

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{er} Année

Stage F

Famille

Pâtisserie

Techniques de base

Pâte battue génoise
Crème chantilly
Crème chantilly chocolat
Pâte à choux

Produits finis



Entremets Forêt noire

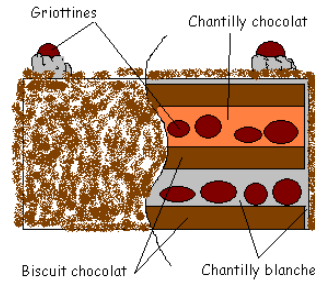


Cygnes

Entremets « Forêt noire »



Recettes	Quantités	Progression
Œufs	3	<u>Génoise chocolat</u>
Sucre semoule	0.100	Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie. Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C).
Farine	0.075	Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement.
Cacao en poudre	0.010	Incorporer délicatement la farine tamisée et la poudre de cacao.
		Etaler sur feuille, dans un moule ou dans un cercle beurré.
		Cuire à 200-220°C.
		A la sortie du four, mettre sur grille.
Crème	0.400	<u>Crème Chantilly</u>
Sucre semoule	0.060	Mettre la bassine au froid.
		Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement.
		Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre.
Crème	0.125	<u>Crème Chantilly chocolat</u>
Sucre semoule	0.025	Mettre à fondre au bain-marie la couverture. Mettre la bassine au froid.
Couverture noire	0.075	Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement.
		Ne pas trop serrer.
		Incorporer une partie de la crème dans le chocolat fondu.
		Incorporer le reste de la crème. Dresser aussitôt.
Sucre cristal	0.100	<u>Sirop à forêt noire</u>
Eau	0.080	Porter à ébullition les 4 ingrédients.
Cacao poudre	0.015	Conserver au frais et couvert.
Alcool de cerises	0.015	
Griottines	0.100	<u>Montage de l'entremets</u>
Couverture noire	0.200	Mettre la couverture à fondre au bain marie.
Cacao poudre	0.010	Couper le biscuit en trois tranches régulières.
Sucre glace	0.020	Imbiber la plus grande des trois avec le sirop.
		Avec une poche et une douille unie, garnir d'une couche de 1 cm d'épaisseur de crème chantilly nature puis déposer des griottines coupées en deux.
		Poser la deuxième tranche de biscuit et l'imbiber.
		Garnir d'une couche de crème chantilly chocolat et déposer le reste des griottines coupées.
		Terminer avec la dernière tranche de biscuit imbibée.
		Masquer le dessus et le tour de chantilly blanche.
		Réserver au froid.
		Confectionner les copeaux.
		Couvrir les bords et le dessus de l'entremets avec ces copeaux.
		Saupoudrer légèrement de cacao poudre puis de sucre glace.
		Avec une poche à douille cannelée, faire 6 rosaces sur le dessus et poser une griottine au centre de chaque rosace.



Cygnes Chantilly



Recettes

Quantités

Eau	0.100
Lait	0.100
Sucre	0.004
Sel	0.004
Beurre	0.080
Farine	0.110
Œufs	0.200

Crème	0.200
Sucre semoule	0.030

Progression

Pâte à choux :

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.

Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.

Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la 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 des glands et des têtes de cygne.

Cuire dans un four à sole à 220°C.

Débarrasser à la sortie du four sur grille.

Crème Chantilly :

Mettre la bassine au froid.

Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement.

Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre.

Finition :

Couper le dessus du gland et le couper en deux dans le sens de la longueur. Garnir légèrement de chantilly.

Déposer 3 petits morceaux de tranche d'ananas égouttée ou de lamelles de fraises.

Recouvrir de chantilly à la poche avec une douille cannelée.

Déposer la tête devant et les deux ailes de chaque côté.