

# Travaux pratiques de pâtisserie

## CAP 2<sup>e</sup> Année

### Stage D

#### Famille

#### Techniques de base

#### Produits finis

Pâtisserie

Pâte battue  
Biscuit Joconde  
Bavaroise  
Insert crémeux  
Pâte levée non fermentée



*Bûche de Noël*



*Cakes de Noël*

Décors

Glaçage gélifié  
Travail du chocolat  
Travail du sucre tassé  
Meringue suisse

*Décors*

# Bûche « William »



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œuf	0.175	<u>Biscuit moelleux :</u>
Sucre semoule	0.050	Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre.
Coco râpée	0.075	Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs.
Poudre d'amandes	0.075	Dresser sur une demi-feuille.
Sucre semoule	0.100	Cuire à 180°C couleur pâle.
Farine	0.010	Débarrasser sur grille à la sortie du four.
Pâte d'amande crue	0.115	<u>Biscuit Sacher :</u>
Sucre semoule	0.035	Mélanger au batteur la pâte d'amande, le sucre et l'œuf.
Œufs	1	Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
Blancs	0.065	Mélanger délicatement les deux appareils.
Sucre	0.030	Incorporer comme pour la génoise la farine et le cacao puis le cacao pâte et le
Farine tamisée	0.025	beurre fondu.
Cacao poudre	0.013	Couler en moule beurré, fariné avec une feuille au fond.
Cacao pâte	0.025	
Beurre fondu	0.025	
Purée de poire	0.150	<u>Crèmeux poire :</u>
Jaunes	0.045	Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir.
Œufs	0.060	Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre.
Sucre	0.050	Faire bouillir la purée de fruits.
Gélatine feuille	1	Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon.
Beurre	0.060	Incorporer la gélatine essorée.
		Chinoiser.
		Couler dans un moule long ou une petite gouttière.
		Mettre à prendre en cellule.
Jaunes d'œufs	0.075	<u>Bavaroise chocolat noir :</u>
Sucre semoule	0.030	Chauffer la crème et le sucre et verser sur les jaunes.
Crème	0.035	Laisser refroidir en 2° au batteur.
Couverture bitter	0.160	Puis verser le chocolat fondu.
Crème fleurette	0.270	Puis incorporer la crème montée.
Sucre	0.100	<u>Glaçage caramel :</u>
Crème	0.165	Caraméliser le sucre à sec et monter jusqu'à 180°C.
Glucose	0.065	Décuire hors du feu avec la crème, le beurre et le glucose fondu ensemble.
Beurre	0.015	Mélanger à la spatule.
Couverture lait	0.050	Mettre à bouillir à 103°C.
Gélatine en feuilles	0.003	Ajouter la gélatine à 80°C, ajouter la couverture puis mixer.
		Utiliser à 25°C.
Sucre	0.125	<u>Sucre tassé :</u>
Vinaigre blanc	0.006	Malaxer ensemble le sucre et le vinaigre.
Colorant	QS	Ajouter du colorant si besoin.
		Aplatir entre 2 feuilles pour détailler à l'emporte-pièce ou tasser dans un moule puis retourner sur un carton.
		Laisser sécher plusieurs heures.



Recettes	Quantités	Progression
Œufs entiers	0.120	<u>Cake citron</u>
Crème UHT	0.075	Faire fondre le beurre.
Sucre	0.170	Mettre les œufs dans une cuve de batteur avec le sel, le sucre et les zestes.
Sel	1 pincée	Tamiser la farine et la levure chimique
Farine T55	0.135	Y ajouter la crème et la farine.
Levure chimique	0.008	Mélanger au fouet.
Beurre	0.030	Ajouter l'huile puis le beurre fondu et le jus de citron.
Zestes de citron	0.030	Verser en moules.
Huile de tournesol	0.018	Cuire à 160°C durant 45mn.
Jus de citron	0.015	
Citron confit	0.50	
Cacao en poudre	0.030	<u>Cake au chocolat noisettes :</u>
Beurre	0.100	Blanchir le beurre pommade avec le sucre.
Sucre en poudre	0.100	Ajouter les œufs un à un.
Farine	0.100	Incorporer le mélange farine/cacao/levure et bien mélanger.
Œufs	2	Ajouter enfin les fruits secs
Levure chimique	0.003	Verser la pâte dans un moule à cake préalablement beurré et fariné.
Pignons de pin	0.025	Cuire 55 minutes à four chaud 180°C.
Noisettes	0.050	Au terme de la cuisson, vérifier que le cake est cuit en plantant la lame d'un couteau
Rhum	0.005	dans le cake ; si elle en ressort sèche, le cake est cuit.
Sel	1 pincée	Démouler et laisser refroidir sur grille. Servir accompagné d'une crème anglaise ou glacer de glace à l'eau pour le voyage.
Beurre	0.115	<u>Cakes aux fruits</u>
Sucre glace	0.085	Faire macérer les fruits dans le rhum.
Trimoline	0.020	Monter le beurre et le sucre et la trimoline au batteur.
Œufs	2	Incorporer les œufs un à un.
Farine	0.125	Incorporer la farine et la levure, tamisées.
Levure chimique	0.003	Incorporer à la spatule les fruits.
Fruits confits	0.065	Dresser à la poche sans douille dans les moules.
Raisins	0.065	Décorer avec des amandes effilées blanches.
Oranges	0.020	A la sortie du four décorer avec des fruits confits, glacer à la glace à l'eau.
Rhum	0.025	
Sucre glace	0.150	<u>Glace à l'eau</u>
Eau	QS	Mélanger dans de l'eau tiède, du sucre glace, jusqu'à l'obtention d'une substance poisseuse.