

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{er} Année

Stage G

Famille

Pâtisserie

Techniques de base

Pâte sablée
Crème citron
Meringue italienne
Pâte à choux
Crème pâtissière
Cuisson de sucre

Produits finis



Tarte citron meringuée



Salambos

Tarte citron meringuée



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.165	<u>Pâte sablée</u>
Sucre	0.100	Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Œufs	0.060	Incorporer les œufs un à un.
Sel	0.003	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Farine	0.300	Laisser reposer au froid.
Blancs d'œufs	4	<u>Meringue italienne</u>
Sucre	0.250	Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau.
Eau	QS	Mettre les blancs dans la bassine du batteur. Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse. A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse. Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne.
Jus de citron	0.300	<u>Crème citron</u>
Œufs	6	Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron.
Sucre semoule	0.250	Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.010	Incorporer la poudre à crème
Beurre	0.090	Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron. remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème <u>pendant plusieurs minutes</u> . Incorporer le beurre hors du feu. Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule
Fruits rouges	1	<u>Montage de la tarte</u>
Rondelle de citron	1	Foncer un cercle à tarte légèrement beurré.
Nappage blond	0.050	Piquer et laisser reposer un peu au froid. Cuire à 200°C. Décercler et réserver sur grille. Garnir le fond à ras bord avec la crème citron. Recouvrir de meringue à la poche à douille cannelée assez grande. Caraméliser au chalumeau ou à four très chaud quelques secondes. Décorer à volonté.



Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.100	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.100	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.004	beurre en petits morceaux.
Sel	0.004	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en
Beurre	0.080	remuant vivement.
Farine	0.110	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Œufs	0.200	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
		Cuire dans un four à sole à 210°
		Débarrasser sur grille dès la sortie du four
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 crème.
Kirsch	0.020	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.
		Lisser et parfumer. Garnir
Fondant	0.300	<u>Caramel</u>
Glucose	0.200	Cuire sans remuer à 170°C.
		Glacer
Amandes effilées	0.020	<u>Montage des salambos</u>
		Percer le fond des pâtes à choux puis garnir à la poche.
		Glacer au caramel et ébarber avec une paire de ciseaux.