

# Travaux pratiques de pâtisserie

## CAP 2<sup>e</sup> Année

### Stage J

#### Famille

#### Techniques de base

#### Produits finis

Pâtisserie

Pâte feuilletée  
Crème pâtissière  
Crème mousseline  
Fondant



*Millefeuilles*

Viennoiserie

Pâte feuilletée



*Chaussons*



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 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	0.250	<u>Crème mousseline</u>
Jaunes d'œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.125	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement et Incorporer la poudre à flan.
Poudre à flan	0.030	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
Beurre	0.065	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes puis Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux.
Beurre	0.065	Verser sur plaque inox ou feuille.
		Refroidir rapidement en cellule.
		Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet.
Fondant	0.200	<u>Montage de l'entremets</u>
Cacao soft	0.010	Cuire une abaisse très fine de feuilletage piqué.
		Laisser refroidir et détailler 3 rectangles identiques.
		Etaler de la crème mousseline sur la première couche de feuilletage puis recouvrir la crème d'une autre couche.
		Procéder à l'identique une deuxième fois.
		Masquer les bords.
		Passer une très légère couche de nappage sur le feuilletage du dessus.
		Préparer le cornet avec du chocolat fondu.
		Mettre à température du fondant blanc (40°C) et rectifier la densité.
		Etaler rapidement une couche fine de fondant sur le feuilletage.
		Puis faire des lignes de chocolat avec le cornet.
		A l'aide d'un petit couteau, rayer le dessus pour obtenir un marbré régulier.
		Ebarber et décorer.

# Chaussons aux pommes



6 chaussons

Recettes	Quantités	Progression
Sucre	0.075	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.055	Faire bouillir l'eau avec le sucre. Réserver au froid.
Farine	0.500	<u>Feuilletage rapide :</u>
Sel	0.010	<i>Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments composant la détrempe avec le beurre coupé en petits cubes.</i>
Eau	0.250	Peser, tamiser la farine.
Beurre	0.400	Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine. Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments. Faire une fontaine. Ajouter le sel. Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe). Bouler la pâte. Laisser reposer 5mn couverte. Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn. Idem pour les cinq tours. Allonger et détailler.
Compote de pomme	0.300	<u>Fabrication des chaussons :</u>
Pomme	1	Étaler le feuilletage sur 1.5cm d'épaisseur.
Cannelle	0.003	Détailler 6 ronds avec le plus grand des emporte pièces cannelés.
Miel	0.050	Puis étaler ces ronds pour leur donner une forme ovale (double). Dorer les bords. Garnir à la poche de compote de pomme, ajouter quelques cubes de pommes fraîches, une pincée de cannelle et une demi-cuillère de miel. Refermer en appuyant bien sur les bords pour les coller. Retourner les chaussons, les dorer et les rayer. Laisser reposer au froid avant de les cuire pour éviter qu'ils se déforment. Garder les rognures pour tartes et flans. Cuire à 200°C et passer un peu de sirop à la sortie du four pour apporter un joli brillant.
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
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 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.

# Thème : journée de la terre













