

Travaux pratiques de pâtisserie

2019 - 2020 CAP1

Thème : Halloween



Scannez-moi

Produits finis

Techniques de base

Pâte levée feuilletée	C3-4
Pâte à choux	C5-1
Crème pâtissière	C3-1
Mise au point du fondant	C6-4
Glaçage au fondant	C6-4
Travail de la pâte d'amande	C6-7

Ecriture au cornet (application)	C6-10
-------------------------------------	-------



Croissants



Choux



Eclairs



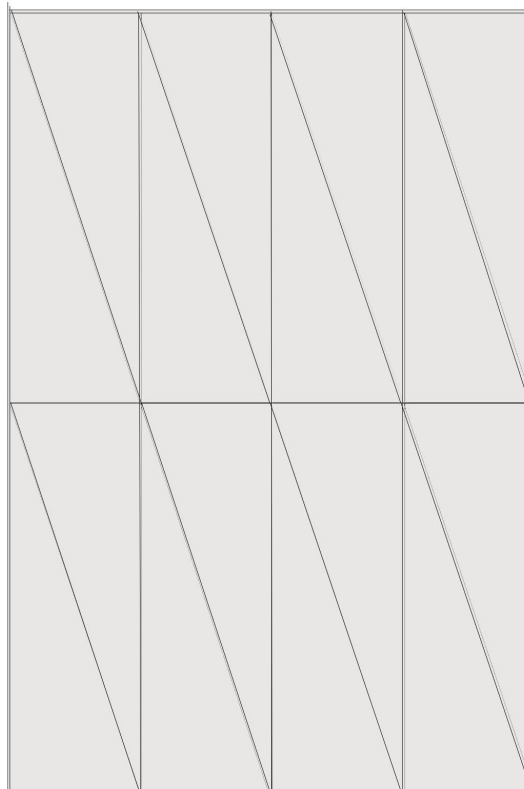
Plaquettes en pâte d'amande

16 Croissants



Recettes	Quantités	Progression
Farine de force	0.250	<u>Pâte à croissant</u>
Farine tradition	0.250	Peser et tamiser la farine
Sucre	0.065	Verser la farine dans une cuve
Sel	0.012	Peser le sel et le vider sur la farine sur un côté de la cuve
Levure	0.030	Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel
Lait environ	0.250	Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait
Beurre	0.250	Verser la levure délayée dans la farine
Œuf	1	Verser une partie du lait
		Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée.
		Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter
		Laisser pointer la pâte à température ambiante 15 minutes
		Rompre la pâte, puis l'étaler en rectangle de 40 cm sur 20 cm et la mettre au congélateur 30 minutes
		Etaler le beurre en carré de 20 cm de côté et mettre au réfrigérateur
		Poser le beurre sur un bord du pâton et replier l'autre bord
		Donner 1 tour double et mettre à reposer 30 minutes au réfrigérateur
		Donner 1 tour simple et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes
		Détailler et rouler
		Laisser pousser à 40°C
		Dorer délicatement
		Cuire à 200°C au four ventilé

36 cm de largeur x 54 cm de hauteur



Choux



Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.125	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.125	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.005	beurre en petits morceaux.
Sel	0.005	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en
Beurre	0.100	remuant vivement.
Farine	0.150	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Œufs	0.250	casserole ni à la spatule.
		Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La
		pâte doit faire un ruban
		Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses
		Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide
		Cuisson :
		Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn
		Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn
		environ.
		Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn
		Ouvert
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	0.120	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.050	Incorporer la poudre à crème. Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
Chocolat noir	0.080	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et
Beurre	0.025	cuire la crème pendant plusieurs minutes. Hors du feu, ajouter le chocolat en
		petits morceaux, puis le beurre. Verser sur plaque inox ou feuille.
		Refroidir rapidement en cellule.
Fondant	0.300	<u>Progression de la pâte à choux</u>
Chocolat noir	0.020	Percer ou tailler au couteau les éclairs.
		Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser.
		Puis la parfumer.
		Garnir les pâtes à choux à la poche en commençant par les couleurs claires.
		Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40°.
		Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop.
		Colorer si besoin et glacer.
Crème UHT	0.250	<u>Crème chantilly</u>
Sucre	0.025	
Ananas tranches	0.100	

Eclairs



16 pièces

Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.125	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.125	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.005	beurre en petits morceaux.
Sel	0.005	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en
Beurre	0.100	remuant vivement.
Farine	0.150	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Œufs	0.250	casserole ni à la spatule.
		Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La
		pâte doit faire un ruban
		Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses
		11cm de longueur pour les éclairs magasin
		7cm de longueur pour les éclairs lunch
		Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide
		Cuisson :
		• Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner
		12/16mn
		Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn
		environ.
		• Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura
		fermé et 30mn
		Ouvert
Lait	0.375	<u>Crème pâtissière</u>
Jaunes d'œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.095	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à flan	0.040	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
Fondant	0.200	<u>Progression de la pâte à choux</u>
Alcool de framboise	0.010	Percer ou tailler au couteau les éclairs.
Extrait café	0.010	Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser.
Cacao poudre	0.010	Puis la parfumer.
		Garnir les pâtes à choux à la poche en commençant par les couleurs claires.
		Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40°.
		Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop.
		Colorer si besoin et glacer.



