	0.080	
Cacao poudre	0.015	
Alcool de cerises	0.015	
Griottines	0.100	<u>Montage de l'entremets</u> Mettre la couverture à fondre au bain marie. Couper le biscuit en trois tranches régulières. Imbiber la plus grande des trois avec le sirop. Avec une poche et une douille unie, garnir d'une couche de 1cm d'épaisseur de crème chantilly nature puis déposer des griottines coupées en deux. Poser la deuxième tranche de biscuit et l'imbiber. Garnir d'une couche de crème chantilly chocolat et déposer le reste des griottines coupées. Terminer avec la dernière tranche de biscuit imbibée. Masquer le dessus et le tour de chantilly blanche. Réserver au froid. Confectionner les copeaux. Couvrir les bords et le dessus de l'entremets avec ces copeaux. Saupoudrer légèrement de cacao poudre puis de sucre glace. Avec une poche à douille cannelée, faire 6 rosaces sur le dessus et poser une griottine au centre de chaque rosace.
Couverture noire	0.200	
Cacao poudre	0.010	
Sucre glace	0.020	



Tarte abricot pistache



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.110	<u>Pâte sablée</u>
Sucre	0.070	Mélanger le beurre et le sucre à la main
Œufs	0.040	Incorporer les œufs un à un
Sel	0.002	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir
Farine	0.200	Laisser reposer au froid
Beurre	0.060	<u>Crème d'amande</u>
Sucre	0.060	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	0.060	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.060	Monter l'appareil.
Poudre à crème	0.010	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule puis la poudre à crème et enfin la
Pâte de pistache	0.020	pâte de pistache.
Abricots	0.400	<u>Montage de la tarte</u>
Nappage blond	0.150	Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée.
Pistaches émondées	0.020	Déposer un peu de crème d'amande sur le fond.
		Déposer les abricots sur la tarte.
		Cuire à 190°.
		Débarrasser sur grille à la sortie du four, napper et décorer.

Galette des Rois



Recette pour 2 galettes

Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Feuilletage inversé :</u>
Sel	0.012	Détrempe : Identique à la méthode simple.
Eau	0.250	Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine et la pâte de pistache
Beurre	0.500	Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur.
Farine	0.150	Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm
Pâte de pistache	0.050	d'épaisseur.
		Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse.
		Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse.
		Etendre le pâton 60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur.
		Laisser reposer 30mn (même jusqu'au lendemain).
		Donner 1 tour double et 1 tour simple.
		Laisser reposer et détailler.
Lait	0.100	<u>Crème pâtissière :</u>
Jaune d'œufs	1	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.025	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à flan	0.012	Incorporer la poudre à flan.
		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.
Beurre	0.100	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.100	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	2	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.100	Monter l'appareil.
Farine	0.020	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule puis la farine.
Sucre cristal	0.100	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.080	Porter à ébullition le sucre et l'eau.
		Conserver au frais et couvert.
Fèves	2	<u>Montage d'une galette :</u>
		Etaler le feuilletage sur environ 5mm d'épaisseur, détailler des disques de
		tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux.
		Etaler à la poche la crème frangipane (moitié pâtissière moitié crème
		d'amande) sans en mettre sur les bords, poser une fève.
		Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords.
		Chiqueter les bords, dorer le dessus et le rayer, laisser reposer plusieurs
		heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller.

Gâteau des Rois



Recettes

Farine de force
Levure
Sel
Beurre
Œufs
Sucre
Eau de fleur d'oranger
Fèves

Quantités

0.500
0.025
0.010
0.150
5
0.075
0.050
2

Progression

Brioche de rois :

Pétrissage : faire un bon frasage de tous les ingrédients sauf le beurre, puis pétrir jusqu'à décollement, sortir la pâte du batteur et incorporer le beurre dans la pâte.

Attendre 10mn puis repétrir jusqu'à décollement.

Pointage 1h00.

Faire tremper les fruits confits dans du rhum.

Mettre en boules (300g 6 pers, 400g 8 pers).

Ajouter une fève.

Façonner.

Apprêt 1h30 à 2h00.

Cuisson 230 à 240°C.

Sucre cristal
Eau

0.100
0.080

Sirop à 30°B :

Porter à ébullition le sucre et l'eau.

Conserver au frais et couvert.

Fruits confits cubes
Tranche de melon
Bigarreaux rouges
Tranche d'orange
Nappage blond

0.100
0.080
4
4
0.100