

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 2^e Année

Stage B

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâte à choux

Pâte à choux
Crème pâtissière
Sucre cuit



Salambos

Viennoiserie

Pâte levée feuilletée
Crème pâtissière



*Pains aux raisins
Croissants*

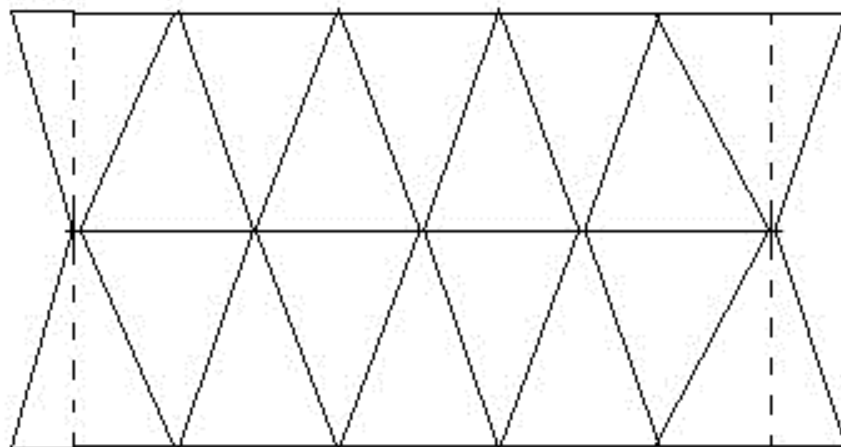
Croissants



18 croissants
Progression

Recettes	Quantités	
Farine tradition	0.250	<u>Pâte à croissant</u>
Farine de force	0.250	Peser et tamiser la farine
Sucre	0.065	Verser la farine dans une cuve
Sel	0.012	Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve
Levure	0.030	Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel
Lait environ	0.250	Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait
Beurre	0.250	Verser la levure délayée dans la farine
Œuf	1	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
		Détailler et rouler
		Laisser pousser à 40°C
		Dorer délicatement
		Cuire à 230°C au four ventilé

1 rouleau sur 1 rouleau





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	0250	<u>Crème pâtissière</u>
Jaunes d'œufs	2	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.070	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.030	Incorporer la poudre à crème.
Kirsch	0.015	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	0.150	<u>Caramel</u>
Glucose	0.100	Cuire sans remuer à 170°C.
		Glacer
Amandes effilées	0.010	<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.

Pains aux raisins



Recettes	Quantités	Progression
Farine tradition	0.125	<u>Pâte à croissant</u>
Farine de force	0.125	Peser et tamiser la farine.
Sucre	0.035	Verser la farine dans une cuve.
Sel	0.006	Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve.
Levure	0.020	Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel.
Lait environ	0.130	Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait.
Beurre	0.120	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	0.200	<u>Crème pâtissière</u>
Jaunes d'œufs	2	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.070	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.030	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	0.200	<u>Progression</u>
Œuf	1	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.