

# Travaux pratiques de pâtisserie

## Mention Complémentaire

### Stage B

#### Famille

#### Techniques de base

#### Produits finis

Pâtisserie

Mousse au chocolat  
Crème Chantilly café  
Crème Chantilly praliné  
Crème Chantilly chocolat  
Crème diplomate  
Biscuit meringué  
Ganache  
Crème au beurre  
Génoise  
Macarons

*Gâteaux de soirée*



*Macarons*

Dessert de restaurant

Assiette de restaurant



*Crème au caramel*

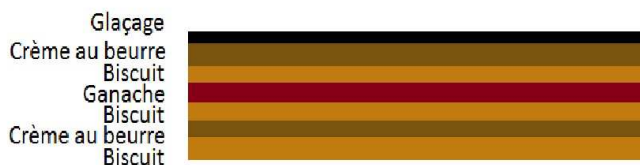
# Macarons



Recettes	Quantités	Progression
Poudre d'amande	0.300	<u>Macarons</u>
Sucre glace	0.300	Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes.
Blancs d'œufs	0.110	Mélanger le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs.
Sucre semoule	0.300	Verser les blancs d'œufs colorés sur le mélange sucre glace, poudre d'amandes, sans les mélanger.
Eau	0.075	Cuire le sucre et l'eau à 118°C, verser sur les blancs d'œufs montés déjà à moitié en neige.
Blancs d'œufs	0.110	Continuer de les monter toujours à grande vitesse encore une minute. Réduire la vitesse pendant environ 2 minutes. Attendre que la meringue italienne soit à 50°C avant de la retirer du batteur, l'incorporer dans la préparation sucre glace poudre d'amandes en rabattant la pâte vers les bords du cul de poule tout en le tournant sur lui-même jusqu'à ce que la pâte commence à briller. Dresser sur feuille de cuisson, laisser crouter environ 30 minutes. Cuire à 155°C environ 12 minutes.



Recettes	Quantités	Progression
Œufs	0.120	<u>Biscuit Joconde</u>
Sucre	0.090	Monter au batteur les œufs, le sucre, la farine et la poudre d'amandes, réserver
Poudre d'amandes	0.090	Monter au batteur les blancs meringués avec le sucre
Farine	0.050	Faire fondre le beurre
Blancs	0.085	Incorporer le au premier appareil puis mélanger y les blancs
Sucre	0.025	Dresser sur une demi-feuille
Beurre fondu	0.025	Cuire à 7 minutes à 220°C
Sucre inverti	0.025	<u>Ganache</u>
Crème fleurette	0.150	Faire bouillir le crème fleurette avec le sucre inverti
Couverture noire	0.180	Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu
Beurre	0.040	Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.
		Dès que la ganache est à 35/40°C environ, ajouter le beurre en dés
Sucre cristal	0.300	<u>Crème au beurre</u>
Eau	0.250	Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C
Extrait de café	0.015	Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet.
		Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement
		Incorporer le beurre en pommade (pas fondu)
		en plusieurs fois
		parfumer au café
Pâte à glacer brune	0.200	<u>Glaçage Opéra</u>
Couverture noire	0.080	Faire fondre la pâte à glacer et la couverture au bain marie et mélanger l'huile.
Huile	0.030	Travailler à 40°



# Crème caramel



## Recettes

œufs  
lait  
sucre  
sucre (caramel)  
vanille

## Quantités

0.150  
0.500  
0.080  
0.040  
QS

## Progression

### Procédé :

Beurrer les moules  
Cuire le caramel avec ½ gousse de vanille et le verser dans le fond des moules  
Battre les œufs  
Faire bouillir le lait et le sucre  
Verser sur les œufs en fouettant  
Verser dans les moules  
Cuire au bain marie 50mn à 120°  
Refroidir 1h au réfrigérateur  
Décoller les bords avec un couteau  
Démouler

Œufs	3	<u>Génoise chocolat</u>
Sucre semoule	0.100	Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie. Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C).
Farine	0.075	Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement.
Cacao en poudre	0.010	Incorporer délicatement la farine tamisée et la poudre de cacao.
		Etaler sur feuille, dans un moule ou dans un cercle beurré.
		Cuire à 200-220°C.
		A la sortie du four, mettre sur grille.
Crème	0.400	<u>Crème Chantilly</u>
Sucre semoule	0.060	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.
Crème	0.125	<u>Crème Chantilly chocolat</u>
Sucre semoule	0.025	Mettre à fondre au bain-marie la couverture. Mettre la bassine au froid.
Couverture noire	0.075	Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement.
		Ne pas trop serrer.
		Incorporer une partie de la crème dans le chocolat fondu.
		Incorporer le reste de la crème. Dresser aussitôt.
		<u>Crème Chiboust</u>
Lait	0.125	Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide
Jaunes d'œufs	2	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre
Sucre semoule	0.035	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement
Sucre semoule	0.050	Incorporer la poudre à flan
Poudre à flan	0.013	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud
Gélatine feuille	1	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu,
Blancs	2	mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes
		Incorporer la gélatine essorée
		Verser sur plaque inox ou feuille
		Refroidir rapidement en cellule
		Monter les blancs fermes, les serrer avec la deuxième partie du sucre et
		incorporer à la crème pâtissière, délicatement à la spatule
Chocolat mi amer 64 %	0.130	<u>Mousse au chocolat</u>
Beurre	0.075	Faire fondre le chocolat à 35° et le mélanger progressivement avec le beurre
Jaunes d'œufs	0.030	pommade. Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule au bain marie à
Blancs d'œufs	0.090	70° environ (chaud au doigt) puis faire refroidir en fouettant au batteur. Une
Sucre semoule	0.030	fois monté, en verser un tiers dans le beurre et le chocolat. Mélanger
		énergiquement, verser le reste des blancs et les jaunes. Mélanger
		délicatement à la Maryse en évitant de faire retomber la masse.
Lait	1.000	<u>Crème diplomate :</u>
Jaunes d'œufs	0.060	Chauffer le lait avec la moitié du sucre
Sucre semoule	0.175	Blanchir les jaunes avec l'autre moitié du sucre
Poudre à flan	0.040	Détendre l'appareil
Feuilles de gélatine	5 feuilles	Cuire la crème
Crème	0.750	Ajouter la gélatine essorée
Sucre glace	0.035	Refroidir dans une bassine
Vanille	0.005	Monter la crème sucrée
		Incorporer délicatement
Poudre d'amandes	0.155	<u>Dacquoise amandes :</u>
Sucre glace	0.140	Mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine
Farine	0.025	Tamiser le mélange
Blancs d'œufs	0.190	Monter les blancs serrés avec le sucre
Sucre semoule	0.065	Incorporer délicatement l'appareil aux blancs montés
Amandes concassées	QS	Dresser à la douille sur papier cuisson, parsemer d'amandes concassées
		Cuire dans un four à 180° pendant 20 minutes environ

Sucre	0.500	<u>Crème au beurre aux œufs</u>
Eau	0.175	Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C
Jaunes	0.140	Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet.
Œufs	0.150	Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement
Beurre	0.500	Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois
Sucre 250g	0.250	<u>Crème au beurre à l'italienne :</u>
Eau 80g	0.080	Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C
Blancs 5	0.150	Verser le sucre sur les blancs en remuant au fouet.
Beurre 250g	0.250	Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement
		Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois
Blancs d'œuf	0.350	<u>Biscuit dauphinois :</u>
Sucre semoule	0.100	Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre
Coco râpée	0.150	Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs
Poudre d'amandes	0.150	Dresser sur feuille
Sucre semoule	0.200	Cuire à 180°C
Farine	0.020	
Œufs	0.400	<u>Génoise au café :</u>
Sucre semoule	0.250	Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs
Farine	0.250	et le sucre, au bain marie.
Café soluble	0.010	Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C)
		Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement
		Incorporer délicatement la farine tamisée et le café
		Etaler sur feuille ou dans un moule
		Cuire à 200-220°C
		A la sortie du four, mettre sur grille