

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 2^e Année

Stage J

Famille

Pâtisserie

Décors

Techniques de base

Pâte battue
Crème mousseline
Travail des fruits
Pâte sablée
Crème d'amande

Modelage pâte d'amande
Ecriture au cornet

Produits finis



Entremets fraisier



Madeleines



Tarte amandine

Travail des thèmes

Tarte amandine framboise



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.080	<u>Pâte sablée :</u>
Sucre	0.050	Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Œufs	0.030	Incorporer les œufs un à un.
Sel	0.001	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Farine	0.150	Laisser reposer au froid.
Beurre	0.075	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.075	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	0.050	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.075	Monter l'appareil.
Farine	0.010	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule.
		Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.
Framboises surgelées	0.125	<u>Montage de la tarte :</u>
Amandes effilées	0.030	Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée.
Nappage blond	0.150	Déposer un peu de crème d'amande sur le fond.
Codineige	0.020	Déposer les framboises.
		Parsemer de quelques amandes effilées.
		Cuire à 190°
		Débarrasser sur grille à la sortie du four.
		Attendre le refroidissement avant de napper de nappage blond.
		Décorer avec quelques framboises.

Entremets « Fraisier »



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.200	<p><u>Biscuit à la cuillère :</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur). Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de féculé. Dresser à la poche 2 disques de 18cm de diamètre sur une feuille. Cuire 7mn à 220°C. Disposer sur grille dès la sortie du four.</p> <p><u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Parfumer avec quelques gouttes de vanille Conserver au frais et couvert</p> <p><u>Crème mousseline passion :</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la passion 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.</p> <p><u>Montage de l'entremets :</u> Chemiser le cercle avec une bande de rhodoïd. Couper les fraises en deux et les appliquer contre le cercle, l'intérieur de la fraise à l'extérieur. Chemiser avec la crème mousseline. Déposer le premier cercle de biscuit et l'imbiber avec le sirop. Etaler une fine couche de crème puis des fraises en morceaux. Poser le deuxième cercle de biscuit, imbiber et lisser à la crème en s'appuyant sur le bord du cercle. Etaler et recouvrir d'une abaisse de pâte d'amande fine, Décorer au cornet.</p> <p><u>Glace royale :</u> Mesurer les blancs. 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. Filmer tout de suite pour éviter la formation d'une croûte ou recouvrir d'un linge propre et humide. Utiliser rapidement.</p>
Sucre	0.165	
Jaunes d'œufs	0.085	
Farine tamisée	0.085	
Féculé	0.085	
Sucre cristal	0.150	
Eau	0.125	
Vanille	0.005	
Lait	0.180	
Purée de passion	0.070	
Jaunes d'œufs	0.125	
Sucre semoule	0.125	
Poudre à crème	0.030	
Beurre	0.125	
Pâte d'amande 33%	0.080	
Féculé	0.050	
Fraises	0.300	
Blancs d'œuf	0.030	
Sucre glace tamisé	0.250	
Vinaigre blanc	0.002	

Madeleines



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.200	<u>Procédé :</u>
Farine	0.200	Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
Sucre	0.200	Incorporer les œufs et le sucre dans le batteur à la feuille 10mn.
Œufs	0.225	Incorporer la farine et la poudre à lever à la feuille.
Vanille	0.010	Incorporer le beurre et la vanille.
Poudre levante	0.006	Laisser reposer 1h ou 2h.
		Dresser à la poche dans les moules beurrés.
		Cuire à 245°C 10mn.