

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{er} Année

Stage B

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Pâte à choux
Crème pâtissière
Crème chantilly
Fondant



Petits choux à la crème

Viennoiserie

Pâte levée feuilletée



Croissants

Petits choux



Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.125	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.125	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.005	beurre en petits morceaux.
Sel	0.005	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en
Beurre	0.100	remuant vivement.
Farine	0.150	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Oeufs	0.250	casserole ni à la spatule.
		Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La
		pâte doit faire un ruban
		Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses
		Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide
		Cuisson :
		<ul style="list-style-type: none">Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn
		Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn
		environ.
		<ul style="list-style-type: none">Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn
		Ouvert
Lait	0.375	<u>Crème pâtissière</u>
Jaunes d'œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.095	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.040	Incorporer la poudre à flan.
		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	0.200	<u>Progression de la pâte à choux</u>
Extrait café	0.010	Percer ou tailler au couteau les éclairs.
Cacao poudre	0.010	Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser.
Crème de pistache	0.010	Puis la parfumer.
		Garnir les pâtes à choux à la poche en commençant par les couleurs claires.
		Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40°.
		Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop.
		Colorer si besoin et glacer.
Crème UHT	0.250	<u>Crème chantilly</u>
Sucre	0.025	
Ananas tranches	0.100	
Beurre	0.075	<u>Craquant vanille vergeoise :</u>
Vergeoise	0.095	Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Etaler entre
Farine	0.095	deux feuilles et réserver au frigo.
Extrait de vanille	0.001	

Croissants



Recettes	Quantités	16 croissants Progression
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 côté 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

36 cm de largeur x 54 cm de hauteur

