

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{er} Année

Stage L

Famille

Pâtisserie

Techniques de base

Pâte feuilletée
Compote
Pâte friable
Crème mousseline
Travail des fruits
Nappage

Produits finis



Tarte aux fruits



Chaussons aux pommes

Tarte cage aux fruits



Recettes	Quantités	Progression
Lait	0.250	<u>Crème mousseline :</u>
Jaunes d'œufs	0.125	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.125	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement
Poudre à crème	0.030	Incorporer la poudre à crème.
Beurre	0.125	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. Mélanger au batteur avec le beurre en pommade et monter rapidement au fouet.
Farine	0.500	<u>Feuilletage rapide :</u>
Sel	0.010	<i>Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments composant la détrempe avec le beurre coupé en petits cubes.</i>
Eau	0.250	Peser, tamiser la farine.
Beurre	0.400	Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine. Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments. Faire une fontaine. Ajouter le sel. Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe). Bouler la pâte. Laisser reposer 5mn couverte. Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn. Idem pour les cinq tours. Allonger et détailler.
Pomme	1	<u>Montage de la tarte :</u>
Poire	1	Etaler les rognures de feuilletage à 3mm d'épaisseur environ, fonder la tarte et réserver
Kiwi	1	Entailler le reste de la pâte avec le découpoir à grillé
Banane	1	Poser l'abaisse sur un moule à bombe recouvert de papier d'aluminium graissé
Orange	1	Cuire les deux à 200°C
Menthe	5/6 feuilles	Décoller la cage à la sortie du four et la reposer sur le moule pour la faire refroidir
Cassis surgelés	0.050	Garnir la tarte de crème mousseline puis de fruits frais
Nappage blond	0.100	Napper le tout et poser la cage dessus

Chaussons aux pommes



6 chaussons

Recettes	Quantités	Progression
Sucre	0.075	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.055	Faire bouillir l'eau avec le sucre. Réserver au froid.
Farine	0.500	<u>Feuilletage rapide :</u>
Sel	0.010	<i>Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments composant la détrempe avec le beurre coupé en petits cubes.</i>
Eau	0.250	Peser, tamiser la farine.
Beurre	0.400	Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine. Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments. Faire une fontaine. Ajouter le sel. Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe). Bouler la pâte. Laisser reposer 5mn couverte. Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn. Idem pour les cinq tours. Allonger et détailler.
Compote de pomme	0.300	<u>Fabrication des chaussons :</u>
Pomme	1	Étaler le feuilletage sur 1.5cm d'épaisseur.
Cannelle	0.003	Détailler 6 rond avec le plus grand des emporte pièces cannelés.
Miel	0.050	Puis étaler ces ronds pour leur donner une forme ovale (double). Dorer les bords. Garnir à la poche de compote de pomme, ajouter quelques cubes de pommes fraîches, une pincée de cannelle et une demi-cuillère de miel. Refermer en appuyant bien sur les bords pour les coller. Retourner les chaussons, les dorer et les rayer. Laisser reposer au froid avant de les cuire pour éviter qu'ils se déforment. Garder les rognures pour tartes et flans. Cuire à 200°C et passer un peu de sirop à la sortie du four pour apporter un joli brillant.