

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 2^e Année

Stage G

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Biscuit à la cuillère
Crème bavaroise
Glaçage
Fruits



Bavaroise Vanille framboise

Pâte à choux

Pâte à choux
Crème pâtissière
Fondant
Crème au beurre



Religieuses

Viennoiserie

Pâte levée feuilletée
Crème pâtissière



Couques

Entremets « Bavaroise miroir »



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.125	<u>Biscuit à la cuillère :</u>
Sucre	0.100	Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
Jaunes d'œufs	0.055	Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur).
Farine tamisée	0.052	Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule.
Fécule	0.052	Dresser à la poche 2 bandes de 6cm de largeur, une couronne de 18cm de diamètre et le reste en disques plus petits que la taille de l'entremets.
Sucre glace	0.020	Saupoudrer de sucre glace. Cuire 10mn à 190°.
		Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet.
Sucre cristal	0.075	<u>Sirop à 30° :</u>
Eau	0.065	Porter à ébullition le sucre et l'eau
		Conserver au frais et couvert
Lait entier	0.250	<u>Bavaroise à l'anglaise</u>
Sucre	0.050	Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide. Blanchir les jaunes avec le sucre.
Jaunes d'œufs	0.060	Faire bouillir le lait. Incorporer les jaunes blanchis.
Gélatine feuille	0.006	Cuire à la nappe. Faire fondre la gélatine.
Vanille gousse	½	Chinoiser et mettre au froid.
Crème UHT	0.250	Monter la crème et incorporer délicatement dans l'appareil à 35°C.
Nappage neutre	0.060	<u>Glaçage framboise:</u>
Glucose	0.040	Chauffer le nappage avec le glucose, ajouter la purée et porter à ébullition.
Purée de framboise	0.100	Verser sur la couverture hachée, incorporer la gélatine puis glacer l'entremet sans retirer le cercle.
Couverture ivoire	0.025	Mettre au froid
Pâte à glacer ivoire	0.025	Décercler et décorer avec les fruits rouges
Feuilles de gélatine	3	
Fruits rouges	0.080	
Framboises surgelées	0.150	<u>Montage de l'entremets :</u>
Glaçage neutre	0.150	Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle.
		Couper et disposer la bande de biscuits à la cuillère (la moitié de la hauteur).
		Mettre le premier disque au fond et l'imbiber de sirop, préparer le second disque.
		Incérer quelques framboises dans l'entremets, sur la bavaroise et le biscuit.
		Incorporer délicatement la bavaroise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule.
		Couler le glaçage avant de retirer le cercle.

Religieuses



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.075	<u>Craquant vanille vergeoise :</u>
Vergeoise	0.095	Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte.
Farine	0.095	Etaler entre deux feuilles et réserver au réfrigérateur.
Extrait de vanille	0.001	
Eau	0.125	<u>Pâte à choux :</u>
Lait	0.125	Dans une casserole, verser le mélange eau + lait avec le sucre et le beurre.
Beurre	0.110	Porter à ébullition et hors du feu, ajouter la farine en une seule fois.
Sel	0.007	Remettre la casserole sur le feu pour dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache et ne colle plus.
Sucre semoule	0.005	Au batteur, ajouter les œufs graduellement et dresser à la poche à douille n°9.
Farine	0.140	Déposer un disque de craquant vanille sur la pâte à choux.
Œufs	0.250	Cuire four 190°C à 200°C, 30 mn environ.
Lait	0.375	<u>Crème pâtissière :</u>
Jaunes d'œufs	0.060	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.090	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.040	Incorporer la poudre à crème.
		Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
		Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes.
		Verser sur plaque inox ou feuille.
		Refroidir rapidement en cellule.
Fondant	0.400	



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.750	<u>Pâte à croissants</u>
Sucre	0.095	Peser et tamiser la farine.
Sel	0.018	Verser la farine dans une cuve.
Levure	0.045	Peser le sel et le vider sur la farine sur un côté de la cuve.
Lait environ	0.375	Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel.
Beurre	0.375	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.
		Détailler de différentes formes.
		Mettre à pousser à l'étuve une bonne heure.
		Dorer.
		Cuire au four ventilé à 200°C.
		Napper.
Beurre	0.100	<u>Crème d'amande</u>
Sucre	0.100	Crémier le beurre avec le sucre
Œufs	2	Incorporer les œufs graduellement
Poudre d'amandes	0.100	Monter l'appareil
Farine	0.020	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule, puis la farine
Lait	0.125	<u>Crème pâtissière</u>
Jaunes d'œufs	1	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre
Sucre semoule	0.035	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement
Poudre à flan	0.013	Incorporer la poudre à flan
		Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud
Raisins blonds	0.150	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes
Abricots sirop	8	Verser sur plaque inox ou feuille
		Refroidir rapidement en cellule

