

# Travaux pratiques de pâtisserie

## CAP 2<sup>e</sup> Année

### Stage E

#### Famille

#### Techniques de base

#### Produits finis

Pâtisserie

Pâte feuilletée inversée  
Pâte levée brioche  
Crème d'amande  
Crème frangipane



*Galettes*



*Pithiviers*



*Palmiers*



*Allumettes et Sacristains*



*Conversations*



*Gâteaux des rois*

Décors

Travail des fruits confits

*Décors*

# Galette des Rois



## Recette pour 2 galettes

Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Feuilletage inversé :</u>
Sel	0.012	Détrempe : Identique à la méthode simple.
Eau	0.250	Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine et la pâte de pistache
Beurre	0.500	Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur.
Farine	0.150	Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm
Pâte de pistache	0.050	d'épaisseur. Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse. Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse. Etendre le pâton 60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur. Laisser reposer 30mn (même jusqu'au lendemain). Donner 1 tour double et 1 tour simple. Laisser reposer et détailler.
Lait	0.100	<u>Crème pâtissière :</u>
Jaune d'œufs	1	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.025	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à flan	0.012	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	0.100	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.100	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	2	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.100	Monter l'appareil.
Farine	0.020	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule puis la farine.
Sucre cristal	0.100	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.080	Porter à ébullition le sucre et l'eau. Conservé au frais et couvert.
Fèves	2	<u>Montage d'une galette :</u> Étaler le feuilletage sur environ 5mm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux. Étaler à la poche la crème frangipane (moitié pâtissière moitié crème d'amande) sans en mettre sur les bords, poser une fève. Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords. Chiqueter les bords, dorer le dessus et le rayer, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller.

# Gâteau des Rois



## Recettes

Farine de force  
Levure  
Sel  
Beurre  
Œufs  
Sucre  
Eau de fleur d'oranger  
Fèves

## Quantités

0.500  
0.025  
0.010  
0.150  
5  
0.075  
0.050  
2

Sucre cristal  
Eau

0.100  
0.080

Fruits confits cubes  
Tranche de melon  
Bigarreaux rouges  
Tranche d'orange  
Nappage blond

0.100  
0.080  
4  
4  
0.100

## Progression

### Brioche de rois :

Pétrissage : faire un bon frasage de tous les ingrédients sauf le beurre, puis pétrir jusqu'à décollement, sortir la pâte du batteur et incorporer le beurre dans la pâte.

Attendre 10mn puis repétrir jusqu'à décollement.

Pointage 1h00.

Faire tremper les fruits confits dans du rhum.

Mettre en boules (300g 6 pers, 400g 8 pers).

Ajouter une fève.

Façonner.

Apprêt 1h30 à 2h00.

Cuisson 230 à 240°C.

### Sirop à 30°B :

Porter à ébullition le sucre et l'eau.

Conserver au frais et couvert.



## Recettes

## Quantités

## Progression

Farine	0.500
Sel	0.012
Eau	0.250
Beurre	0.500
Farine	0.150

### Feuilletage inversé :

Détrempe : Identique à la méthode simple.

Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine et la pâte de pistache

Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur.

Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur.

Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse.

Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse.

Etendre le pâton 60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur.

Laisser reposer 30mn (même jusqu'au lendemain).

Donner 1 tour double et 1 tour simple.

Laisser reposer et détailler.

Beurre	0.100
Sucre	0.100
Œufs	2
Poudre d'amandes	0.100
Farine	0.020

### Crème d'amande :

Crémer le beurre avec le sucre.

Incorporer les œufs graduellement.

Monter l'appareil.

Incorporer la poudre d'amandes à la spatule puis la farine.

Sucre cristal	0.100
Eau	0.080

### Sirop à 30°B :

Porter à ébullition le sucre et l'eau.

Conserver au frais et couvert.

### Montage d'un Pithiviers

Etaler le feuilletage sur environ 1cm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux.

Etaler à la poche la crème d'amande sans en mettre sur les bords

Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords

Appuyer un cercle au centre pour former et guider le couteau

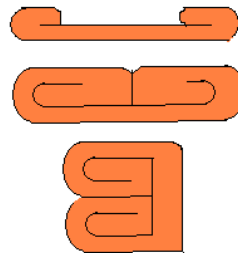
Couper de grandes demi-sphères autour

Dorer à l'œuf et rayer en spirale. Laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller

# Palmiers



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Feuilletage inversé sucré :</u>
Sel	0.012	Faire un beurre manié en mélangeant le beurre et la deuxième partie de farine.
Eau	0.250	Faire une détrempe avec la farine, l'eau et le sel.
Beurre	0.500	Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur.
Farine	0.150	Abaïsser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur. Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse.
Sucre	0.200	Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse. Donner deux tours. Laisser reposer 30mn. Donner 2 autres tours. Laisser reposer. Donner un dernier tour sans farine mais avec du sucre. Etaler avec du sucre sur une largeur de 1 rouleau et demi. Plier en 6 et détailler des tranches de 1cm de d'épaisseur. Poser sur plaque légèrement graissée avec assez d'espace entre chaque. Cuire à 200°, retourner à mi-cuisson. Décoller et poser sur feuille à la sortie du four.



Pliage des palmiers



## Recettes

## Quantités

## Progression

Farine	0.500	<u>Feuilletage inversé :</u>
Sel	0.012	Détrempe : Identique à la méthode simple.
Eau	0.250	Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine et la pâte de pistache
Beurre	0.500	Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur.
Farine	0.150	Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm
Pâte de pistache	0.050	d'épaisseur.
		Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse.
		Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse.
		Etendre le pâton 60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur.
		Laisser reposer 30mn (même jusqu'au lendemain).
		Donner 1 tour double et 1 tour simple.
		Laisser reposer et détailler.
Beurre	0.100	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.100	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	2	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.100	Monter l'appareil.
Farine	0.020	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule puis la farine.
Blanc d'œuf	1	<u>Glace royale</u>
Sucre glace tamisé	0.250	Chinoiser le blanc. Tamiser le sucre glace. Peser le sucre glace.
Gouttes de vinaigre	2	Dans une bassine propre, mélanger doucement les ¾ du sucre et des blancs.
		Rajouter petit à petit le sucre. Bien battre pour blanchir les blancs.
		Consistance proche d'une pâte à choux à point. Ajouter le vinaigre
Amandes effilées	0.100	<u>Montage :</u>
		Étaler les rognures de feuilletage, étaler sur la moitié, de la crème d'amande
		Replier en deux
		Étaler de la glace royale sur le reste et couper des bandes
		Torsader les bandes et saupoudrer d'amandes effilées blanches

# Allumettes, conversations, jalousie



Recettes	Quantités
Farine	0.375
Sel	0.008
Eau environ	0.165
Beurre	0.280
Lait	0.250
Jaunes d'œufs	0.125
Sucre semoule	0.125
Poudre à flan	0.030
Beurre	0.125
Beurre	0.100
Sucre	0.100
Œufs	1 1/2
Poudre d'amandes	0.100
Farine	0.020
Blanc d'œuf	1
Sucre glace tamisé	0.250
Gouttes de vinaigre	2

## Progression

### Feuilletage ordinaire :

Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau. Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue. Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer. L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités. Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur. Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés. Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm. Etendre le pâton régulièrement en bande. De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur. Replier en 3 parties égales (1<sup>er</sup> tour). Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement. Donner le 2<sup>e</sup> tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 5<sup>e</sup> tour, repos. Allonger et détailler.

### Crème mousseline:

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement. 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. Mélanger au batteur avec le beurre en pommade et monter rapidement au fouet. Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin.

### Crème d'amande :

Crémer le beurre avec le sucre. Incorporer les œufs graduellement. Monter l'appareil. Incorporer la poudre d'amandes à la spatule. Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.

### Glace royale

Chinoiser le blanc. Tamiser le sucre glace. Peser le sucre glace. Dans une bassine propre, mélanger doucement les ¾ du sucre et des blancs. Rajouter petit à petit le sucre. Bien battre pour blanchir les blancs. Consistance proche d'une pâte à choux à point. Ajouter le vinaigre

### Procédé de fabrication des allumettes :

Etaler une bande de feuilletage de 6mm d'épaisseur sur 10cm de largeur. Recouvrir régulièrement à la spatule de glace royale. Détailler des rectangles dans la bande. Laisser sécher 1 ou 2 heures. Cuire à 200°C. A la sortie du four, couper en deux, dans l'épaisseur, toutes les allumettes et laisser refroidir. Garnir à la poche de crème mousseline.

### Procédé de fabrication pour les conversations :

Foncer des moules beurrés avec une abaisse fine de feuilletage. Garnir de crème d'amande à moitié. Recouvrir de feuilletage. Recouvrir de glace royale puis poser 4 bandes de feuilletage pour dessiner un losange au centre. Laisser reposer une heure. Cuire à 200°C.

### Procédé de fabrication pour la bande de jalousie :

Etaler le feuilletage sur 5mm et détailler deux bandes identiques de 10cm de largeur. Mouiller les bords d'une des deux bandes. Garnir le centre de crème d'amande avec une poche à douille.

Plier la deuxième bande et inciser sur toute la longueur. Déplier et poser délicatement sur l'autre bande. Chiqueter les bords et dorer le dessus. Cuire à 200°C. Laisser refroidir. Napper. Détailler des bandes de 3 à 4 cm de largeur.

Il est possible de décorer les bords avec du sucre en grain.