

# Travaux pratiques de pâtisserie

## CAP 1<sup>er</sup> Année

### Stage D

#### Famille

#### Techniques de base

#### Produits finis

Pâtisserie

Crème mousseline  
Crème au beurre  
Biscuit dacquoise



*Bûche de Noël*

Décors

Sucre tassé  
Meringue française  
Chocolat

*Décors de Noël*

# Entremets « Bûche de Noël »



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.300	<p><u>Feuille de biscuit à la cuillère :</u>                      Monter les blancs et les serrer avec le sucre.                      Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur).                      Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de féculé.                      Dresser sur une demi-feuille.                      Cuire au four ventilé à 200°C.                      Mettre à refroidir sur grille.                      Filmer dès que c'est froid.</p>
Sucre	0.250	
Jaunes d'œufs	0.125	
Farine tamisée	0.125	
Fécule	0.125	
Sucre	0.500	<p><u>Crème au beurre :</u>                      Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boullé 121°C.                      Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet.                      Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement.                      Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois et laisser foisonner.</p>
Eau	0.175	
Jaunes (œufs)	7	
Beurre	0.500	
sucre cristal	0.400	<p><u>Sirop à 30°B :</u>                      Porter à ébullition le sucre et l'eau.                      Conserver au frais et couvert.</p>
eau	0.350	
		<p><u>Montage de la buche :</u>                      Décoller la feuille de biscuit de la feuille de papier.                      Imbiber largement le dessus de cette feuille.                      Parfumer une partie de la crème au beurre.                      Etaler de la crème au beurre sur la feuille à 0.5cm d'épaisseur.                      Rouler un tour de biscuit et imbiber le coté qui ne l'est pas encore.                      Rouler de nouveau un tour et imbiber de nouveau.                      Terminer de rouler et imbiber de nouveau.                      Recouvrir avec la feuille de papier et mettre au froid.                      Couper les entames en biais et s'en servir pour faire les nœuds.                      Masquer à la crème blanche, les bords et le dessus des nœuds.                      Recouvrir le reste de la buche avec une poche à douille chemin de fer.                      Déposer sur talonnette au froid.                      Décorer.</p>
Sucre	0.500	<p><u>Sucre tassé :</u>                      Malaxer ensemble le sucre et le vinaigre.                      Ajouter du colorant si besoin.                      Aplatir entre 2 feuilles pour détailler à l'emporte-pièce ou tasser dans un moule puis retourner sur un carton.                      Laisser sécher au moins 24h.</p>
Vinaigre blanc	0.025	
Colorant	QS	
Blancs d'œufs	2	<p><u>Meringue en coque ou champignons</u>                      Préparer les plaques.                      Prévoir une poche à douille.                      Monter les blancs.                      Les meringuer avec ¼ du sucre de la recette.                      Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre.                      Dresser sur feuille à la poche suivant formes désirées.                      Cuire environ 1h à 100°C.</p>
Sucre	0.125	