

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 2^e Année

Stage H

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Pâte sablée
Ganache



Tarte chocolat

Chocolaterie

Mise au point du chocolat
Moulage



Montage de Pâques

Moulage de chocolat



Recettes

Couverture noire	0.700
Couverture lactée	0.500
Chocolat blanc	0.300
Colorants liposolubles	QS
Beurre Mycryo	0.010

Quantités

Progression

Mise au point :

Il est important de faire fondre la couverture en petits morceaux à 40-50°C soit au bain-marie, soit à l'étuve, soit en machine à tempérer, ou avec méfiance au four à micro-onde.

Pour la fonte au micro-onde : faire chauffer 1 minute à 500W maximum, arrêter ; mélanger avec une maryse et remettre le chocolat à chauffer pendant 30 secondes.

Les 5 molécules grasses du chocolat au point de fusion différent (26 – 28 – 29 – 30 – 31) obligent de descendre la température de la masse à 27°C. Cette opération permet au beurre de cacao et au sucre de se cristalliser en même temps et donne un bien meilleur résultat sur la brillance sans trace. Pour cela il existe plusieurs méthodes détaillées en dessous. Enfin il faut réchauffer la couverture pour la travailler :

31-32°C pour la couverture noire

29-30°C pour la couverture lactée

29°C pour le chocolat blanc

Une fois moulé, la température idéale de refroidissement du chocolat est de 9-11°C. Le temps de durcissement pour un moule de taille moyenne est de l'ordre de 25 minutes.

Cristallisation par tablage : Verser les 4/5 de la couverture fondue sur le marbre, puis la travailler en raclant de l'extérieur vers l'intérieur à l'aide d'un triangle et d'une palette. Lorsque le chocolat commence à épaissir, il convient de replacer le tout dans un bac puis de le réchauffer à la température d'utilisation.

Cristallisation par ensemencement : Réserver un tiers du chocolat fondu dans un bol chaud. Ajouter un tiers de chocolat minutieusement haché dans les deux tiers de chocolat chaud. Remuer constamment. Le chocolat doit atteindre 28/29°C pour un chocolat noir, 27/28°C pour un chocolat au lait et 26/27°C pour un chocolat blanc ou coloré. Ajouter progressivement le chocolat chaud réservé pour faire remonter la température. Vous devez atteindre 31/32°C pour le chocolat noir, 29/30°C pour le chocolat au lait et 28/29°C pour le chocolat blanc ou coloré.

Cristallisation par refroidissement : Laisser refroidir la couverture fondue en plaçant le bac au frais (18°C) en remuant de temps en temps, puis lorsque le chocolat commence à épaissir, le réchauffer et l'amener à la température d'utilisation.

Cristallisation par bain-marie : Remplacer l'eau chaude du bain-marie ayant servi à faire fondre la couverture par de l'eau froide et enfin réchauffer progressivement et l'amener à la température d'utilisation. (voir les températures de couverture plus haute)

Cristallisation par ajout de beurre de cacao : Faire fondre le chocolat à 45°C. Laisser refroidir à température ambiante. A 35°C pour le chocolat noir et 34°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur ajouter 1% de beurre Mycryo (beurre de cacao en billes) soit 10 g pour 1 kg de chocolat. Bien mélanger. Laisser à température ambiante. Utiliser quand la couverture est à température idéale (31-32°C pour le chocolat noir ou à 29-30°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur).

Moulage :

Passer au coton le moule qui doit être à la température ambiante.

Prendre de la couverture tempérée.

Peindre au pinceau en déposant une couche régulière à l'intérieur du moule.

Faire de même avec les autres moules.

A l'aide d'une louche, remplir les moules de chocolat à température.

Tapoter le moule sur le tour pour faire remonter les bulles, retourner dans la bassine en tapotant le bord du moule à l'aide d'une spatule pour faire couler l'excédent de chocolat.

Racler les bords et déposer sur une feuille de papier cuisson ou une grille.

Quand la couverture commence à cristalliser, ébarber les bords du moule avec un petit couteau.

Laisser cristalliser complètement à température ambiante de 9 à 11°C.

Tapoter légèrement le moule pour décoller le moulage sans taper trop fort, au risque de le casser avec le moule.

Tarte chocolat



Recettes

Beurre
Sucre
Œufs
Sel
Farine

Quantités

0.110
0.065
0.040
0.002
0.200

Progression

Pâte sablée :

Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Incorporer les œufs un à un.
Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Laisser reposer au froid.

Crème
Couverture
Miel
Beurre

0.130
0.120
0.013
0.045

Ganache chocolat :

Faire bouillir la crème et le miel.
Hors du feu, ajouter la couverture en petits morceaux.
Incorporer le beurre en cubes.
Verser dans les fonds.
Refroidir.

Ganache chocolat

Faire bouillir la crème et le miel.
Hors du feu, ajouter la couverture en petits morceaux.
Incorporer le beurre tempéré en cubes. Lisser au mixeur.
Verser dans les fonds.
Refroidir.