

# Travaux pratiques de pâtisserie

## CAP 2<sup>e</sup> Année

### Stage G

#### Famille

#### Techniques de base

#### Produits finis

Pâtisserie

Pâte levée  
Brioches diverses  
Crème chantilly  
Crème pâtissière  
Crème légère



*Brioche Nanterre*



*Brioche feuilletée*



*Brioche parisienne*



*Tresses*



*Babas*

# Baba



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.300	<p><u>Pâte à baba :</u>            Mélanger la farine, le sel et le sucre.            Mélanger la levure dans un peu d'eau tiède.            Incorporer la levure dans la farine.            Incorporer les œufs un à un.            Pétrir en soufflant la pâte.            Verser le beurre fondu.            Laisser reposer ½ h ¾ h et mélanger sans trop pétrir.            Dresser à la main ou à la poche et mettre à pousser à l'étuve.            Cuire à 200° au four ventilé.            Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre.</p>
Sel	0.006	
Sucre	0.020	
Levure	0.015	
Œufs	3 à 4	
Beurre fondu	0.090	
Eau	QS	
Crème	0.200	
Sucre semoule	0.035	
Lait	0.200	
Jaunes d'œufs	2	<p><u>Crème Chantilly :</u>            Mettre la bassine au froid.            Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement.            Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre.</p> <p><u>Crème pâtissière :</u>            Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec 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.</p> <p><u>Progression :</u>            Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant.            Grosses pièces : 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé.            Petites pièces : 500g de sucre par litre d'eau : densité 1.1247 soit 16° baumé.            Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez.            Puis les égoutter sur grille.            Imbiber à l'alcool désiré et napper.            Garnir de crème pâtissière ou chantilly et décorer selon besoin.</p>
Sucre semoule	0.055	
Poudre à crème	0.020	
Bigarreaux confits	5	
Lamelle d'angélique	1	
Abricots au sirop	0.100	
Nappage blond	0.200	

# Brioche



## Recettes

Farine de force t 45  
Sel  
Sucre  
Levure  
Œufs  
Eau pour délayer la  
Levure  
Beurre  
Sucre en grains

## Quantités

0.300  
0.006  
0.030  
0.015  
4 ou 5  
QS  
0.180  
0.050

## Progression

### Pâte à brioche

Pétrir doucement en hydratant la pâte petit à petit.  
Eviter de chauffer la pâte en pétrissant trop longtemps ou trop rapidement.  
Quand la pâte est assez élastique, incorporer le beurre sans trop pétrir.  
Mettre dans un endroit tempéré Pointage 1H00.  
Mettre au froid 1H30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1H00.  
Détailer à 40-50g suivant le moule.  
Façonner et mettre en pousse 1H30.  
Dorer et coller le sucre en grains.  
Cuire à 200°C.

### Brioche Nanterre:

Mettre 5 boules en quinconce, par moules rectangulaires beurré.

# Brioche feuilletée façon Kouglouf



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Pâte à brioche</u>
Levure	0.025	Pétrir jusqu'à décollement, tous les ingrédients sauf le beurre.
Sel	0.008	Quand la pâte se décolle du bord de la bassine, incorporer le beurre en petit
Sucre	0.030	morceaux.
Œufs	0.300	Pointage
Beurre	0.150	Froid
Beurre	0.150	<u>Tourrage</u>
Raisins	0.150	Abaisser la pâte
		Beurrer et donner 2 tours
		Réserver au froid 1h
		Donner un tour en ajoutant les raisins
Sucre	0.200	<u>Finition :</u>
Poudre d'amande	0.100	Cuire à four moyen.
Eau	0.100	Faire bouillir en semble tous les ingrédients pendant plusieurs minutes.
Fleur d'oranger	QS	Tremper les brioches tièdes quelques instants dans le sirop chaud (50°) à la sortie du four

# Tresse à 5 branches



Disposer 5 branches les unes à côté des autres, puis passer la 5 en position 2



Passer la 1 en position 3 puis tourner la 2 sur la 1  
Recommencer le même schéma jusqu'à la fin



Une variante de cette tresse, en forme le salamandre



# Brioche en tresse



## Recettes

Farine de force T45  
Sel  
Sucre  
Levure  
Œufs  
Eau pour délayer  
Beurre

## Quantités

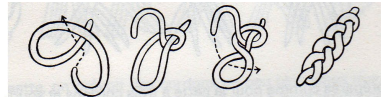
0.400  
0.008  
0.040  
0.020  
6  
QS  
0.240

## Progression

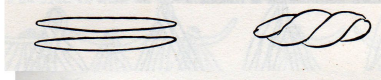
### Pâte à brioche

Pétrir doucement en hydratant la pâte petit à petit.  
Eviter de chauffer la pâte en pétrissant trop longtemps ou trop rapidement.  
Quand la pâte est assez élastique, incorporer le beurre sans trop pétrir.  
Mettre dans un endroit tempéré Pointage 1heure.  
Mettre au froid 1h30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1heure.  
Détailer suivant besoin.  
Pour les tresses, faire des branches de 50g.  
Façonner et mettre en pousse.  
Dorer et cuire à 200°C.

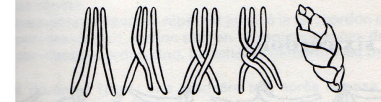
**1**



**2**



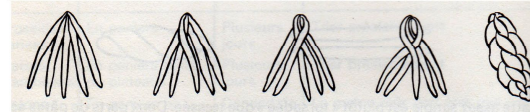
**3**



**4**



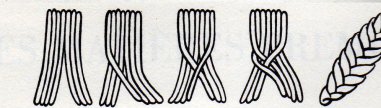
**5**



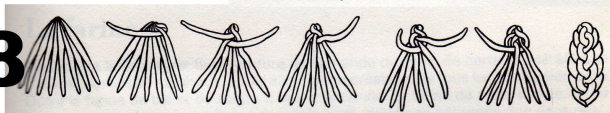
**6**



**7**



**8**



# Thème : journée de la terre









