

Travaux pratiques de pâtisserie 2019 - 2020 CAP1 Thème : Voyage et entremets



Scannez-moi

Techniques de base

Crème bavaroise	C4-4
Biscuit à la cuillère	C5-2
Cartoucière	C6-1
Mousse aux fruits	C4-5
Génoise au chocolat	C5-2
Crème chantilly mascarpone	C4-3
Crème chantilly chocolat	C4-3
Travail simple du chocolat	C6-6
Modelage en pâte d'amande	C6-7

Produits finis



Entremets bavaroise



Entremets Forêt noire



Roses en pâte d'amande

Entremets « Bavaoise miroir »



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.125	<u>Biscuit à la cuillère :</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur). Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de féculé. Dresser à la poche 2 bandes de 6cm de largeur, une couronne de 18cm de diamètre et le reste en disques plus petits que la taille de l'entremets. Saupoudrer de sucre glace. Cuire 10mn à 190°. Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet.
Sucre	0.100	
Jaunes d'œufs	0.055	
Farine tamisée	0.052	
Féculé	0.052	
Sucre glace	0.020	
Sucre cristal	0.075	<u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert
Eau	0.065	
Lait entier	0.250	<u>Bavaoise à l'anglaise</u> Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide. Blanchir les jaunes avec le sucre. Faire bouillir le lait. Incorporer les jaunes blanchis. Cuire à la nappe. Faire fondre la gélatine. Chinoiser et mettre au froid. Monter la crème et incorporer délicatement dans l'appareil à 35°C.
Sucre	0.050	
Jaunes d'œufs	0.060	
Gélatine feuille	0.006	
Vanille extrait	0.002	
Crème UHT	0.250	
Nappage neutre	0.060	<u>Glaçage framboise :</u> Chauffer le nappage avec le glucose, ajouter la purée et porter à ébullition. Verser sur la couverture hachée, incorporer la gélatine puis glacer l'entremet sans retirer le cercle. Mettre au froid Décercler et décorer avec les fruits rouges
Glucose	0.040	
Purée de framboise	0.100	
Couverture ivoire	0.025	
Pâte à glacer ivoire	0.025	
Feuilles de gélatine	3	
Fruits rouges	0.080	
Framboises surgelées	0.150	<u>Montage de l'entremets :</u> Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle. Couper et disposer la bande de biscuits à la cuillère (la moitié de la hauteur). Mettre le premier disque au fond et l'imbiber de sirop, préparer le second disque. Incérer quelques framboises dans l'entremets, sur la bavaoise et le biscuit. Incorporer délicatement la bavaoise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule. Couler le glaçage avant de retirer le cercle.
Glaçage neutre	0.150	

Entremets « Forêt noire »

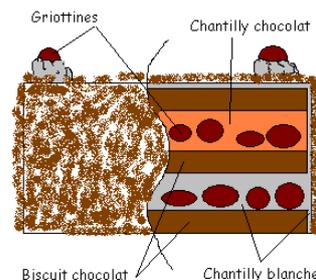


Recettes

Quantités

Progression

Œufs	3	<u>Génoise chocolat</u>
Sucre semoule	0.100	Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie. Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C).
Farine	0.075	Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement.
Cacao en poudre	0.010	Incorporer délicatement la farine tamisée et la poudre de cacao.
		Etaler sur feuille, dans un moule ou dans un cercle beurré.
		Cuire à 200-220°C.
		A la sortie du four, mettre sur grille.
Crème	0.350	<u>Crème Chantilly</u>
Mascarpone	0.050	Mettre la bassine au froid.
Sucre semoule	0.060	Monter la crème et le mascarpone en incorporant le sucre au milieu de foisonnement.
		Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre.
Crème	0.125	<u>Crème Chantilly chocolat</u>
Sucre semoule	0.025	Mettre à fondre au bain-marie la couverture. Mettre la bassine au froid.
Couverture noire	0.075	Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement.
		Ne pas trop serrer.
		Incorporer une partie de la crème dans le chocolat fondu.
		Incorporer le reste de la crème. Dresser aussitôt.
Sucre cristal	0.100	<u>Sirop à forêt noire</u>
Eau	0.080	Porter à ébullition les 4 ingrédients.
Cacao poudre	0.015	Conserver au frais et couvert.
Alcool de cerises	0.015	
Griottines	0.100	<u>Montage de l'entremets</u>
Couverture noire	0.200	Mettre la couverture à fondre au bain marie.
Cacao poudre	0.010	Couper le biscuit en trois tranches régulières.
Sucre glace	0.020	Imbiber la plus grande des trois avec le sirop.
		Avec une poche et une douille unie, garnir d'une couche de 1cm d'épaisseur de crème chantilly nature puis déposer des griottines coupées en deux.
		Poser la deuxième tranche de biscuit et l'imbiber.
		Garnir d'une couche de crème chantilly chocolat et déposer le reste des griottines coupées.
		Terminer avec la dernière tranche de biscuit imbibée.
		Masquer le dessus et le tour de chantilly blanche.
		Réserver au froid.
		Confectionner les copeaux.
		Couvrir les bords et le dessus de l'entremets avec ces copeaux.
		Saupoudrer légèrement de cacao poudre puis de sucre glace.
		Avec une poche à douille cannelée, faire 6 rosaces sur le dessus et poser une griottine au centre de chaque rosace.



Rose en pâte d'amande

