

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{er} Année

Stage H

Famille

Pâtisserie

Techniques de base

Pâte battue
Crème mousseline
Sirop

Produits finis



Entremets de Pâques

Décors

Travail du chocolat

Petit décor chocolat

Entremets « Nid de Pâques »



Recettes	Quantités	Progression
Œufs	0.200	<u>Génoise :</u>
Sucre semoule	0.125	Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie.
Farine	0.125	Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C). Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Beurrer et fariner un moule à génoise. Retirer la bassine du batteur. Incorporer délicatement la farine tamisée avec une Maryse ou une écumoire. Verser dans un moule au 2/3 de la hauteur. Cuire à 200-220°C. Démouler à la sortie du four, mettre sur grille et réserver.
Sucre cristal	0.100	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.080	Porter à ébullition le sucre et l'eau. Conservé au frais et couvert. Parfumer avant de s'en servir.
Sucre	0.200	<u>Crème au beurre :</u>
Eau	0.075	Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au bouilli 121°C
Jaunes	0.050	Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet.
Œufs	0.080	Monter l'appareil au batteur, jusqu'à complet refroidissement.
Beurre	0.200	Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois.
Eau	0.035	<u>Glaçage jaune</u>
Sucre	0.075	Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose.
Glucose	0.075	Ajouter le lait concentré, le colorant puis la gélatine ramollie à l'eau froide
Lait concentré	0.050	Puis mélanger la couverture et mixer.
Gélatine poudre	0.005	Chauffer à 40° et utiliser à 35°.
Eau	0.030	
Chocolat blanc	0.080	
Colorant jaune	QS	
Couverture noire	0.300	<u>Couverture noire :</u>
Couverture lactée	0.200	Fondre 50 à 55°C
Chocolat blanc	0.100	Tabler 27/29°C Mise au point 30 à 32°C
		<u>Couverture lactée :</u>
		Fondre 45 à 50°C
		Tabler 26/28°C
		Mise au point 29 à 30°C
		<u>Montage de l'entremet :</u>
		Couper la génoise en trois tranches.
		Imbiber la plus grande et la garnir à la poche d'une fine couche de crème au beurre.
		Déposer la seconde tranche, l'imbiber et la garnir.
		Déposer la troisième tranche, l'imbiber et masquer à la palette l'ensemble de l'entremets.
		Glacer l'entremets.
		A l'aide d'une poche et d'une douille unie très petite, faire des boucles sur les bords du dessus de l'entremets.
		Déposer un moulage au centre du nid.