

Travaux pratiques de pâtisserie

Mention Complémentaire

Stage H

Famille	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Pâte levée Pâte battue	<i>Brioches</i> <i>Navettes</i> <i>Cakes</i> <i>Madeleines</i>
Dessert de restaurant	Riz au lait	<i>Variation sur le riz au lait</i>
Confiserie	Pâte de fruits	<i>Pâte de fruits</i>
Glacerie	Sorbet	<i>Fruits givrés</i>

*Préparer un petit buffet pour 8 enfants,
Avec comme but l'anniversaire d'un petit garçon de 5 ans.
Soyez inventif, audacieux et original.
Adapter les recettes aux quantités nécessaires.
Inscription « Joyeux 5^{ème} Anniversaire » obligatoire.*

Brioche



Recettes

Farine de force t 45
Sel
Sucre
Levure
Œufs
Eau pour délayer la
Levure
Beurre
Sucre en grains

Quantités

0.300
0.006
0.030
0.015
4 ou 5
QS
0.180
0.050

Progression

Pâte à brioche

Pétrir doucement en hydratant la pâte petit à petit.
Eviter de chauffer la pâte en pétrissant trop longtemps ou trop rapidement.
Quand la pâte est assez élastique, incorporer le beurre sans trop pétrir.
Mettre dans un endroit tempéré Pointage 1H00.
Mettre au froid 1H30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1H00.
Détailler à 40-50g suivant le moule.
Façonner et mettre en pousse 1H30.
Dorer et coller le sucre en grains.
Cuire à 200°C.

Brioche Nanterre:

Mettre 5 boules en quinconce, par moules rectangulaires beurré.

Brioche façon kougloff



Recettes

Farine	0.500
Levure	0.025
Sel	0.007
Sucre	0.030
Œufs	0.300
Beurre	0.150
Beurre	0.150
Raisins	0.150
Sucre	0.200
Poudre d'amande	0.100
Eau	0.100
Fleur d'oranger	QS

Quantités

Progression

Brioche

Pétrir jusqu'à décollement, tous les ingrédients sauf le beurre.

Quand la pâte se décolle du bord de la bassine, incorporer le beurre en petit morceaux.

Pointage

Froid

Tourrage

Abaisser la pâte

Beurrer et donner 2 tours

Réserver au froid 1h

Donner un tour en ajoutant les raisins

Finition :

Cuire à four moyen.

Faire bouillir en semble tous les ingrédients pendant plusieurs minutes.

Tremper les brioche tièdes quelques instants dans le sirop chaud (50°) à la sortie du four

Riz au lait



Recettes

Riz rond
Lait
Sel
Sucre
Œuf entier
Jaune

Quantités

0.100
0.500
1 pincée
0.075
1
1

Progression

Riz au lait

Rincer le riz à l'eau claire.

Le cuire dans le lait dans lequel on aura infusé un bâton de cannelle, Mélanger et couvrir dès la première ébullition.

Baisser le feu et laisser cuire jusqu'à disparition du liquide.

Blanchir le jaune et l'œuf avec le sucre et verser dans le riz, donner un bouillon. Réserver

Cake au citron



Recettes

Œufs entiers	0.120
Crème UHT	0.075
Sucre	0.170
Sel	0.001
Farine T55	0.130
Levure chimique	0.008
Beurre	0.030
Zestes de citron	0.030
Huile de tournesol	0.018
Jus de citron	0.015
Pâte à glacer ivoire	0.075
Colorant jaune	QS

Quantités

Progression

Cake citron

Faire fondre le beurre.

Mettre les œufs dans une cuve de batteur avec le sel, le sucre et les zestes.

Tamiser la farine et la levure chimique

Y ajouter la crème et la farine.

Mélanger au fouet.

Ajouter l'huile puis le beurre fondu et le jus de citron.

Verser en moules.

Cuire à 160°C durant 45mn.

Montage :

Recouvrir le dessus du cake, d'une fine couche de pâte à glacer jaune puis déposer une bande de guimauve citron.

Guimauve au citron



Recettes

Sucre
Jus de citron
Eau
Trimoline 1
Gélatine
Trimoline 2
Colorant jaune

Quantités

0.090
0.030
0.20
0.030
0.004
0.040
0.002

Progression

Guimauve citron

Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide pendant 20 mn.
Mettre à cuire l'eau, le sucre, le jus de citron et la trimoline 1 à 114°C.
Dans une cuve de batteur, avec le fouet, mettre la trimoline 2.
Verser le sucre cuit petit à petit sur la trimoline tout en émulsionnant.
Ajouter la gélatine fondue et le colorant et laisser monter au batteur.
Couler sur feuille ou dans un moule.

Pâte de fruits



Recettes

Pulpe de fruits
Sucre
Pectine
Sucre
Glucose
Acide tartrique

Quantités

0.500
0.095
0.026
1.100
0.315
0.007

Progression

Pâte de fruits

Cuire la pulpe avec le sucre et le glucose.
A ébullition, incorporer le sucre et la pectine mélangés ensemble pour éviter la formation de grumeaux
Cuire à 108°C
Verser hors du feu l'acide dilué avec un peu d'eau (50%)
Couler en cadre ou en formes
Laisser refroidir
Détailler et enrober de sucre cristal

Sorbets



Recettes

Pulpe
Sirop :
Eau
Sucre
Sucre inverti

Stabilisateur
Sucre

Quantités

0.500
0.500
0.375
0.150

0.002
0.005

Progression

Sorbets :

Faire un sirop avec l'eau, les sucres et le sucre inverti.

A ébullition mélanger le stabilisateur avec le sucre en pluie en fouettant énergiquement.

Retirer du feu et verser sur la pulpe.

Rectifier avec de l'eau ou du sirop pour obtenir une densité de 29 à 31 brix au densimètre ou 11300 / 1140 au pèse sirop

Madeleines au chocolat



Recettes

Beurre
Farine
Cacao poudre
Sucre
Œufs
Jaunes d'œufs
Vanille
Poudre levante
Couverture noire

Quantités

0.125
0.050
0.025
0.100
0.150
0.025
0.010
0.005
0.025

Progression

Madeleines au chocolat :

Faire fondre le beurre, hors du feu, ajouter le chocolat et laisser fondre.
Monter les œufs avec les jaunes et le sucre, ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever et la poudre de cacao.
Ajouter le beurre chocolaté et mélanger.
Dresser dans les moules à madeleines beurrés
Cuire au four à 230° pendant 6mn environ

Oranges givrées



Recettes

Quantités

Progression

Jus d'oranges 0.250

Eau 0.125

Sucre 0.095

Trimoline 0.035

Stabilisateur 0.001

Sucre 0.003

Procédé :

Couper le dessus des oranges et vider à l'aide d'une cuillère, l'intérieur.

Presser et chinoiser la pulpe pour récupérer le jus.

Mettre les coques d'oranges, lavées ou blanchies à l'eau bouillante, à l'envers au congélateur.

Faire bouillir l'eau, le sucre et la trimoline.

Mélanger la deuxième pesée de sucre avec le stabilisateur et verser en pluie dans le sirop, au fouet.

Mélanger une partie du sirop tiède dans le jus d'oranges et mesurer à l'aide du réfractomètre.

Entre 29 et 31 ° Brix.

Turbiner.

Réserver au froid négatif.

Garnir à la poche garnie de sorbet orange, les coques d'oranges congelées.

Faire une jolie rosace sur le dessus et remettre le couvercle congelé.

Remettre au grand froid.



Crème anglaise



Recettes

Lait
Crème
Jaunes d'œuf
Sucre
Trimoline
Vanille

Quantités

0.125
0.025
2
0.025
0.010
1/2

Progression

Crème anglaise

Faire bouillir le lait, la crème et la gousse fendue
Blanchir les jaunes en fouettant avec le mélange (sucre et la trimoline)
Verser une partie du lait bouillant dans les jaunes, remuer et verser ce mélange dans le reste du lait.
Cuire sans faire bouillir, à la nappe avec une spatule (entre 80° et 85°C)
Débarrasser immédiatement l'appareil dans le récipient inaltérable en le passant au chinois
Vanner de suite puis conserver au froid

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.