

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{er} Année

Stage D

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Génoise
Crème au beurre
Sucre tassé
Meringue française
Décors Noël



Bûche de Noël

Viennoiserie

Pâte levée feuilletée



Pains au chocolat

Entremets « Bûche de Noël »



Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs	0.300	<u>Feuille de biscuit à la cuillère :</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur). Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de féculé. Dresser sur une demi-feuille. Cuire au four ventilé à 200°C. Mettre à refroidir sur grille. Filmer dès que c'est froid.	
Sucre	0.250		
Jaunes d'œufs	0.125		
Farine tamisée	0.125		
Fécule	0.125		
Sucre	0.500	<u>Crème au beurre :</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boullé 121°C. Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet. Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement. Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois et laisser foisonner.	
Eau	0.175		
Jaunes	7		
Œufs	3		
Beurre	0.500	<u>Sirop à 30°B :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau. Conserver au frais et couvert.	
sucre cristal	0.400		
eau	0.350	<u>Montage de la buche :</u> Décoller la feuille de biscuit de la feuille de papier. Imbiber largement le dessus de cette feuille. Parfumer une partie de la crème au beurre. Etaler de la crème au beurre sur la feuille à 0.5cm d'épaisseur. Rouler un tour de biscuit et imbiber le coté qui ne l'est pas encore. Rouler de nouveau un tour et imbiber de nouveau. Terminer de rouler et imbiber de nouveau. Recouvrir avec la feuille de papier et mettre au froid. Couper les entames en biais et s'en servir pour faire les nœuds. Masquer à la crème blanche, les bords et le dessus des nœuds. Recouvrir le reste de la buche avec une poche à douille chemin de fer. Déposer sur talonnette au froid. Décorer.	
Sucre	0.500		
Vinaigre blanc	0.025		
Colorant	QS		
			<u>Sucre tassé :</u> Malaxer ensemble le sucre et le vinaigre. Ajouter du colorant si besoin. Aplatir entre 2 feuilles pour détailler à l'emporte-pièce ou tasser dans un moule puis retourner sur un carton. Laisser sécher au moins 24h.
Blancs d'œufs	2		
Sucre	0.125		
			<u>Meringue en coque ou champignons</u> Préparer les plaques. Prévoir une poche à douille. Monter les blancs. Les meringuer avec ¼ du sucre de la recette. Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre. Dresser sur feuille à la poche suivant formes désirées. Cuire environ 1h à 100°C.

Pains au chocolat



Recettes

Farine
Sucre
Sel
Levure
Lait environ
Beurre
Œuf

Quantités

0.500
0.065
0.012
0.030
0.250
0.250
1

Progression

Pâte à croissant

Peser et tamiser la farine
Verser la farine dans une cuve
Peser le sel et le verser sur la farine sur un côté de la cuve
Peser le sucre et le verser sur la farine face au sel
Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait
Verser la levure délayée dans la farine
Verser une partie du lait
Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée.
Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter
Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn
Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur
Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple
Détailer le pâton en 4 par 4 (16 pièces)
Laisser pousser à 40°C
Dorer délicatement
Cuire à 230°C au four ventilé