

Travaux pratiques de pâtisserie

2019 - 2020 CAP1

Thème : Voyage et entremets2



Techniques de base

Mousse chocolat	C4-4
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

Produits finis



Entremets Royal chocolat



Entremets Forêt noire

Entremets « Royal chocolat »



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.125	<u>Dacquoise :</u>
Sucre semoule	0.035	Tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace.
Sucre glace	0.090	Monter les blancs et serrer avec le sucre semoule.
Poudre d'amande	0.075	Incorporer délicatement avec une maryse au mélange sucre glace/poudre d'amandes en faisant attention de ne pas faire retomber les blancs.
		Mettre dans une poche avec une douille de 10 et dresser un rond de 18 cm.
		Enfourner 20 à 25 minutes à 170°C.
		A la sortie du four laisser refroidir un peu.
		Une fois tiède, poser la dacquoise sur le croustillant pour qu'ils se soudent ensemble.
Praliné	0.160	<u>Croustillant :</u>
Couverture lactée	0.040	Fondre le chocolat au bain-marie. Mélanger au praliné puis incorporer la feuilletine.
Feuilletine	0.080	étaler sur feuille guitare et réserver.
Couverture noire	0.200	<u>Mousse au chocolat :</u>
Lait	0.060	Faire une ganache avec le lait et la couverture.
Crème UHT	0.400	Incorporer la crème montée en deux fois. Un tiers rapidement et deux tiers délicatement.
		Dresser aussitôt.
Eau	0.050	<u>Glacage chocolat :</u>
Sucre	0.100	Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose.
Glucose	0.100	Ajouter le lait concentré puis la gélatine ramollie à l'eau froide.
Lait concentré	0.135	Puis mélanger la couverture et mixer.
Gélatine poudre	0.014	Utiliser à 35°C.
Eau	0.050	
Couverture 64%	0.150	
Chocolat noir	0.050	<u>Montage :</u>
Beurre de cacao	0.050	Préparer le croustillant et l'étaler sur une feuille guitare.
		Cuire le biscuit et le déposer à la sortie du four sur le croustillant pour qu'il se colle.
		Réserver au froid dans le cercle.
		Cuire le disque de génoise chocolat et réserver.
		Préparer la mousse et masquer le bord et le fond du cercle en recouvrant la dacquoise et le croustillant.
		Déposer la génoise chocolat légèrement imbibée puis recouvrir et lisser avec la mousse. Faire prendre au froid.
		Décercler et glacer. Remettre au grand froid.
		Pulvériser du chocolat au pistolet. Décorer selon besoin.

Entremets « Forêt noire »



Recettes

Quantités

Progression

Œufs
Sucre semoule
Farine
Cacao en poudre

3
0.100
0.075
0.010

Génoise chocolat

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).
Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement.
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
Mascarpone
Sucre semoule

0.350
0.050
0.060

Crème Chantilly

Mettre la bassine au froid.
Monter la crème et le mascarpone en incorporant le sucre au milieu de foisonnement.
Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre.

Crème
Sucre semoule
Couverture noire

0.125
0.025
0.075

Crème Chantilly chocolat

Mettre à fondre au bain-marie la couverture. Mettre la bassine au froid.
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
Eau
Cacao poudre
Alcool de cerises

0.100
0.080
0.015
0.015

Sirop à forêt noire

Porter à ébullition les 4 ingrédients.
Conserver au frais et couvert.

Griottines
Couverture noire
Cacao poudre
Sucre glace

0.100
0.200
0.010
0.020

Montage de l'entremets

Mettre la couverture à fondre au bain marie.
Couper le biscuit en trois tranches régulières.
Imbiber la plus grande des trois avec le sirop.
Avec une poche et une douille unie, garnir d'une couche de 1 cm 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.

