

# Travaux pratiques de pâtisserie

## CAP 2<sup>e</sup> Année

### Stage C

#### Famille

#### Techniques de base

#### Produits finis

Pâtisserie

Biscuit Dacquoise  
Praliné croustillant  
Mousse chocolat



*Entremets chocolat noisette*

Tarte

Pâte sablée  
Crème citron  
Meringue italienne



*Tarte citron meringuée*

Viennoiserie

Pâte à brioche



*Brioche à tête*

# Entremets « Royal chocolat »



1 entremets diamètre 18cm

Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.095	<u>Dacquoise :</u>
Sucre semoule	0.025	Tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace.
Sucre glace	0.070	Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule.
Poudre d'amande	0.055	Incorporer délicatement avec une maryse au mélange sucre glace/poudre d'amandes en faisant attention de ne pas faire retomber les blancs. Mettre dans une poche avec une douille de 10 et dresser un rond de 18 cm. Enfourner 20 à 25 minutes à 170°C. A la sortie du four laisser refroidir un peu. Une fois tiède, poser la dacquoise sur le croustillant pour qu'ils se soudent ensemble.
Praliné	0.080	<u>Croustillant :</u>
Couverture lactée	0.020	Fondre le chocolat au bain-marie. Mélanger au praliné puis incorporer la feuilletine.
Feuilletine	0.040	étaler sur feuille guitare et réserver.
Couverture noire	0.150	<u>Mousse au chocolat :</u>
Lait	0.045	Faire une ganache avec le lait et la couverture.
Crème UHT	0.300	Incorporer la crème montée en deux fois. Un tiers rapidement et deux tiers délicatement. Dresser aussitôt.
Eau	0.025	<u>Glacage chocolat :</u>
Sucre	0.050	Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose.
Glucose	0.050	Ajouter le lait concentré puis la gélatine ramollie à l'eau froide.
Lait concentré	0.070	Puis mélanger la couverture et mixer.
Gélatine poudre	0.007	Utiliser à 35°C.
Eau	0.042	
Couverture 64%	0.075	
Chocolat noir	0.050	<u>Montage :</u>
Beurre de cacao	0.050	Préparer le croustillant et l'étaler sur une feuille guitare. Cuire le biscuit et le déposer à la sortie du four sur le croustillant pour qui se colle. Réserver au froid dans le cercle. Cuire le disque de génoise chocolat et réserver. Préparer la mousse et masquer le bord et le fond du cercle en recouvrant la dacquoise et le croustillant. Déposer la génoise chocolat légèrement imbibée puis recouvrir et lisser avec la mousse. Faire prendre au froid. Décercler et glacer. Remettre au grand froid. Pulvériser du chocolat au pistolet. Décorer selon besoin.

# Tarte citron meringuée



1 tarte diamètre 18cm

Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.055	<u>Pâte sablée</u>
Sucre	0.035	Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Œufs	0.020	Incorporer les œufs un à un.
Sel	0.001	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Farine	0.100	Laisser reposer au froid.
Blancs d'œufs	3	<u>Meringue italienne</u>
Sucre	0.185	Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau.
Eau	QS	Mettre les blancs dans la bassine du batteur. Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse. A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse. Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne.
Jus de citron	0.150	<u>Crème citron</u>
Œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron.
Sucre semoule	0.135	Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.006	Incorporer la poudre à crème
Beurre	0.045	Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron. remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème <u>pendant plusieurs minutes</u> . Incorporer le beurre hors du feu. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule
Fruits rouges	1	<u>Montage de la tarte</u>
Rondelle de citron	1	Foncer un cercle à tarte légèrement beurré.
Nappage blond	0.050	Piquer et laisser reposer un peu au froid. Cuire à 200°C. Décercler et réserver sur grille. Garnir le fond à ras bord avec la crème citron. Recouvrir de meringue à la poche à douille cannelée assez grande. Caraméliser au chalumeau ou à four très chaud quelques secondes. Décorer à volonté.

# Brioche



## Recettes

Farine de force t 45  
Sel  
Sucre  
Levure  
Œufs  
Eau pour délayer la  
Levure  
Beurre  
Sucre en grains

## Quantités

0.300  
0.006  
0.030  
0.015  
4 ou 5  
QS  
0.180  
0.050

## Progression

### Pâte à brioche

Pétrir doucement en hydratant la pâte petit à petit.  
Eviter de chauffer la pâte en pétrissant trop longtemps ou trop rapidement.  
Quand la pâte est assez élastique, incorporer le beurre sans trop pétrir.  
Mettre dans un endroit tempéré Pointage 1H00.  
Mettre au froid 1H30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1H00.  
Détailler à 40-50g suivant le moule.  
Façonner et mettre en pousse 1H30.  
Dorer et coller le sucre en grains.  
Cuire à 200°C.

### Brioche Nanterre:

Mettre 5 boules en quinconce, par moules rectangulaires beurré.