

# Travaux pratiques de pâtisserie

## Mention Complémentaire

### Stage F

#### Famille

#### Techniques de base

#### Produits finis

Dessert à l'assiette

Chocolat  
Griottes  
Chantilly



*Forêt noire revisitée*

Entraînement

Pain de Gênes  
Mousse abricot  
Glaçage  
Coulis  
Crème glacée pistache  
Nougatine

*Royal abricot*

# Forêt noire revisitée

Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œuf	0.240	<u>Biscuit chocolat 1</u>
Sucre	0.240	Monter les blancs avec les blancs secs et la crème de tartre, puis serrer avec le sucre
Jaunes d'œufs	0.150	et ajouter ensuite les jaunes petit à petit.
Cacao poudre	0.068	Terminer par ajouter la poudre de cacao préalablement tamisée.
Blancs secs	0.015	Cuisson de 150 à 180°C
Crème de tartre	0.008	
Jaunes d'œufs	0.500	<u>Biscuit chocolat 2</u>
Sucre	0.400	Monter les jaunes et le sucre 20mn. Incorporer la farine et le cacao tamisé.
Cacao poudre	0.095	Ensuite les blancs d'œufs montés avec le sucre semoule et en dernier le beurre fondu.
Farine tamisée	0.235	2taler sur une feuille 60x40 cm.
Beurre fondu	0.140	Cuisson 170°C clé fermée.
Sucre	0.125	
Blancs montés	0.475	
Pâte d'amande	0.095	<u>Biscuit moelleux cacao</u>
50%	0.045	Mélanger la pâte d'amande et le sucre.
Sucre	0.180	Ajouter graduellement les œufs, puis battre à vitesse rapide pendant 8mn.
Œufs	0.060	Incorporer la poudre de cacao et la farine préalablement tamisées ensemble.
Farine	0.025	Ajouter le beurre fondu. Etaler sur une demie plaque 60x40.
Cacao poudre	0.040	Cuire à four ventilé 10mn à 180°C
Beurre fondu		
Beurre	0.125	<u>Sablé chocolat</u>
Sucre glace	0.045	Crémer le beurre avec le sucre et le sel, ajouter la farine tamisée avec le cacao.
Sel	0.001	Filmer et réserver au réfrigérateur.
Farine	0.105	Abaisser et détailler à la taille souhaitée et cuire à 160°C pendant 12 à 15mn.
Cacao poudre	0.010	
Purée de griottes	0.200	<u>Confit de griottes</u>
Pectine NH	0.004	Chauffer la purée à 40°C, verser en pluie le sucre et la pectine et porter à ébullition.
Sucre	0.020	Ajouter le kirsch.
Kirsch	0.010	Refroidir, puis mixer le confit.
Crème	0.250	<u>Chantilly vanille griotte</u>
Sucre	0.025	Monter en Chantilly les ingrédients au batteur
Gousse de vanille	1	
Jus de griottines	0.010	
Œufs	0.100	<u>Crème chocolat</u>
Jaunes d'œufs	0.070	Cuire le sucre avec l'eau à 128°C puis verser sur les jaunes et les œufs.
Sucre semoule	0.075	Faire monter, incorporer le chocolat, la crème montée.
Eau	0.030	
Chocolat noir	0.300	
Crème fleurette	0.350	
Crème	0.140	<u>Crèmeux chocolat</u>
Lait	0.140	Réaliser une crème anglaise puis verser sur le chocolat, émulsionner.
Jaunes d'œufs	0.055	Etaler le crèmeux sur le biscuit et réserver au frais.
Sucre	0.025	
Couverture noire	0.135	
Crème UHT	0.160	<u>Ganache chocolat</u>
Jus de griottines	0.090	Dans une casserole, faire bouillir la crème avec le jus de griottines,
Chocolat noir	0.200	faire fondre le chocolat au bain marie,
Trimoline	0.020	verser la crème alcoolisée sur le chocolat petit à petit
Beurre	0.070	tout en mixant avec un mixer plongeant,
		ajouter la trimoline puis le beurre toujours en mixant.
		Garnir un fond de tartelette ou couler en cadre.
Crème fleurette	0.250	<u>Mousse chocolat</u>
Couverture noire	0.250	Chauffer la crème à 80°C. Ajouter le chocolat puis lisser au fouet.
Crème fouettée	0.350	Refroidir à 28°C. incorporer la crème fouettée mousseuse sucrée avec le sucre semoule.
Sucre semoule	0.085	Dresser aussitôt.
Chocolat noir	0.155	<u>Glaçage tendre</u>
Crème liquide	0.250	Faire fondre la couverture. Dans une casserole, porter à ébullition, la crème et le miel.
Miel	0.060	Verser en 3 fois sur la couverture fondue.
Beurre	0.060	A 35°C, ajouter le beurre pommade et mixer pour lisser. Glacer à 35°C



# Sujet 2016 « Royal abricot »

## Contexte :

A l'occasion du festival international du cirque, vous êtes sollicité pour un projet de décors sur un entremets Royal, parfum « abricot » d'un diamètre de 18 cm et d'une hauteur de 6 cm.

## Réaliser

Un entremets pour 6 personnes (Ø 180 mm H 60 mm) ainsi que 6 parts individuelles (Ø environ 65 mm à 70 mm H 60 mm) de la même variété que vous devrez utiliser pour la présentation sur assiette.

Les entremets seront glacés uniquement sur le dessus.

## Composition de l'entremets et petits gâteaux

Un biscuit « pain de Gène »,  
Une mousse abricot,  
Des abricots « caramélisés / flambés »,  
Un glaçage abricot ou couleur,  
Décorer.

## Entremets sur le thème du cirque

Le travail au cornet est obligatoire.

La finition du pourtour de l'entremets sera obligatoirement en chocolat. (Suivant le thème)

Des éléments de décors en couverture de chocolat et/ou en sucre cuit et/ou pâte d'amandes

## Desserts à l'assiette

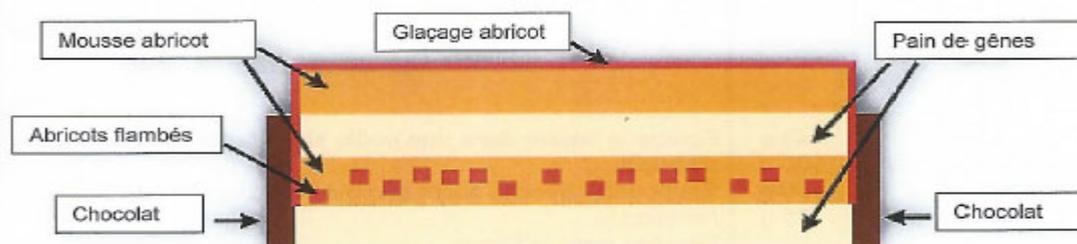
### Mettre en place 6 assiettes, de forme ronde composées comme suit:

Un petit gâteau individuel,  
Une boule ou quenelle de crème glacée : parfum « Pistache ». (Le reste de la glace sera conditionné en moule d'un quart de litre),  
De quelques fraises des bois,  
Une sauce à la mangue,  
Des éléments de décors en couverture et/ou en sucre cuit, ou pâte d'amandes,  
La réalisation et l'utilisation de la nougatine sont impératives.

La mise en place et la décoration sont laissées à l'appréciation du candidat avec les denrées et le matériel mis à disposition par le centre d'examen en respectant le thème imposé "le cirque".

Denrées	Quantité	Progression
<u>Pain de Gênes</u>		
Pâte d'amande 50 %	375 g	Dose pour 1 moule de 18 cm de diamètre - hauteur 6 cm. Mélanger à la feuille, la pâte d'amandes et 125 g d'œufs (si grains, passer au tamis ou au mixer/cutter). Ajouter le restant d'œufs, le sucre glace, le rhum, la vanille et blanchir 10 mn en 2ème vitesse. Incorporer à la spatule, la farine, puis le beurre noisette, préalablement mélangés avec un peu d'appareil. Bien lisser. Mouler dans des cercles beurrés. Garnir au 3/4 du cercle. Cuire à 180°C environ 50 mn, puis laisser refroidir.
Œuf	250 g	
Sucre glace	75 g	
Rhum 44 %	25 g	
Extrait de vanille liquide	2 g	
Farine	75 g	
Poudre à lever	5 g	
Beurre	115 g	
<u>Abricots caramélisés flambés</u>		<u>Abricots caramélisés flambés</u>
Beurre	45 g	Fondre le beurre dans une poêle et y ajouter les oreillons d'abricot. Saupoudrer avec le sucre semoule et caraméliser l'ensemble. Flamber avec le kirsch. Egoutter les fruits et réserver le jus. Refroidir rapidement les articles égouttés.
Abricots frais ou surgelés	500 g	
Sucre semoule	150 g	
Kirsch	75 g	
<u>Mousse abricot</u>		<u>Mousse abricot</u>
Purée d'abricot	500 g	Chauffer à 50°C : 200 g de purée d'abricot, gelée dessert et le sucre semoule. Ajouter la purée et le jus d'abricots. Vérifier la température Incorporer la crème fouettée.
Gelée dessert	50 g	
Sucre semoule	20 g	
Jus des abricots flambés	50 g	
Crème liquide 35% de mg	500 g	
<u>Glaçage</u>		<u>Glaçage</u>
Nappage blond	100 g	Bouillir l'ensemble des matières premières. Laisser refroidir. Mixer et utiliser à 35°C
Purée d'abricot	60 g	
Glucose cristal	40 g	

Schéma de montage



## Fabrication pour les desserts à l'assiettes :

### Fiche technique du coulis mangue

Denrées	Quantité	Progression
Purée de mangue Sucre semoule	220 g 66 g	Bien dissoudre le sucre dans la pulpe.

### Fiche technique de la nougatine

Denrées	Quantité	Progression
Fondant blanc Glucose cristal Amandes hachées Beurre de cacao	180 g 90 g 135 g 1 g	Cuire le fondant et le glucose jusqu'à 170°C (environ) en vérifiant la couleur qui doit-être blonde. Incorporer les amandes, puis mélanger. Ajouter le beurre de cacao. Travailler cette nougatine chaude.

### Fiche technique de la crème glacée à la pistache

Denrées	Quantité	Progression
Lait entier UHT Crème UHT 35% Jaunes d'œufs Saccharose Pâte de pistache Stabilisateurs	500 g 166 g 144 g 180 g 25 g 2 g	Réaliser le mix de crème glacée pistache en respectant les procédés et les règles d'hygiène. Turbiner et utiliser.