

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^e Année

Stage K

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Pâte à choux
Crème pâtissière
Ganache
Pâte non fermentée
Glaçage



Eclairs



Financiers

Viennoiserie

Pâte levée feuilletée



Pains aux raisins



16 pièces

Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.125	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.125	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.005	beurre en petits morceaux.
Sel	0.005	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en
Beurre	0.100	remuant vivement.
Farine	0.150	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Oeufs	0.250	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
		Cuisson :
		<ul style="list-style-type: none"> • Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn
		Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn
		environ.
		<ul style="list-style-type: none"> • Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn ouvert
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 flan	0.040	Incorporer la poudre à flan.
		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.
Beurre	0.075	<u>Craquant vanille vergeoise :</u>
Vergeoise	0.095	Mélanger tous les ingrédients à la feuille, ans trop corser la pâte. Etaler entre
Farine	0.095	deux feuilles et réserver au frigo.
Extrait de vanille	0.001	
Fondant	0.200	<u>Progression de la pâte à choux</u>
Alcool de framboise	0.010	Percer ou tailler au couteau les éclairs.
Extrait café	0.010	Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser.
Cacao poudre	0.010	Puis la parfumer.
		Garnir les pâtes à choux à la poche en commençant par les couleurs claires.
		Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40°.
		Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop.
		Colorer si besoin et glacer.

Pains aux raisins



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Pâte à croissant</u>
Sucre	0.065	Peser et tamiser la farine.
Sel	0.012	Verser la farine dans une cuve.
Levure	0.035	Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve.
Lait environ	0.260	Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel.
Beurre	0.245	Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait. Verser la levure délayée dans la farine. Verser une partie du lait. Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée. Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter. Laisser pointer la pâte à température ambiante 30 à 60mn. Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur. Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple.
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. 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
Raisins blonds	0.300	<u>Progression</u>
Œuf	0.050	Etaler sur environ 20cm x 30cm. Etaler la crème pâtissière à la palette. Déposer des raisins blonds. Rouler sur toute la longueur et détailler des tronçons de 3cm de large, 16 à 18 pièces. Déposer à plat sur feuille. Laisser pousser à 40°C. Dorer délicatement. Cuire à 230°C au four ventilé. Il est possible de glacer légèrement au sirop ou à la place à l'eau à la sortie du four.



Recettes	Quantités	Progression
Sucre	0.125	<u>Financiers citron - pavot</u>
Poudre d'amande	0.125	Effectuer le mélange TPT (sucre glace poudre d'amande) et farine
Farine	0.075	Y ajouter les blancs, les zestes et le pavot
Blancs	4	Terminer en versant le beurre fondu noisette
Beurre	0.100	Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche
Zestes de citron	0.008	Cuire à 190° une dizaine de minute.
Graines de pavot	0.030	Sortir quand les bords commencent à colorer
Poudre d'amande	0.075	<u>Financiers au thé macha</u>
Sucre glace	0.150	Effectuer le mélange TPT (sucre glace poudre d'amande) et farine
Farine	0.050	Y ajouter les blancs
Blancs	4	Terminer en versant le beurre fondu mais non bouillant
Beurre	0.100	Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche
Thé Macha	3 c/s	Cuire à 180°C et démouler chaud
TPT	0.250	<u>Financiers :</u>
Farine	0.075	Effectuer le mélange TPT (sucre glace poudre d'amande) et farine.
Blancs	3	Y ajouter les blancs.
Beurre	0.100	Terminer en versant le beurre fondu mais non bouillant.
Vanille ou rhum	QS	Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche.
		Cuire à four chaud et démouler chaud.