

# Travaux pratiques de pâtisserie

## CAP 1

### Stage A

#### Famille

#### Techniques de base

#### Produits finis

Organisation

Accueil apprentis  
Réception matériel  
Présentation locaux

Pâtisserie

Pâte levée feuilletée



*Croissants*

Pâte sablée  
Crème d'amande  
Fruits  
Plaquette écriture



*Tarte Bourdaloue*

Pâte sablée  
Fruits  
Crumble  
Roses en pâte d'amande



*Tarte crumble*

# Tarte Bourdaloue



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.
Beurre	0.100	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.100	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	1 1/2	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 et enfin le rhum si vous désirez.
Sucre	0.400	<u>Pochage des poires :</u>
Eau	0.400	Laver et évider les poires.
Vanille gousse	½	Eplucher les poires.
Badiane	1	Plonger les dans le sirop frémissant.
Cannelle bâton	½	Couvrir avec un papier sulfurisé.
Citron jus	½	Pocher 15 à 20 minutes suivant le degré de maturité.
Poires	3	Vérifier avec la pointe du couteau.
		Débarrasser dans une bassine avec le sirop.
		<u>Montage de la tarte :</u>
		Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée.
		Déposer un peu de crème d'amande sur le fond.
		Couper les poires en lamelles en les laissant entières.
		Déposer les poires autour de la tarte.
		Garnir de crème d'amandes à la poche entre les poires.
		Cuire à 190°C.
		Débarrasser sur grille à la sortie du four.
		Attendre le refroidissement avant de napper de nappage abricot.
		Il est possible de décorer le bord de la tarte avec du sucre en grains.

# Tarte crumble



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.
Beurre	0.050	<u>Crumble :</u>
Sucre	0.100	Mettre le beurre en petits morceaux.
Farine	0.050	Peser les matières premières et les mettre ensemble au congélateur plusieurs heures.
Amandes hachées	0.050	Passer au mixer encore congelé sans faire de pâte, en laissant volontairement des morceaux.
Cannelle poudre	0.003	Verser sur les tartes.
Pommes	4	<u>Montage de la tarte :</u>
		Foncer un cercle à tarte légèrement beurré avec la pâte sablée.
		Piquer.
		Garnir copieusement de cubes de pommes.
		Recouvrir de crumble.
		Cuire à 190°C.
		Décercler à la sortie du four et laisser refroidir.
		Saupoudrer légèrement de sucre glace.

# Croissants



Recettes	Quantités	Progression
		<i>18 croissants</i>
		<b>Progression</b>
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	0.250	Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait
Œuf	1	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 et rouler
		Laisser pousser à 40°C
		Dorer délicatement
		Cuire à 230°C au four ventilé

## 1 rouleau sur 1 rouleau

