

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 2^e Année

Stage A

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Pâte à choux
Crème fondante
Craquant
Glaçage caramel



Religieuses

Viennoiserie

Pâte levée feuilletée



Croissants framboise

Croissants framboise



18 croissants

| Recettes | Quantités | Progression |
|------------------|-----------|--|
| Farine | 0.500 | <u>Pâte à croissant :</u> |
| Sucre | 0.065 | Peser et tamiser la farine. |
| Sel | 0.012 | Verser la farine dans une cuve. |
| Levure | 0.030 | Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve. |
| Lait environ | 0.250 | Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel. |
| Beurre | 0.220 | Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait. |
| | | Verser la levure délayée dans la farine. |
| Œuf | 1 | Verser une partie du lait. |
| Framboise linzer | 0.200 | Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée. |

Prélever 200 g de pâte et pétrir quelques minutes avec du colorant rouge.
Réserver au froid.

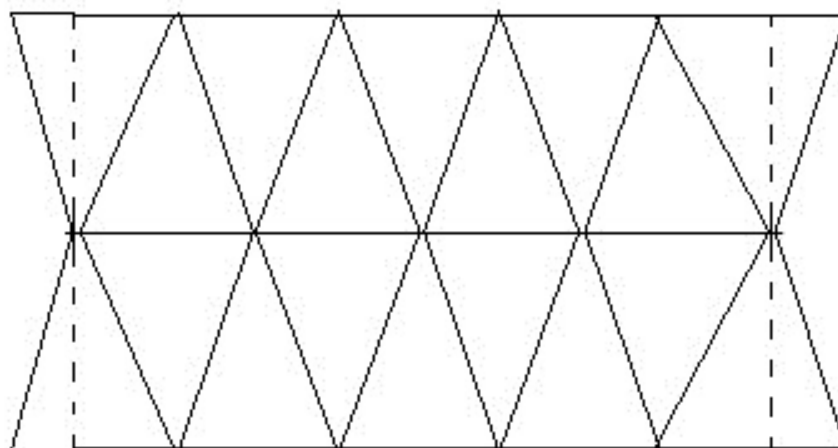
Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter.
Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn.
Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur.
Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple.

Etaler la pâte rouge très fin et déposer sur le pâton.
Etaler l'ensemble 1 rouleau sur 1 rouleau.

Détailler et déposer un peu de framboise linzer à la poche.
Rouler.

Laisser pousser à 40°C.
Dorer délicatement.
Cuire à 230°C au four ventilé.

1 rouleau sur 1 rouleau



Religieuses caramel



10/12 pièces

| Recettes | Quantités | Progression |
|--------------------|-----------|--|
| Sucre | 0.060 | <u>Crème fondante caramel :</u> |
| Lait entier | 0.400 | Cuire le sucre à sec, au caramel blond. Décuire avec le lait chaud. |
| Sucre | 0.070 | Verser délicatement sur le mélange blanchi jaunes, sucre, poudre à crème et cuire comme une crème pâtissière. |
| Jaunes d'œuf | 0.060 | Refroidir à 40°C, ajouter le beurre et mixer. |
| Poudre à crème | 0.010 | Réserver au réfrigérateur. |
| Beurre | 0.280 | |
| Beurre | 0.030 | <u>Craquant vanille vergeoise :</u> |
| Vergeoise | 0.050 | Mélanger tous les ingrédients à la feuille, ans trop corser la pâte. Etaler entre deux feuilles et réserver au frigo. |
| Farine | 0.050 | |
| Eau | 0.100 | <u>Pâte à choux :</u> |
| Lait | 0.100 | Dans une casserole, verser le mélange eau + lait avec le sucre et le beurre. |
| Beurre | 0.090 | Porter à ébullition et hors du feu, ajouter la farine en une seule fois. |
| Sel | 0.005 | Remettre la casserole sur le feu pour dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache et ne colle plus. |
| Sucre semoule | 0.004 | Au batteur, ajouter les œufs graduellement et dresser à la poche à douille n°9. |
| Farine | 0.115 | Déposer un disque de craquant vanille sur la pâte à choux. |
| Œufs | 0.200 | <u>Cuire four 190°C à 200°C, 30mn environ.</u> |
| Sucre semoule | 0.175 | <u>Glaçage caramel :</u> |
| Eau | 0.150 | Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dans un poêlon, caraméliser le sucre à sec et stopper la cuisson avec l'eau chaude. |
| Crème fleurette | 0.150 | <u>Ajouter la crème fleurette et la fécule, donner un bouillon puis ajouter ensuite la gélatine. Mixer et réserver au froid avant utilisation.</u> |
| Fécule | 0.020 | |
| Gélatine 200 bloom | 0.006 | |
| Eau | 0.060 | |
| Couverture noire | 0.200 | <u>Montage et finition :</u> |
| | | Garnir les choux de crème caramel et glacer les corps de religieuses avec le glaçage caramel. |
| | | <u>Décors feuilles d'or et plaquettes de chocolat noir ajourées.</u> |