

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 2^e Année

Stage C

Famille

Pâtisserie

Techniques de base

Biscuit à la cuillère
Crème bavaroise
Glaçage
Fruits

Produits finis



Bavaroise Vanille framboise

Macarons
Ganache



Macarons

Entremets « Bavaroise miroir »



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.125	<u>Biscuit à la cuillère :</u>
Sucre	0.100	Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
Jaunes d'œufs	0.055	Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur).
Farine tamisée	0.052	Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de féculé.
Fécule	0.052	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.
Sucre glace	0.020	Saupoudrer de sucre glace. Cuire 10mn à 190°.
		Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet.
Sucre cristal	0.075	<u>Sirop à 30° :</u>
Eau	0.065	Porter à ébullition le sucre et l'eau
		Conserver au frais et couvert
Lait entier	0.250	<u>Bavaroise à l'anglaise</u>
Sucre	0.050	Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide. Blanchir les jaunes avec le sucre.
Jaunes d'œufs	0.060	Faire bouillir le lait. Incorporer les jaunes blanchis.
Gélatine feuille	0.006	Cuire à la nappe. Faire fondre la gélatine.
Vanille gousse	½	Chinoiser et mettre au froid.
Crème UHT	0.250	Monter la crème et incorporer délicatement dans l'appareil à 35°C.
Nappage neutre	0.060	<u>Glaçage framboise:</u>
Glucose	0.040	Chauffer le nappage avec le glucose, ajouter la purée et porter à ébullition.
Purée de framboise	0.100	Verser sur la couverture hachée, incorporer la gélatine puis glacer l'entremet sans retirer le cercle.
Couverture ivoire	0.025	Mettre au froid
Pâte à glacer ivoire	0.025	Décercler et décorer avec les fruits rouges
Feuilles de gélatine	3	
Fruits rouges	0.080	
Framboises surgelées	0.150	<u>Montage de l'entremets :</u>
Glaçage neutre	0.150	Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle.
		Couper et disposer la bande de biscuits à la cuillère (la moitié de la hauteur).
		Mettre le premier disque au fond et l'imbiber de sirop, préparer le second disque.
		Incérer quelques framboises dans l'entremets, sur la bavaroise et le biscuit.
		Incorporer délicatement la bavaroise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule.
		Couler le glaçage avant de retirer le cercle.

Macarons



Recettes	Quantités	Progression
Poudre d'amande	0.300	<u>Macarons</u>
Sucre glace	0.300	Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes.
Blancs d'œufs	0.110	Mélanger le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs.
Sucre semoule	0.300	Verser les blancs d'œufs colorés sur le mélange sucre glace, poudre d'amandes, sans les mélanger.
Eau	0.075	Cuire le sucre et l'eau à 118°C, verser sur les blancs d'œufs montés déjà à moitié en neige.
Blancs d'œufs	0.110	Continuer de les monter toujours à grande vitesse encore une minute. Réduire la vitesse pendant environ 2 minutes. Attendre que la meringue italienne soit à 50°C avant de la retirer du batteur, l'incorporer dans la préparation sucre glace poudre d'amandes en rabattant la pâte vers les bords du cul de poule tout en le tournant sur lui-même jusqu'à ce que la pâte commence à briller. Dresser sur feuille de cuisson, laisser crouter environ 30 minutes. Cuire à 155°C environ 12 minutes.