

# Travaux pratiques de pâtisserie

## Mention Complémentaire

### Stage B

#### Famille

#### Techniques de base

#### Produits finis

Tartes

Pommes travaillées  
Pâte feuilletée ou brisée



*Tarte Tatin*

Croustillant praliné  
Tuiles au grué  
Pâte sucrée amande  
Ganache chocolat



*Tarte chocolat*

Sujet d'examen 2015/15

Sablé breton  
Coulis de framboise  
Crème chiboust citron  
Sorbet framboise  
Nougatine

*Tarte citron framboise*

# Tarte Tatin



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.125	<u>Pâte brisée</u>
Sel	0.003	Mélanger tous les ingrédients de la pâte dans la cuve et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Former une boule et réserver.
Sucre	0.008	
(Eufs	1	
Eau	0.025	
Fleur de sel	0.010	<u>Pâte feuilletée Ladurée</u>
Eau	0.250	Faire fondre la fleur de sel dans l'eau à température ambiante.
Beurre	0.075	Faire fondre à feu doux le beurre.
Farine t45	0.500	Incorporer l'eau salée à la farine puis ajouter le beurre fondu.
Beurre	0.400	Mélanger du bout des doigts, juste pour homogénéiser la pâte sans trop travailler. Rassembler en carré de 15 x 15 cm, filmer et réserver au froid. Etaler le beurre 15 x 15 cm et beurrer la détrempe 30 x 30 cm. Donner 6 tours en laissant reposer entre chaque tour.
Sucre	0.150	<u>Tarte</u>
Beurre	0.100	Faire fondre le beurre dans un moule.
Pommes	1.500	Toujours sur le feu, ajouter le sucre en pluie et réaliser un caramel clair. Laisser refroidir le moule. Peler les pommes, les évider et les couper pour obtenir des quartiers réguliers. Serrer les quartiers de pomme en arc de cercle sur deux hauteurs. Faire cuire à 210°C pendant environ 60 minutes. Les pommes doivent être fondantes et caramélisées. Laisser refroidir entièrement le moule. Avec la pâte, faire une abaisse ronde de 3 à 4 mm d'épaisseur. Piquer l'abaisse et la déposer sur la tarte. Bien rentrer le côté de la pâte entre le rebord du moule et les pommes. Repasser au four à 210°C pendant environ 20 minutes. En sortie de four ; laisser refroidir dans le moule afin que les pommes se ressaisissent. Pour le démoulage, passer le fond du moule sur le feu rapidement afin de décoller les pommes caramélisées. Retourner sur un plateau à tarte. Servir de préférence chaude ou tiède, avec de la crème fraîche ou une boule de glace vanille.
		<u>Historique :</u>
		Tout le monde s'accorde pour attribuer l'origine de la recette aux sœurs Caroline et Stéphanie Tatin qui tenaient, au début du XXe siècle, un hôtel-restaurant à Lamotte-Beuvron. C'est sur le reste de l'histoire que les versions divergent. Pour les uns, l'une des sœurs aurait préparé une tarte aux pommes à toute vitesse, et, dans sa précipitation, l'aurait posée à l'envers dans le plat de cuisson. D'autres racontent plutôt qu'elle aurait fait tomber une tarte aux pommes avant de la ramasser à l'envers. Enfin, certains pensent que les sœurs tenaient en fait cette recette de leur père, et qu'elles auraient simplement trouvé une belle histoire à raconter à leurs clients.

# Tarte chocolat



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.125	<u>Pâte sucrée amande :</u>
Sucre glace	0.085	Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Œufs	0.050	Incorporer les œufs un à un.
Poudre d'amande	0.025	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Fleur de sel	0.002	Laisser reposer au froid.
Farine	0.225	Foncer et cuire à blanc 15mm environ à 180°C.
Crème	0.130	<u>Ganache chocolat :</u>
Couverture	0.120	Faire bouillir la crème et le miel.
Miel	0.013	Hors du feu, ajouter la couverture en petits morceaux.
Beurre tempéré	0.045	Incorporer le beurre en cubes.
		Verser dans les fonds.
		Refroidir.
Couverture lactée	0.060	<u>Croustillant praliné :</u>
Praliné	0.085	Faire fondre la couverture lait, ajouter le praliné et incorporer délicatement la
Pailleté feuilletine	0.060	feuilletine. Réserver au froid.
Lait	0.050	<u>Tuiles de grué :</u>
Sucre	0.150	Porter le lait, le beurre, le glucose, le sucre et la pectine à 106°C.
Glucose	0.050	Verser le grué de cacao.
Beurre	0.125	Bien mélanger et étaler entre deux feuilles de papier cuisson.
Grué de cacao	0.150	Faire cuire à 170°C et laisser refroidir.
Pectine	0.003	
		<b>Montage :</b>
		Disposer dans le fond de tarte une fine couche de croustillant praliné.
		Couler la ganache tempérée fluide.
		Réserver au réfrigérateur.
		Décorer