

# Travaux pratiques de pâtisserie

## CAP 1<sup>er</sup> Année

### Stage C

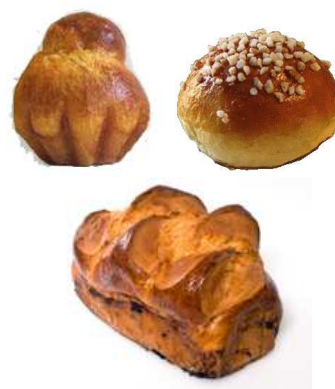
#### Famille

#### Techniques de base

#### Produits finis

Pâtisserie

Pâte levée



*Brioches*

Traiteur

Pâte friable  
Appareil à quiche



*Quiches et tartes salées*

# Brioche



## Recettes

Farine de force t 45  
Sel  
Sucre  
Levure  
(Eufs  
Eau pour délayer la  
Levure  
Beurre  
Sucre en grains

## Quantités

0.300  
0.006  
0.030  
0.015  
4 ou 5  
QS  
0.180  
0.050

## Progression

### Pâte à brioche

Pétrir doucement en hydratant la pâte petit à petit.  
Eviter de chauffer la pâte en pétrissant trop longtemps ou trop rapidement.  
Quand la pâte est assez élastique, incorporer le beurre sans trop pétrir.  
Mettre dans un endroit tempéré Pointage 1H00.  
Mettre au froid 1H30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1H00.  
Détailer à 40-50g suivant le moule.  
Façonner et mettre en pousse 1H30.  
Dorer et coller le sucre en grains.  
Cuire à 200°C.

### Brioche Nanterre:

Mettre 5 boules en quinconce, par moules rectangulaires beurré.

# Quiches



## Recettes

Farine	0.300
Eau	0.045
Sucre	0.020
Sel	0.005
Beurre	0.150
Œufs	0.060

Lait	0.200
Crème	0.200
Œufs	0.200
Sel poivre muscade	QS

Epinards branches	0.150
Saumon tranchettes	0.080
Gruyère râpé	0.080
Lardons fumés	0.100

## Quantités

## Progression

### Pâte brisée

Après tamisage, incorporer à la farine, le sel, le sucre et le beurre. Vitesse lente.

Hydrater avec les œufs et l'eau doucement.

Frasage en vitesse lente

Réserver au froid

Abaisser et fonder

### Appareil à quiche :

Mélanger au fouet les ingrédients

### Détails :

Cuire les fonds à blancs

Mettre les garnitures au fond et recouvrir de sauce à quiche

Parsemer de gruyère râpé

Cuire à 200°C