

Travaux pratiques de pâtisserie

Mention Complémentaire

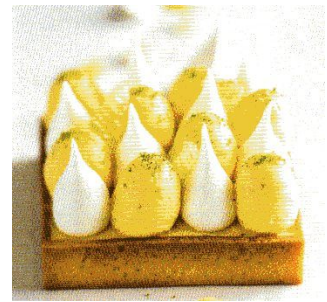
Stage I

Famille	Techniques de base	Produits finis
Tartes	Pâte sablée Crème citron	<i>Tarte exotique</i>
Pâte à choux	Pâte à choux Crème pâtissière Fondant Craquelin	<i>Travail sur les Religieuses</i>



Recettes	Quantités	Progression
Sucre	0.060	<u>Crème fondante caramel :</u>
Lait entier	0.400	Cuire le sucre à sec, au caramel blond. Décuire avec le lait chaud.
Sucre	0.070	Verser délicatement sur le mélange blanchi jaunes, sucre, poudre à crème et cuire
Jaunes d'œuf	0.060	comme une crème pâtissière.
Poudre à crème	0.010	Refroidir à 40°C, ajouter le beurre et mixer.
Beurre	0.280	Réserver au réfrigérateur.
Beurre	0.030	<u>Craquant vanille vergeoise :</u>
Vergeoise	0.050	Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Etaler entre
Farine	0.050	deux feuilles et réserver au frigo.
Eau	0.100	<u>Pâte à choux :</u>
Lait	0.100	Dans une casserole, verser le mélange eau + lait avec le sucre et le beurre.
Beurre	0.090	Porter à ébullition et hors du feu, ajouter la farine en une seule fois.
Sel	0.005	Remettre la casserole sur le feu pour dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se
Sucre semoule	0.004	détache et ne colle plus.
Farine	0.115	Au batteur, ajouter les œufs graduellement et dresser à la poche à douille n°9.
Œufs	0.200	Déposer un disque de craquant vanille sur la pâte à choux.
		<u>Cuire four 190°C à 200°C, 30mn environ.</u>
Sucre semoule	0.175	<u>Glaçage caramel :</u>
Eau	0.150	Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dans un poêlon, caraméliser le sucre à
Crème fleurette	0.150	sec et stopper la cuisson avec l'eau chaude.
Fécule	0.020	<u>Ajouter la crème fleurette et la fécule, donner un bouillon puis ajouter ensuite la</u>
Gélatine 200 bloom	0.006	<u>gélatine. Mixer et réserver au froid avant utilisation.</u>
Eau	0.060	
Lait	0.500	<u>Crème pâtissière</u>
Jaunes d'œufs	4	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre
Sucre semoule	0.125	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement
Poudre à crème	0.050	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
Sucre	0.120	<u>Crème au beurre aux blancs</u>
Eau	0.040	Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C
Blancs	0.080	Monter les blancs et serrer avec la 2 ^{ème} pesée de sucre
Sucre	0.050	Incorporer le sucre cuit et mettre à tourner au batteur jusqu'à complet
Beurre	0.200	refroidissement
		Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois
Couverture noire	0.200	<u>Montage et finition :</u>
		Garnir les choux de crème caramel et glacer les corps de religieuses avec le
		glaçage caramel.
		<u>Décors feuilles d'or et plaquettes de chocolat noir ajourées.</u>

Tarte exotique



Recettes	Quantités	Progression
Jus de citron	0.050	<u>Crème exotique</u>
Purée de passion	0.150	Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron et la purée de fruits de la passion.
Œufs	4	Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement
Sucre semoule	0.180	Incorporer la poudre à crème
Poudre à crème	0.007	Hors du feu, mélanger l'appareil au jus exotique.
Beurre	0.070	Remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes
		Incorporer le beurre hors du feu
		Verser sur plaque inox ou feuille
		Refroidir rapidement en cellule
Blancs d'œufs	4	<u>Meringue italienne</u>
Sucre	0.250	Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau.
Eau	QS	Mettre les blancs dans la bassine du batteur.
		Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse.
		A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse.
		Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne.
Beurre	0.080	<u>Sablés breton</u>
Farine	0.100	Sabler le beurre avec la farine, ajouter le sucre, la poudre d'amande, les jaunes, le sel et la levure.
Sucre	0.080	
Poudre d'amandes	0.030	Abaisser à 0.5cm, détailler des disques de 5cm de diamètre, cuire dans un four à 180° pendant 5mn environ.
Jaunes d'œufs	0.040	
Sel	0.003	
Levure chimique	0.004	



Recettes	Quantités	Progression
Sucre en cubes	1.000	<u>Sucre tiré 1</u> Dans une casserole, mélanger l'eau froide avec le sucre Chauffer à feu doux et bien écumer le sirop avant ébullition. A ébullition, ajouter le glucose et lancer la cuisson à feu vif tout en nettoyant les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau humide. Ajouter le colorant entre 120° et 140°C. Vérifier la cuisson (au cassé à la dent) Cuisson 165/170°C Ajouter la solution acide en fin de cuisson Stopper la cuisson en plongeant la casserole dans l'eau froide. Verser le sucre sur marbre ou silpat
Eau	0.350	
Solution acide tartrique	6 gouttes	
Glucose	0.050	
Sucre	1.000	<u>Sucre soufflé :</u> Porter lentement à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter le glucose et cuire rapidement à 150/155°C. Ajouter l'acide et l'oxyde de titane ou le colorant. Redonner un bouillon, couler sur marbre et satiner.
Eau	0.200	
Glucose	0.400	
Crème de tartre	0.001	
Oxyde de titane	½ c/c	
Isomalt	QS	<u>Sucre tiré Isomalt :</u> Commencer à faire fondre 1/3 de l'isomalt à sec en remuant constamment sur le feu. Ajouter le reste au fur et à mesure. Stopper lorsque l'isomalt est bien fondu (environ 190°C).
Acides		Retarde la recristallisation. Facilite l'hydrolyse
10g acide tartrique =		En fin de cuisson sous forme liquide pour éviter une hydrolyse prématurée.
15g acide citrique =		Plus facile à travailler. Sucre plus souple se travaillant plus froid mais suintement accentué.
120g jus citron		
Crème de tartre		Retarde la recristallisation. Facilite l'hydrolyse A 120°C délayée avec une goutte d'eau. Plus facile à travailler mais suintement accentué.
Glucose		Retarde la cristallisation. Graisse le sucre. Retarde le mouillage. Après ébullition et lavage du sucre. Plus la quantité de glucose est importante, plus il faut réduire la température de cuisson.