

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 2^e Année

Stage E

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Biscuit moelleux
Bavaroise
Insert crémeux
Sucre tassé
Meringue française
Décors chocolat



Bûches de Noël

Viennoiserie

Pâte levée



*Pain au lait
En navettes longues*

Bûche « Caraïbe »



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œuf	0.175	<u>Biscuit moelleux :</u> Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre. Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs. Dresser sur une demi-feuille. Cuire à 180°C couleur pâle. Débarrasser sur grille à la sortie du four.
Sucre semoule	0.050	
Coco râpée	0.075	
Poudre d'amandes	0.075	
Sucre semoule	0.100	
Farine	0.010	
Pâte d'amande crue	0.115	<u>Biscuit Sacher :</u> Mélanger au batteur la pâte d'amande, le sucre et l'œuf. Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Mélanger délicatement les deux appareils. Incorporer comme pour la génoise la farine et le cacao puis le cacao pâte et le beurre fondu. Couler en moule beurré, fariné avec une feuille au fond.
Sucre semoule	0.035	
Œufs	1	
Blancs	0.065	
Sucre	0.030	
Farine tamisée	0.025	
Cacao poudré	0.013	
Cacao pâte	0.025	
Beurre fondu	0.025	
Purée de mangue	0.150	<u>Crèmeux mangue :</u> Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir. Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre. Faire bouillir la purée de fruits. Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon. Incorporer la gélatine essorée. Chinoiser. Couler dans un moule long ou une petite gouttière. Mettre à prendre en cellule.
Jaunes	0.045	
Œufs	0.060	
Sucre	0.050	
Gélatine feuille	1	
Beurre	0.060	
Jaunes d'œufs	0.075	<u>Bavaroise chocolat noir :</u> Chauffer la crème et le sucre et verser sur les jaunes. Laisser refroidir en 2° au batteur. Puis verser le chocolat fondu. Puis incorporer la crème montée.
Sucre semoule	0.030	
Crème	0.035	
Couverture bitter	0.160	
Crème fleurette	0.270	
Sucre	0.100	<u>Glacage caramel :</u> Caraméliser le sucre à sec et monter jusqu'à 180°C. Décuire hors du feu avec la crème, le beurre et le glucose fondu ensemble. Mélanger à la spatule. Mettre à bouillir à 103°C. Ajouter la gélatine à 80°C, ajouter la couverture puis mixer. Utiliser à 25°C.
Crème	0.165	
Glucose	0.065	
Beurre	0.015	
Couverture lait	0.050	
Gélatine en feuilles	0.003	
Sucre	0.125	<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 plusieurs heures.
Vinaigre blanc	0.006	
Colorant	QS	

Pains au lait



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.250	<u>Pâte à pains au lait</u>
Sel	0.005	Pétrir l'ensemble des matières premières avec les $\frac{3}{4}$ du lait pendant quelques minutes.
Sucre	0.030	Rectifier la texture pour obtenir une pâte mi tendre mi ferme.
Levure	0.010	Laisser pointer 45mn, rabattre et réserver la nuit au réfrigérateur, couvert d'un film.
Lait	0.100	Détailler en 80g, façonner et mettre à pousser 1h30
(Euf	1	Dorer, tailler aux ciseaux, ajouter le sucre en grains
Beurre	0.060	Cuire quelques minutes à 200°
Sucre en grains	0.100	