

Travaux pratiques de pâtisserie

Mention Complémentaire

Stage H

Famille	Techniques de base	Produits finis
Tarte	Pâte sucrée Crème d'amande Confit de fruits rouges Mousse au fromage blanc Flocage	<i>Tarte fruits rouges Et fromage blanc</i>
Dessert assiette	Biscuit noisette Coulis de banane Meringue italienne Mousse trois fruits Velours	<i>Banana</i>

Tarte aux fruits rouges & fromage blanc



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.060	<u>Pâte sucrée :</u>
Farine	0.095	Blanchir l'œuf et le sucre.
Œufs	0.020	Sabler le beurre, la farine et le sel.
Sucre	0.038	Ajouter l'œuf blanchi.
Sel	0.002	Réserver filmé au froid.
Gousse de vanille	1/4	Foncer et cuire à blanc.
Beurre	0.065	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre glace	0.060	Mixer ensemble tous les ingrédients sauf les griottes pendant une minute.
Poudre d'amande	0.080	Verser sur le fond de tarte cuit, déposer les griottes.
Œufs	0.100	Cuire à 160°C environ 15 minutes.
Zestes de citrons	½	
Griottes	0.100	
Fraises fraîches	0.250	<u>Confit de fruits rouges :</u>
Sucre	0.035	Chauffer dans une casserole les fruits rouges et le sucre.
Pectine NH	0.003	Mixer à chaud. Et ajouter le sucre mélangé à la pectine, en pluie.
Sucre	0.003	Cuire à 101°C.
		Refroidir.
		Etaler à la spatule sur la tarte cuite.
Sucre	0.030	<u>Mousse au fromage blanc citron vert :</u>
Eau	0.008	Hydrater la gélatine.
Jaunes d'œuf	0.035	Cuire le sucre et l'eau à 120°C, verser sur les jaunes et réaliser une pâte à bombe.
Gélatine feuille	0.003	Stopper le batteur quand la pâte est tiède.
Jus de citron vert	0.010	Egoutter la gélatine et la fondre dans le jus de citron puis l'incorporer dans la pâte à bombe.
Gousse de vanille	¼	Mélanger les zestes et les grains de vanille. Dans le fromage blanc.
Zeste de citron	¼	Ajouter la pâte à bombe puis mélanger délicatement à la maryse.
Fromage blanc 40%	0.100	Verser dans un moule puis bloquer au froid.
Crème montée	0.100	
Beurre de cacao	0.200	<u>Flocage blanc :</u>
Chocolat blanc	0.275	Mettre à chauffer le beurre de cacao puis le verser sur le chocolat blanc. Mélanger et filtrer.
		Utiliser à 45°C.
Fruits rouges	0.250	<u>Montage :</u>
Myrtilles	0.020	Poser la couronne de mousse au fromage blanc sur la tarte refroidie recouverte du confit de fraises.
Codineige	QS	Décorer le centre et les bords de fruits rouges.
Nappage fraise	QS	Napper légèrement.

Petits gâteaux « Banana »

Recette pour un cadre 20cm x 20 cm

Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.180	<u>Biscuit noisette:</u>
Sucre semoule	0.060	Monter les blancs avec le sucre semoule, bien ferme et lisses.
Sucre semoule	0.060	Incorporer délicatement le mélange tamisé sucre semoule, sucre glace,
Sucre glace	0.060	poudre de noisettes, farine, 4 épices.
Poudre de noisette	0.150	Etaler sur une plaque 40x20cm.
Farine	0.040	Saupoudrer de sucre glace et cuire à 180°C pendant 15 minutes.
4 épices	0.004	
Bananes	0.400	<u>Coulis de banane:</u>
Sucre semoule	0.050	Compoter les bananes avec la pâte d'amande, le sucre semoule, les 4 épices et le jus de citron.
Pâte d'amande 50%	0.095	Mixer légèrement et ajouter le rhum et la masse gélatine fondue.
4 épices	1 pincée	Couler sur la feuille de biscuit et surgeler.
Jus de citron	0.013	Couper la feuille de biscuit et le coulis de banane en deux et réserver.
Rhum	0.040	
Masse gélatine	0.035	
Sucre semoule	0.055	<u>Meringue italienne :</u>
Glucose	0.022	Cuire le sucre semoule, le glucose et l'eau à 118°C.
Eau	0.020	Verser sur les blancs et monter jusqu'à complet refroidissement.
Blancs d'œuf	0.040	
Purée de passion	0.60	<u>Mousse aux trois fruits :</u>
Purée de mangue	0.055	Fondre la gélatine masse, la mélanger dans les purées fondues froides.
Purée de banane	0.160	Détendre avec la meringue italienne et incorporer délicatement pour finir la crème fouettée.
Masse gélatine	0.056	
Meringue italienne	0.110	
Crème fouettée	0.165	
Beurre de cacao	0.100	<u>Velours blanc :</u>
Chocolat blanc	0.100	
Colorant blanc	QS	
		<u>Montage :</u>
		Montage à l'envers sur feuille guitare dans un cadre 20x20 cm 4.5 cm de haut.
		Couler une partie de la mousse trois fruits.
		Déposer un insert biscuit et coulis de banane.
		Etaler le reste de la mousse et déposer de nouveau un insert biscuit et coulis de banane.
		Surgeler.
		Détailler des carrés de 5cm de côté et pulvériser avec le velours blanc.