

# Travaux pratiques de pâtisserie

## Mention Complémentaire

### Stage C

Famille	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Biscuit coloré Biscuit Joconde Mousse au fromage blanc Crèmeux exotique Praliné feuilletine Glaçage	<i>Entremets aux fruits</i> <i>Petits-gâteaux magasin</i>
	Appareils à petits fours Sucre candi Sucre caramel Sauces et coulis	<i>Sablés bretons</i> <i>Tuiles</i> <i>Cigarettes</i> <i>Duchesses</i> <i>Biarritz</i> <i>Financiers</i> <i>Romillas</i> <i>Congolais</i>
Dessert à l'assiette		<i>2 desserts assiette avec la production</i>

# Entremets exotique

Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.050	<u>Pâte à cigarette pour imprimé</u>
Sucre	0.050	Mettre le beurre en pommade
Blancs crus	0.050	Ajouter le sucre et crémer
Farine	0.050	Ajouter le blanc d'œuf et émulsionner l'ensemble
Colorant	QS	Ajouter la farine et lisser Incorporer quelques gouttes de colorants Dresser en réalisant le motif au choix Congeler
Œufs	0.150	<u>Biscuit Joconde :</u>
Poudre d'amande	0.120	Monter le sucre glace, les œufs et la poudre d'mandes.
Sucre glace	0.120	Monter les blancs serrés avec le sucre semoule
Farine	0.030	Mélanger délicatement les blancs, la farine avec l'autre appareil
Blancs crus	0.150	Dresser sur feuille (imprimée) et cuire à 180°C au four ventilé
Sucre semoule	0.050	
Praliné	0.090	<u>Praliné feuilletine :</u>
Couverture 64%	0.035	Mélanger la couverture fondue avec le praliné, puis le pailleté feuilletine.
Pailleté feuilletine	0.085	Etaler dans 2 cercles de 16cm de diamètre et mettre au froid.
Purée de passion	0.068	<u>Crémeux exotique :</u>
Purée de mangue	0.090	Porter à ébullition les purées de fruits avec le beurre et le sucre (68g), ajouter le mélange jaune, œufs et sucre (32g) et le sucre inverti.
Sucre semoule	0.068	Cuire deux minutes après ébullition.
Sucre semoule	0.032	Ajouter la gélatine réhydratée.
Beurre	0.068	Refroidir et utiliser.
Jaunes d'œufs	0.068	
Œufs entiers	0.168	
Gélatine feuille	0.004	
Sucre inverti	0.068	
Sirop à 1.2624	0.125	<u>Mousse fromage blanc :</u>
Jaunes d'œufs	0.080	Réaliser une pâte à bombe au sirop.
Gélatine feuilles	0.012	Incorporer la gélatine.
Fromage blanc	0.400	Mélanger délicatement le fromage blanc et la crème fouettée à l'appareil.
Crème fouettée	0.440	Utiliser aussitôt pour monter l'entremets.
Eau	0.035	<u>Glacage</u>
Sucre	0.075	Chauffer à 103°C l'eau, le sucre et le glucose.
Glucose	0.075	Ajouter le lait concentré, le colorant puis la gélatine ramollie à l'eau froide
Lait concentré	0.050	Puis mélanger la couverture et mixer.
Gélatine poudre	0.005	Utiliser à 35°C.
Eau	0.030	
Chocolat blanc	0.080	
Colorant	QS	



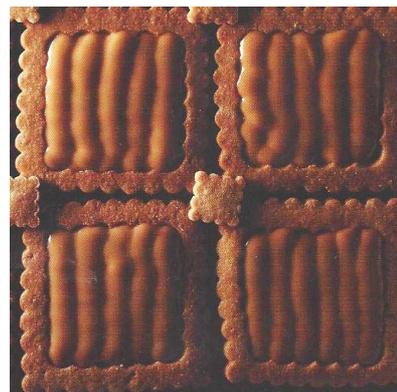
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>
Blancs d'œufs	0.390	<u>Procédé :</u>
Farine	0.100	Mélanger ensemble les blancs, la farine, le sucre, la trimoline et la poudre d'amandes.
Sucre semoule	0.290	Faire fondre le beurre et lui donner une couleur noisette claire.
Trimoline	0.050	Ajouter le beurre à l'appareil précédent3.
Poudre d'amandes	0.470	Attendre que la température de l'appareil atteigne environ 35°C et incorporer le pailleté (le mettre dans un appareil chaud, le fera fondre).
Beurre	0.420	Dresser à la poche dans des moules beurrés.
Pailleté chocolat fin	0.190	Cuire à 190°C dans des moules à savarins. Laisser refroidir et couler de la ganache au centre.

# Financiers



Recettes	Quantités	Progression
TPT	0.250	<u>Appareil à financiers :</u>
Farine	0.075	Effectuer le mélange TPT (sucre glace poudre d'amande) et farine.
Blancs	3	Y ajouter les blancs.
Beurre	0.100	Terminer en versant le beurre fondu mais non bouillant.
Vanille	QS	Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche. Cuire à four chaud et démouler chaud.
Sucre semoule	0.100	<u>Moelleux pistache (20 à 24 pièces)</u>
Poudre d'amandes	0.130	Mélanger le sucre et la poudre d'amande.
Beurre	0.100	Verser le beurre fondu tiède sur la pâte de pistaches, mélanger avec le sucre et la
Œufs	3	poudre d'amandes, lisser l'ensemble.
Pâte de pistaches	0.020	Ajouter les œufs un à un et lisser.
Pistaches émondées	0.020	Laisser reposer quelques minutes.
Griottines	25	Garnir des moules en silicone à tartelettes aux $\frac{3}{4}$ . Déposer une griottine et des brisures de pistache. Faire cuire 10 à 12 mn à 180°C.
Sucre	0.125	<u>Financiers citron pavot :</u>
Poudre d'amande	0.125	Effectuer le mélange sucre glace, poudre d'amande et farine.
Farine	0.075	Ajouter les blancs, les zestes et le pavot puis terminer avec le beurre noisette.
Blancs d'œufs	4	Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche.
Beurre	0.100	Cuire à 190°C une dizaine de minutes.
Zestes de citron	0.008	Sortir quand les bords commencent à colorer.
Graines de pavot	0.030	

# Sablé breton cœur coulant



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.100	<u>Sablé breton :</u>
Sucre	0.100	Faire fondre le beurre avec le sucre, l'eau et le sel.
Eau	0.065	Laisser reposer 20 mn hors du feu.
Sel	0.001	A la feuille au batteur, mélanger la farine, la levure et ajouter le mélange liquide.
Farine	0.250	Travailler jusqu'à homogénéisation.
Levure chimique	½ c/c	Simple mélange. Réserver le mélange filmé 3 heures au réfrigérateur. Etaler sur 3mm d'épaisseur. Détailler des carrés ou des ronds de 4cm de coté ou de diamètre et réserver sur feuille. Détailler le même nombre de carrés ou de cercles de la même taille avec un trou au centre, plus petit. Mouiller les premiers sablés et coller les sablés ajourés dessus. Cuire 15 mn au four, ils doivent être dorés sur les bords. Laisser refroidir avant de garnir.
Crème liquide	0.100	<u>Crème au caramel :</u>
Lait entier	0.250	Faire chauffer la crème et le lait.
Sucre	0.055	Confectionner un caramel brun avec le sucre et décuire avec le lait chaud.
Jaunes d'œufs	0.020	Fouetter les jaunes avec l'amidon et délayer un peu du mélange précédent.
Amidon de maïs	0.013	Verser le tout dans une casserole et porter à ébullition. Emulsionner avec un mixer, débarrasser et garder au frais. Garnir le centre des sablés à la poche.

# Cigarettes fourrées praliné



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.100	<u>Appareil à cigarettes</u>
Sucre glace	0.100	Au fouet, crémer le beurre et le sucre
Blancs	0.105	Incorporer progressivement les blancs et terminer par la farine à l'aide d'une spatule
Farine	0.075	Sur plaque beurrée, dresser à la poche de petites boules suffisamment espacées
Parfum	QS	Cuire à four chaud, 230°C et enrouler aussitôt les cigarettes autour d'un bâtonnet d'un demi-centimètre de diamètre
Praliné noisette	0.150	<u>Finition</u>
Pâte à glacer brune	0.250	Mettre à fondre de la pâte à glacer brune
Pailleté chocolat	0.150	Garnir les cigarettes à la poche avec du praliné
		Tremper un des bouts dans la pâte à glacer puis dans le pailleté chocolat
		Faire de même pour une dizaine de cigarettes
		Reprendre la première et tremper l'autre bout dans la pâte à glacer puis dans le pailleté
		Ainsi de suite

# Tuiles aux amandes



<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>
Amandes effilées	0.125	<u>Appareil à tuiles :</u>
Sucre semoule	0.125	Bien mélanger à la spatule, les ingrédients
Farine	0.015	Laisser reposer
Œufs entiers	2	Faire des petits tas avec une cuillère
		Les étaler sur plaques beurrées avec une fourchette mouillée à l'eau
		Cuire à 220° quelques minutes
		Les disposer sur gouttière dès la sortie du four

Recettes	Quantités	Progression
Glucose	0.125	<u>Farce à nougatine</u>
Sucre semoule	0.100	Faire bouillir l'ensemble pour que l'ensemble obtienne une couleur blonde
Miel	0.025	Laisser refroidir
Amandes hachées	0.125	
Noix de coco	0.012	
Beurre	0.085	
Crème	0.060	
Beurre	0.100	<u>Appareil à cigarettes</u>
Sucre glace	0.100	Au fouet, crémier le beurre et le sucre
Blancs	0.105	Incorporer progressivement les blancs et terminer par la farine à l'aide d'une spatule
Farine	0.075	Sur plaque beurrée, dresser à la poche des petits cercles Les garnir d'un petit morceau de farce Cuire sur feuille à 220°C Débarrasser la feuille sur grille
		<u>Progression :</u> Faire des ronds à la poche sur feuille de papier cuisson. Garnir le centre avec la farce. Cuire à four chaud.

# Rothschild, éponges, bâtons de maréchaux, miroirs



<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>
TPT	0.250	<u>Appareil :</u>
Farine	0.025	Effectuer le mélange tamisé TPT et farine
Blancs	5	Monter les blancs en neige serrée avec le sucre
Sucre semoule	0.025	Verser en pluie le mélange TPT farine sur les blancs et à l'écumoire, mélanger délicatement
		Sur feuille, dresser à la poche munie d'une douille de 10mm
		Parsemer d'amandes hachées
		Retourner la plaque pour retirer l'excédent
		Cuire à four doux
		<u>Variantes :</u>
		Dresser en bâtons, en ronds, en couronnes...

# Fours poche, duchesses



<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>
Poudre d'amandes	0.250	Mélanger tous les ingrédients avec les $\frac{3}{4}$ des blancs à la spatule
Sucre semoule	0.200	Rectifier avec le reste des blancs pour obtenir la consistance désirée
Blancs	3 ou 4	Dresser sur feuille à la poche
Sucre inverti	0.050	Laisser croûter 24h
Vanille	QS	Cuire à 210 – 220°C sur plaques doubles
		Gommer en fin de cuisson



<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>
Beurre	0.100	<u>Appareil à cigarettes</u>
Sucre glace	0.100	Au fouet, crémer le beurre et le sucre
Blancs	0.105	Incorporer progressivement les blancs et terminer par la farine à l'aide d'une spatule
Farine	0.075	Sur plaque beurrée, dresser à la poche de petites boules suffisamment espacées
Parfum	QS	Cuire à four chaud, 230°C
		Débarrasser sur feuille
Chocolat 64%	0.100	<u>Procéder :</u>
Pâte à glacer brune	0.100	Recouvrir la face plate avec le mélange couverture, pâte à glacer puis saupoudrer de noix de coco râpée.
Noix de coco râpée	0.050	Laisser refroidir

# Congolais



Recettes	Quantités	Progression
Noix de coco râpée	0.250	<u>Appareil à congolais</u>
Sucre	0.250	Mélanger le sucre, le coco et la farine dans une bassine
(Eufs entiers	3	Incorporer les œufs à la spatule
Farine	0.025	Dresser sur feuille
		Soit en petits rochers, à la cuillère ou en pyramides
		Cuire à four moyen 180°C sur plaque doublée
		Il est possible de les tremper à moitié dans la pâte à glacer