

Travaux pratiques de pâtisserie

Mention Complémentaire

Stage A

Famille

Techniques de base

Produits finis

Tartes

Pommes travaillées
Pâte feuilletée



Tarte Tatin

Sujet d'examen 2018

Croustillant praliné
Tuiles au gruë
Pâte sucrée amande
Ganache chocolat
Nougatine aux noix
Crème anglaise



Tarte chocolat

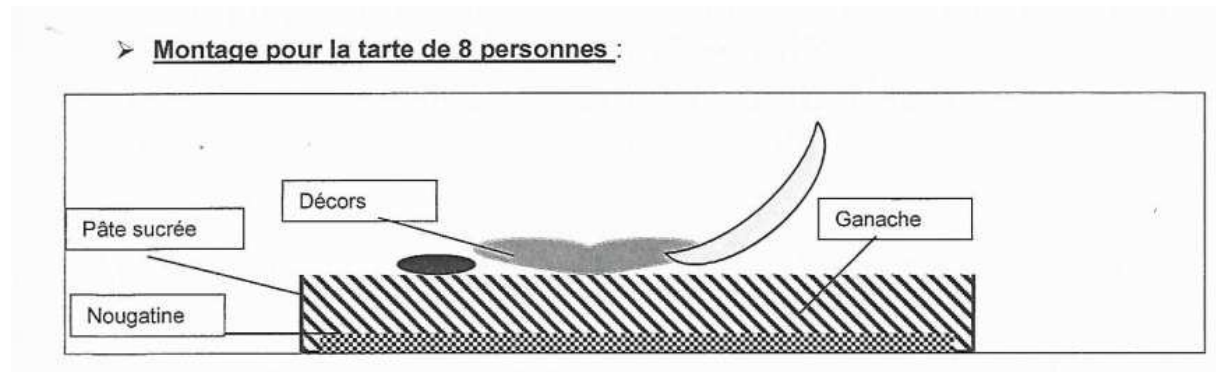
Tarte Tatin



Recettes	Quantités	Progression
Fleur de sel	0.010	<u>Pâte feuilletée Ladurée</u>
Eau	0.250	Faire fondre la fleur de sel dans l'eau à température ambiante.
Beurre	0.075	Faire fondre à feu doux le beurre.
Farine t45	0.500	Incorporer l'eau salée à la farine puis ajouter le beurre fondu.
Beurre	0.400	Mélanger du bout des doigts, juste pour homogénéiser la pâte sans trop travailler. Rassembler en carré de 15 x 15 cm, filmer et réserver au froid. Etaler le beurre 15 x 15 cm et beurrer la détrempe 30 x 30 cm. Donner 6 tours en laissant reposer entre chaque tour.
Sucre	0.150	<u>Tarte</u>
Beurre	0.100	Faire fondre le beurre dans un moule.
Pommes	1.500	Toujours sur le feu, ajouter le sucre en pluie et réaliser un caramel clair. Laisser refroidir le moule. Peler les pommes, les évider et les couper pour obtenir des quartiers réguliers. Serrer les quartiers de pomme en arc de cercle sur deux hauteurs. Faire cuire à 210°C pendant environ 60 minutes. Les pommes doivent être fondantes et caramélisées. Laisser refroidir entièrement le moule. Avec la pâte, faire une abaisse ronde de 3 à 4 mm d'épaisseur. Piquer l'abaisse et la déposer sur la tarte. Bien rentrer le côté de la pâte entre le rebord du moule et les pommes. Repasser au four à 210°C pendant environ 20 minutes. En sortie de four ; laisser refroidir dans le moule afin que les pommes se ressaisissent. Pour le démoulage, passer le fond du moule sur le feu rapidement afin de décoller les pommes caramélisées. Retourner sur un plateau à tarte. Servir de préférence chaude ou tiède, avec de la crème fraîche ou une boule de glace vanille.
		<u>Historique :</u> Tout le monde s'accorde pour attribuer l'origine de la recette aux sœurs Caroline et Stéphanie Tatin qui tenaient, au début du XXe siècle, un hôtel-restaurant à Lamotte-Beuvron. C'est sur le reste de l'histoire que les versions divergent. Pour les uns, l'une des sœurs aurait préparé une tarte aux pommes à toute vitesse, et, dans sa précipitation, l'aurait posée à l'envers dans le plat de cuisson. D'autres racontent plutôt qu'elle aurait fait tomber une tarte aux pommes avant de la ramasser à l'envers. Enfin, certains pensent que les sœurs tenaient en fait cette recette de leur père, et qu'elles auraient simplement trouvé une belle histoire à raconter à leurs clients.

Tarte chocolat examen 2018

A partir d'une pâte sucrée ou sablée, une nougatine aux noix, une ganache au chocolat, réaliser 1 tarte au chocolat pour 8 personnes et 4 tartelettes individuelles présentées en assiettes.



Recettes

Quantités

Progression

Beurre
Sel
Sucre glace
Poudre d'amande
Œufs
Farine

0.120
0.002
0.090
0.030
0.050
0.235

Pâte sucrée :
Sabler le beurre avec la farine.
Incorporer le sel, le sucre glace et la poudre d'amande.
Verser les œufs.
Fraser.
Foncer, cuire et réserver.

Crème
Sucre inverti
Chocolat 64%
Beurre

0.250
0.020
0.200
0.030

Ganache chocolat :
Faire bouillir la crème et le sucre inverti.
Verser sur le chocolat préalablement fondu, émulsionner.
Incorporer le beurre, couler dans les fonds de tarte.
Réserver.

Sucre semoule
Glucose
Eau
Noix
Beurre

0.120
0.120
0.040
0.120
0.005

Nougatine aux noix :
Cuire le sucre, glucose et eau à 180°C.
Incorporer les noix hachées.
Couler sur feuille de silicone, abaisser.
Laisser refroidir., hacher grossièrement et garnir le fond de tarte.

Lait
Sucre
Glucose
Beurre
Grué de cacao
Pectine

0.050
0.150
0.050
0.125
0.150
0.003

Tuiles de grué :
Porter le lait, le beurre, le glucose, le sucre et la pectine à 106°C.
Verser le grué de cacao.
Bien mélanger et étaler entre deux feuilles de papier cuisson.
Faire cuire à 170°C et laisser refroidir.

Lait
Jaunes d'œufs
Sucre
Vanille liquide

0.125
0.040
0.030
QS

Crème anglaise :
Réaliser une crème anglaise.
Cuire à la nappe.
Réserver.