

Travaux pratiques de pâtisserie

2019 - 2020 CAP1

Thème : rentrée



Scannez-moi

Programme

Réception du matériel
Réception de la tenue
Présentation des locaux
Présentation du livret

Techniques de base

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Pâte sablée | C3-7 |
| Compote de pommes | C4-7 |
| Crumble | C4-6 |
| Crème d'amande | C3-2 |
| Travail des fruits | C4-7 |
| Travail au cornet (démonstration) | C6-10 |

Produits finis



Tarte aux pommes



Tarte Bourdaloue



Tarte Crumble



Tarte aux abricots

Tarte aux pommes



| Recettes | Quantités | Progression |
|---------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Beurre | 0.055 | <u>Pâte sablée :</u> |
| Sucre | 0.035 | Mélanger le beurre et le sucre à la main. |
| Œufs | 0.020 | Incorporer les œufs un à un. |
| Sel | 0.001 | Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir. |
| Farine | 0.100 | Laisser reposer au froid. |
| Beurre | 0.020 | <u>Compote de pommes :</u> |
| Pommes | 2 | Eplucher les pommes, retirer les pépins et les couper en cubes. |
| Sucre | 0.020 | Faire blondir le beurre et y faire revenir les pommes en cubes pendant 5mn. |
| Cannelle | 1 pincée | Ajouter le sucre, la cannelle et l'eau. |
| Eau | 0.100 | Cuire à couvert à feu doux environ 15mn. |
| Nappage blond | 0.050 | <u>Montage de la tarte :</u> |
| Pommes | 3 | Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée. |
| | | Déposer la compote refroidie. |
| | | Couper les pommes en lamelles. |
| | | Déposer en rosace sur la tarte. |
| | | Cuire à 190°C. |
| | | Débarrasser sur grille à la sortie du four. |
| | | Attendre le refroidissement avant de napper de nappage blond. |

Tarte Bourdaloue



| Recettes | Quantités | Progression |
|-------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beurre | 0.055 | <u>Pâte sablée :</u> |
| Sucre | 0.035 | Mélanger le beurre et le sucre à la main. |
| Œufs | 0.020 | Incorporer les œufs un à un. |
| Sel | 0.001 | Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir. |
| Farine | 0.100 | Laisser reposer au froid. |
| Beurre | 0.065 | <u>Crème d'amande :</u> |
| Sucre | 0.065 | Crémer le beurre avec le sucre. |
| Œufs | 1 | Incorporer les œufs graduellement. |
| Poudre d'amandes | 0.065 | Monter l'appareil. |
| Farine | 0.015 | Incorporer la poudre d'amandes à la spatule. Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez. |
| ½ Paires au sirop | 4 | <u>Montage de la tarte :</u> Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée. Déposer un peu de crème d'amande sur le fond. Couper les poires en lamelles en les laissant entières. Déposer les poires autour de la tarte. Garnir de crème d'amandes à la poche entre les poires. Cuire à 190°C. Débarrasser sur grille à la sortie du four. Attendre le refroidissement avant de napper de nappage abricot. Il est possible de décorer le bord de la tarte avec du sucre en grains. |

Tarte crumble



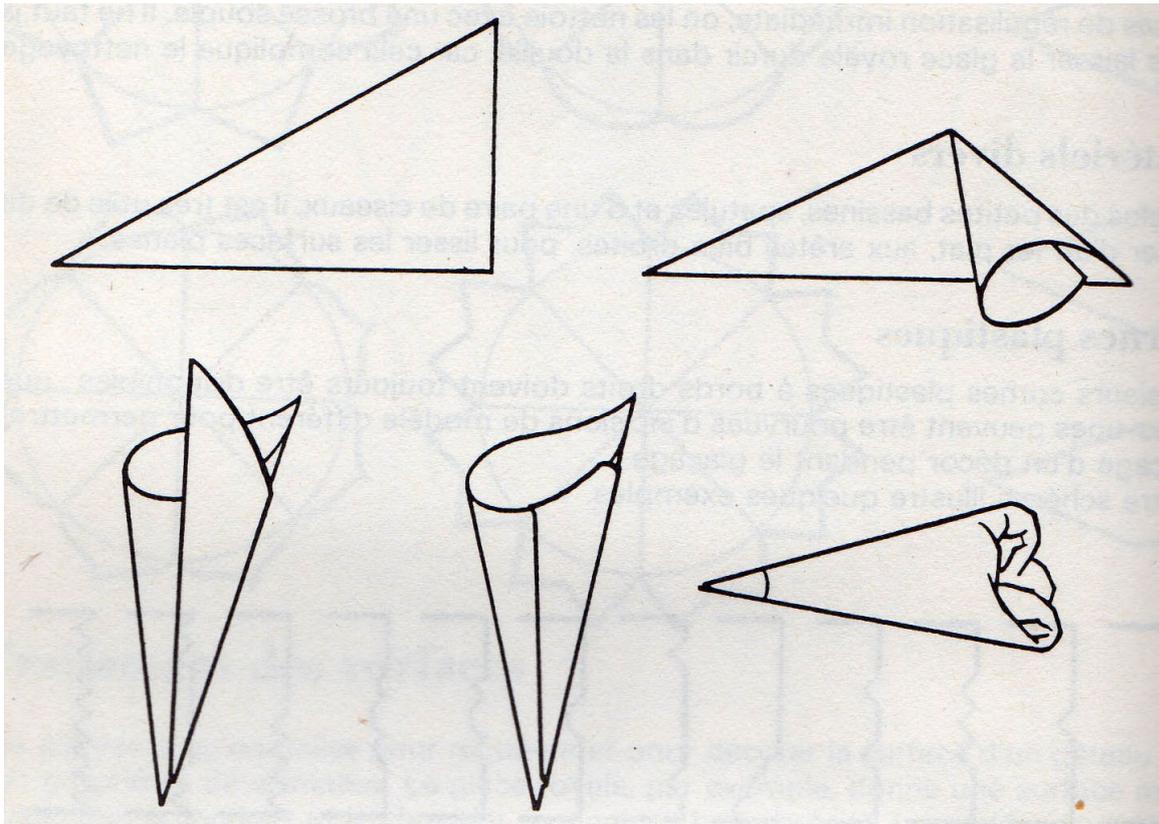
| Recettes | Quantités | Progression |
|-----------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beurre | 0.055 | <u>Pâte sablée :</u> |
| Sucre | 0.035 | Mélanger le beurre et le sucre à la main. |
| Œufs | 0.020 | Incorporer les œufs un à un. |
| Sel | 0.001 | Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir. |
| Farine | 0.100 | Laisser reposer au froid. |
| Beurre | 0.050 | <u>Crumble :</u> |
| Sucre | 0.100 | Mettre le beurre en petits morceaux. |
| Farine | 0.050 | Peser les matières premières et les mettre ensemble au congélateur plusieurs heures. |
| Amandes hachées | 0.050 | Passer au mixer encore congelé sans faire de pâte, en laissant volontairement des morceaux. |
| Cannelle poudre | 0.003 | Verser sur les tartes. |
| Pommes | 3 | <u>Montage de la tarte :</u> |
| | | Foncer un cercle à tarte légèrement beurré avec la pâte sablée. |
| | | Piquer. |
| | | Garnir copieusement de cubes de pommes. |
| | | Recouvrir de crumble. |
| | | Cuire à 190°C. |
| | | Décerclé à la sortie du four et laisser refroidir. |
| | | Saupoudrer légèrement de sucre glace. |

Tarte pistache aux abricots



| Recettes | Quantités | Progression |
|--------------------|-----------|---------------------------------------------------------------|
| Beurre | 0.055 | <u>Pâte sablée :</u> |
| Sucre | 0.035 | Mélanger le beurre et le sucre à la main. |
| Œufs | 0.020 | Incorporer les œufs un à un. |
| Sel | 0.001 | Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir. |
| Farine | 0.100 | Laisser reposer au froid. |
| Beurre | 0.065 | <u>Crème d'amande :</u> |
| Sucre | 0.065 | Crémer le beurre avec le sucre. |
| Crème de pistache | 0.005 | Ajouter la crème de pistache. |
| Œufs | 1 | Incorporer les œufs graduellement. |
| Poudre d'amandes | 0.065 | Monter l'appareil. |
| Farine | 0.015 | Incorporer la poudre d'amandes à la spatule. |
| | | Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez. |
| Nappage blond | 0.050 | <u>Montage de la tarte :</u> |
| Abricots au sirop | 0.250 | Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sablée. |
| Pistaches émondées | 0.010 | Garnir légèrement à la poche avec la crème d'amande pistache. |
| | | Egoutter les abricots et disposer sur la crème. |
| | | Cuire à 190°C. |
| | | Débarrasser sur grille à la sortie du four. |
| | | Attendre le refroidissement avant de napper de nappage blond. |
| | | Parsemer légèrement de pistaches torréfiées concassées. |

Faire un cornet



A B C D E F G H

I J K L M N O P Q

R S T U V W X Y Z

a b c d e f g h i j k l m n

o p q r s t u v w x y z

1 2 3 4 5 6 7 8 9 0

