

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{ère} Année

Stage J

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Biscuits à la cuillère
Crème bavaroise
Crème anglaise



Entremets charlotte

Viennoiserie

Pâte levée
Pâte battue



Pains au lait



Madeleines

Charlotte aux fruits



Recettes

Blancs d'œufs
Sucre
Jaunes d'œufs
Farine tamisée
Fécule
Sucre glace

Quantités

0.150
0.125
0.065
0.065
0.065
0.025

Progression

Biscuit à la cuillère :

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 fécule.
Dresser à la poche 2 bandes de 6cm de largeur, une couronne de 18cm de diamètre et le reste en disques plus petits que la taille de l'entremets.
Saupoudrer de sucre glace.
Cuire 10mn à 190°.
Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet.

Sucre cristal
Eau

0.075
0.065

Sirop à 30° :

Porter à ébullition le sucre et l'eau
Conserver au frais et couvert

Purée de fruit
Jaunes d'œufs
Sucre semoule
Feuilles de gélatine
Crème
Fruits billes

0.140
0.045
0.045
2
0.140
0.065

Bavaroise aux fruits :

Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide.
Blanchir les jaunes avec le sucre.
Faire bouillir la pulpe.
Incorporer les jaunes blanchis.
Cuire à la nappe.
Faire fondre la gélatine.
Chinoiser et mettre au froid.
Monter la crème.

Montage de l'entremets :

Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle.
Couper et disposer la bande de biscuits à la cuillère.
Mettre le premier disque au fond et l'imbiber de sirop, préparer le second cercle.
Incérer des fruits dans l'entremets, sur la mousse et le biscuit.
Incorporer délicatement la bavaroise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule.
Décorer.

Pains au lait



| Recettes | Quantités | Progression |
|-----------------|-----------|---|
| Farine | 0.250 | <u>Pâte à pains au lait</u> |
| Sel | 0.005 | Pétrir l'ensemble des matières premières avec les $\frac{3}{4}$ du lait pendant quelques minutes. |
| Sucre | 0.030 | Rectifier la texture pour obtenir une pâte mi tendre mi ferme. |
| Levure | 0.010 | Laisser pointer 45mn, rabattre et réserver la nuit au réfrigérateur, couvert d'un film. |
| Lait | 0.100 | Détailler en 80g, façonner et mettre à pousser 1h30 |
| Œuf | 1 | Dorer, tailler aux ciseaux, ajouter le sucre en grains |
| Beurre | 0.060 | Cuire quelques minutes à 200° |
| Sucre en grains | 0.100 | |

Madeleines



| Recettes | Quantités | Progression |
|----------------|-----------|--|
| Beurre | 0.200 | <u>Procédé :</u> |
| Farine | 0.200 | Faire fondre le beurre et le laisser refroidir. |
| Sucre | 0.200 | Incorporer les œufs et le sucre dans le batteur à la feuille 10mn. |
| Œufs | 0.225 | Incorporer la farine et la poudre à lever à la feuille. |
| Vanille | 0.010 | Incorporer le beurre et la vanille. |
| Poudre levante | 0.006 | Laisser reposer 1h ou 2h. |
| | | Dresser à la poche dans les moules beurrés. |
| | | Cuire à 245°C 10mn. |