

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 2^e Année

Stage G

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Dacquoise
Croustillant
Mousse chocolat
Glaçage chocolat



Tarte chocolat

Viennoiserie

Pâte levée feuilletée
Garniture



Croissants fourrés

Préparation CAP

Ecriture et décors « Année du Japon »

Petits gâteaux « Royal chocolat »



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.095	<u>Dacquoise :</u>
Sucre semoule	0.025	Tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace.
Sucre glace	0.070	Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule.
Poudre d'amande	0.055	Incorporer délicatement avec une maryse au mélange sucre glace/poudre d'amandes en faisant attention de ne pas faire retomber les blancs. Mettre dans une poche avec une douille de 10 et dresser un rond de 18 cm. Enfourner 20 à 25 minutes à 170°C. A la sortie du four laisser refroidir un peu. Une fois tiède, poser la dacquoise sur le croustillant pour qu'ils se soudent ensemble.
Praliné	0.080	<u>Croustillant :</u>
Couverture lactée	0.020	Fondre le chocolat au bain-marie. Mélanger au praliné puis incorporer la feuilletine.
Feuilletine	0.040	étaier sur feuille guitare et réserver.
Couverture noire	0.150	<u>Mousse au chocolat :</u>
Lait	0.045	Faire une ganache avec le lait et la couverture.
Crème UHT	0.300	Incorporer la crème montée en deux fois. Un tiers rapidement et deux tiers délicatement. Dresser aussitôt.
Eau	0.025	<u>Glacage chocolat :</u>
Sucre	0.050	Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose.
Glucose	0.050	Ajouter le lait concentré puis la gélatine ramollie à l'eau froide.
Lait concentré	0.070	Puis mélanger la couverture et mixer.
Gélatine poudre	0.007	Utiliser à 35°C.
Eau	0.042	
Couverture 64%	0.075	
Chocolat noir	0.050	<u>Montage :</u>
Beurre de cacao	0.050	Préparer le croustillant et l'étaier sur une feuille guitare. Cuire le biscuit et le déposer à la sortie du four sur le croustillant pour qu'il se colle. Réserver au froid dans le cercle. Cuire le disque de génoise chocolat et réserver. Préparer la mousse et masquer le bord et le fond du cercle en recouvrant la dacquoise et le croustillant. Déposer la génoise chocolat légèrement imbibée puis recouvrir et lisser avec la mousse. Faire prendre au froid. Décercler et glacer. Remettre au grand froid. Pulvériser du chocolat au pistolet. Décorer selon besoin.

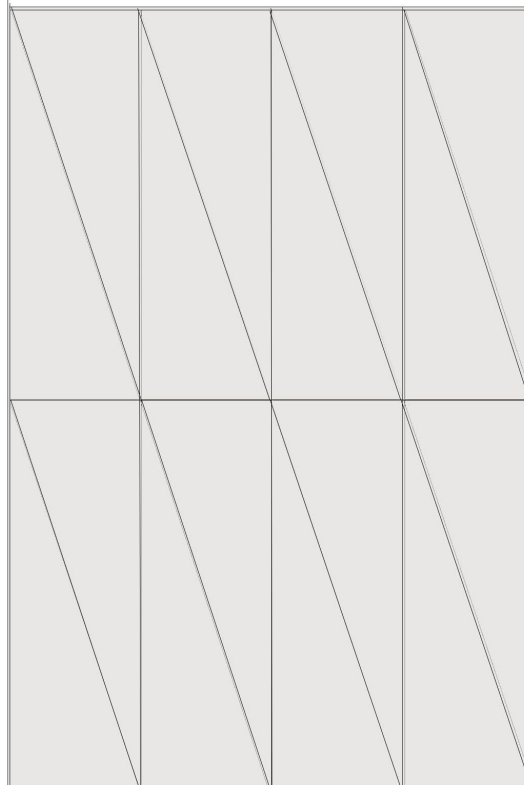
Croissants au citron



16 croissants

Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Pâte à croissant</u>
Sucre	0.060	Peser et tamiser la farine
Sel	0.010	Verser la farine dans une cuve
Levure	0.030	Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve
Lait environ	0.260	Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel
Beurre	0.250	Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait
Œuf	1	Verser la levure délayée dans la farine
		Verser une partie du lait
Pâte d'amande 50%	0.300	Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une
Zestes de citron	1	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
		Disposer un boudin de pâte d'amande citron et rouler
		Laisser pousser à 40°C
		Dorer délicatement
		Cuire à 230°C au four ventilé

36 cm de largeur x 54 cm de hauteur



Année du Japon



龍

DRAGON - DRAGON

兔

LAPIN - RABBIT

蛇

SERPENT - SNAKE

馬

CHEVAL - HORSE

犍

BOEUF - BEEF

虎

TIGRE - TIGER

鼠

RAT - RAT

龜

TORTUE - TURTLE

羊

MOUTON - SHEEP

雞

COQ - ROOSTER

狗

CHIEN - DOG

貓

#32088948
CHAT - CAT

© Mingqing Yan

DO NOT USE



Yumei.dentart.com



depositphotos

Image ID: 10746500 www.depositphotos.com



