

Travaux pratiques de pâtisserie

Mention Complémentaire

Stage E

Famille

Techniques de base

Produits finis

Pâtisserie

Pâte feuilletée
Crème d'amande

Galettes traditionnelles



Galettes praliné grué



Dessert de création

Pâte feuilletée
Crème pâtissière
Crème mousseline

Millefeuille revisité

Millefeuille revisité

Recettes	Quantités	Progression	
Lait	0.200	<u>Crème pâtissière :</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement. Incorporer la poudre à flan. 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.	
Jaunes d'oeuf	2		
Sucre semoule	0.050		
Poudre à flan	0.024		
Farine	0.250	<u>Feuilletage ordinaire</u> Peser, tamiser la farine. Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau. Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue. Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer. L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourage facilité. Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur. Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés. Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm. Etendre le pâton régulièrement en bande. De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur. Replier en 3 parties égales (1 ^{er} tour). Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement. Donner le 2 ^e tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 3 ^e et 4 ^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 5 ^e tour, repos. Allonger et détailler.	
Sel	0.006		
Eau	0.110		
Beurre	0.190		
Lait	0.250		<u>Crème mousseline</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement et Incorporer la poudre à flan. Étendre 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 puis Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux. 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.
Jaunes d'œufs	3		
Sucre semoule	0.125		
Poudre à flan	0.030		
Beurre	0.065		
Beurre	0.065		



Galette des Rois



Recette pour 2 galettes

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
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 5 tours simples en attendant entre 30 et 60 minutes entre chaque tour.
		Laisser reposer et détailler à 4 millimètres d'épaisseur.
Lait	0.100	<u>Crème pâtissière :</u>
Jaune d'œufs	1	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.025	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à flan	0.012	Incorporer la poudre à flan.
		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.
Beurre	0.100	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.100	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	2	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.100	Monter l'appareil.
Farine	0.020	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule puis la farine.
Sucre cristal	0.100	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.080	Porter à ébullition le sucre et l'eau.
		Conservé au frais et couvert.
Fèves	2	<u>Montage d'une galette :</u>
		Étaler le feuilletage sur environ 4 mm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux.
		Étaler à la poche la crème frangipane (moitié pâtissière moitié crème d'amande) sans en mettre sur les bords, poser une fève.
		Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords.
		Chiqueter les bords, dorer le dessus et le rayer, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller.

Galette au praliné Grué de Cacao



Recette pour 3 galettes

Recettes

Quantités

Progression

Farine	0.400	<u>Feuilletage à galette :</u>
Cacao poudre	0.010	Mélanger le beurre fondu avec le sel, l'eau, les œufs, le sucre semoule et le rhum.
Sucre semoule	0.020	Ajouter la farine et le cacao en poudre.
Sel	0.012	Mélanger sans pétrir.
Beurre fondu	0.100	Laisser reposer la détrempe.
Rhum	0.010	Tourage à 5 tours.
Œufs entiers	0.040	
Eau	0.140	
Beurre de tourage	0.350	
Crème pâtissière	0.100	<u>Crème à galette :</u>
Crème d'amande	0.200	Mélanger la crème pâtissière au batteur avec la crème d'amande.
Praliné	0.040	Ajouter le praliné et le rhum.
Grué de cacao	0.010	Dresser aussitôt.
Rhum	0.010	
Fèves	3	<u>Montage d'une galette :</u>
		Détailler des disques de feuilletage à l'aide d'un emporte-pièce.
		Garnir l'intérieur à la poche après les avoir mouillés au pinceau.
		Refermer le dessus avec un deuxième disque.
		Dorer le dessus et rayer au couteau.
		Laisser reposer et cuire à 180°C au four ventilé.