

# Travaux pratiques de pâtisserie

## 2019 - 2020 CAP1

### Thème : Goûters



Scannez-moi

#### Techniques de base

Pâte feuilletée	C3-6
Pâte feuilletée sucrée	C3-6
Crème d'amande	C3-2
Glace royale	C6-9
Pâte levée feuilletée	C3-4
Crème pâtissière	C3-1
Crème d'amande	C3-2

#### Produits finis



*Chausson aux pommes*



*Palmiers*



*Pailles*



*Sacristains*



*Oranais*



*Couques etc.*



# Chaussons aux pommes



6 chaussons

Recettes	Quantités	Progression
Sucre	0.075	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.055	Faire bouillir l'eau avec le sucre. Réserver au froid.
Farine	0.500	<u>Feuilletage rapide :</u>
Sel	0.010	<i>Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments</i>
Eau	0.250	<i>composant la détrempe avec le beurre coupé en petits cubes.</i>
Beurre	0.400	Peser, tamiser la farine. Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine. Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments. Faire une fontaine. Ajouter le sel. Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe). Bouler la pâte. Laisser reposer 5mn couverte. Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn. Idem pour les cinq tours. Allonger et détailler.
Compote de pomme	0.300	<u>Fabrication des chaussons :</u>
Pomme	1	Étaler le feuilletage sur 1.5cm d'épaisseur.
Cannelle	0.003	Détailler 6 rond avec le plus grand des emporte pièces cannelés.
Miel	0.050	Puis étaler ces ronds pour leur donner une forme ovale (double). Dorer les bords. Garnir à la poche de compote de pomme, ajouter quelques cubes de pommes fraîches, une pincée de cannelle et une demi-cuillère de miel. Refermer en appuyant bien sur les bords pour les coller. Retourner les chaussons, les dorer et les rayer. Laisser reposer au froid avant de les cuire pour éviter qu'ils se déforment. Garder les rognures pour tartes et flans. Cuire à 200°C et passer un peu de sirop à la sortie du four pour apporter un joli brillant.



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.250	<p><u>Feuilletage ordinaire :</u>            Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau.            Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue.            Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer.            L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités.            Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur.            Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés. Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm.            Etendre le pâton régulièrement en bande. De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur. Replier en 3 parties égales (1<sup>er</sup> tour).            Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement.            Donner le 2<sup>e</sup> tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 5<sup>e</sup> tour, repos. Allonger et détailler.</p>
Sel	0.005	
Eau environ	0.110	
Beurre	0.190	
Beurre	0.050	<p><u>Crème d'amande :</u>            Crémér le beurre avec le sucre. Incorporer les œufs graduellement.            Monter l'appareil. Incorporer la poudre d'amandes à la spatule.            Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.</p>
Sucre	0.050	
Œufs	1	
Poudre d'amandes	0.050	
Farine	0.010	
Blanc d'œuf	1	<p><u>Glace royale</u>            Chinoiser le blanc. Tamiser le sucre glace. Peser le sucre glace.            Dans une bassine propre, mélanger doucement les ¾ du sucre et des blancs.            Rajouter petit à petit le sucre. Bien battre pour blanchir les blancs. Consistance proche d'une pâte à choux à point. Ajouter le vinaigre</p>
Sucre glace tamisé	0.250	
Gouttes de vinaigre	2	
Amandes effilées	0.100	
		<p><u>Procédé de fabrication des sacristains :</u>            Etaler d'une épaisseur de 2 mm, une abaisse de feuilletage de 40 cm de longueur.            Plier en deux pour marquer la moitié puis remettre à plat.            Etaler de la crème d'amande sur une des deux moitiés.            Recouvrir la crème d'amande en repliant l'autre moitié de l'abaisse.            Recouvrir l'abaisse, avec de la glace royale, à la palette.            Couper des bandes de 2 cm de largeur.            Saupoudrer d'amandes effilées blanches.            Cuire sur feuille à 190°C</p>

# Feuilletage

## Recettes

## Quantités

## Progression

Farine	0.250
Sel	0.006
Eau	0.125
Beurre	0.250
Farine	0.075
Pâte de pistache	0.025

Farine	0.250
Sel	0.006
Eau	0.110
Beurre	0.190

Farine	0.250
Sel	0.005
Eau	0.125
Beurre	0.200

### Feuilletage inversé :

Détrempe : Identique à la méthode simple.

Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine et la pâte de pistache

Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur.

Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm

d'épaisseur. Allonger la détrempe à part, au 2/3 de la longueur de l'abaisse.

Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse. Étendre le pâton

60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur. Laisser reposer 30mn (même jusqu'au

lendemain). Donner 1 tour double et 1 tour simple. Laisser reposer et détailler.

### Feuilletage ordinaire

Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau.

Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue.

Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer.

L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la

fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités.

Étaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur.

Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins

inversés. Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm.

Étendre le pâton régulièrement en bande de 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm

d'épaisseur. Replier en 3 parties égales (1<sup>er</sup> tour).

Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement.

Donner le 2<sup>e</sup> tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn.

Donner le 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn.

Donner le 5<sup>e</sup> tour, repos. Allonger et détailler.

### Feuilletage rapide :

*Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments*

*composant la détrempe avec le beurre coupé en petits cubes.*

Peser, tamiser la farine.

Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine.

Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments.

Faire une fontaine.

Ajouter le sel.

Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe).

Bouler la pâte.

Laisser reposer 5mn couverte.

Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn.

Idem pour les cinq tours.

Allonger et détailler.

### Le millefeuille a-t-il réellement 1000 feuilles ?

1<sup>er</sup> tour :  $3 \times 3 = 9 - 2 = 7$

2<sup>e</sup> tour :  $7 \times 3 = 21 - 2 = 19$

3<sup>e</sup> tour :  $19 \times 3 = 57 - 2 = 55$

4<sup>e</sup> tour :  $55 \times 3 = 165 - 2 = 163$

5<sup>e</sup> tour :  $163 \times 3 = 489 - 2 = 487$

6<sup>e</sup> tour :  $487 \times 3 = 1461 - 2 = 1459$  feuilles

## **Fabrications courantes** **En pâte feuilletée**

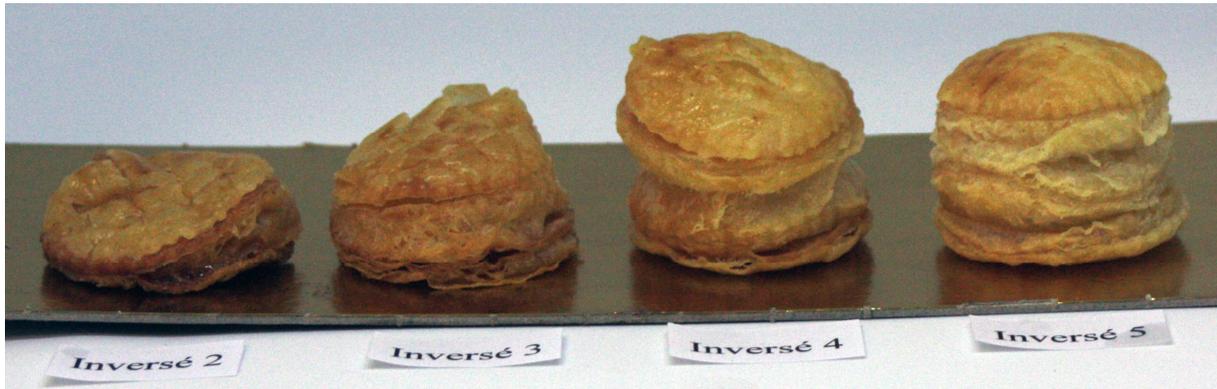
Fabrications	Nb tours	Poids brut	épaisseur	Taille
Chaussons aux pommes	5 à 6	100g pièce	6 mm avant	EP 12cm
Palmiers	4 + 1 sucre	75g pièce	7mm / 70cm long	10 à 12cm
Millefeuilles	5 à 6	650g plaque	2 mm	40 x 60 cm
Dartois et jalousie	6	550g 2 bandes	3 mm	12 x 60 cm
Bande de tarte	6	350g pour 60cm	2.5 mm	12 x 60 cm
Bouchée à la reine	6	100g pièce	3 à 3.5 mm	EP 90 et EP 55
Vol-au-vent	5 à 6	Selon taille	7 à 10 mm	Selon taille
Pithiviers	6	550g pour 6 pers	3 mm	Festonné
Fleurons	Rognures	15g pièce	3 mm	6 à 10mm
Conversations	Rognures	40 à 50g	1.5 mm	
Saint-Honoré	Rognures	250g pour 8 pers	1.5 mm	

Expérience de tourage :

Prélèvement d'une partie du feuilletage à différents moments du tourage.

Abaisse à 3mm pour chaque prélèvement, cuisson identique.

Avec du feuilletage inversé, de 2 à 5 tours:



Prélèvement d'une partie du feuilletage à différents moments du tourage.

Abaisse à 3mm pour chaque prélèvement, cuisson identique.

Avec du feuilletage traditionnel, de 1 à 6 tours :



# Couques, Oranais, éventails, dentelles...



Recettes	Quantités	Progression	
Farine de force	0.250	<u>Pâte à croissants</u> Peser et tamiser la farine. Verser la farine dans une cuve. Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve. Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel. Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait. Verser la levure délayée dans la farine. 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 30 à 60mn. Rompre la pâte, puis la placer au réfrigérateur. Beurrer et donner 1 tour double et 1 tour simple. Détailler de différentes formes. Mettre à pousser à l'étuve une bonne heure. Dorer. Cuire au four ventilé à 200°C. Napper.	
Farine tradition	0.250		
Sucre	0.065		
Sel	0.012		
Levure	0.030		
Lait environ	0.250		
Beurre tourage	0.250		
Beurre	0.050		<u>Crème d'amande</u> Crémer le beurre avec le sucre Incorporer les œufs graduellement Monter l'appareil Incorporer la poudre d'amandes à la spatule, puis la farine
Sucre	0.050		
Œufs	1		
Poudre d'amandes	0.050		
Farine	0.010		
Lait	0.125	<u>Crème pâtissière</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement 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	
Jaunes d'œufs	1		
Sucre semoule	0.035		
Poudre à flan	0.013		
Raisins blonds	0.150		
Abricots sirop	8		



# Palmiers, pailles

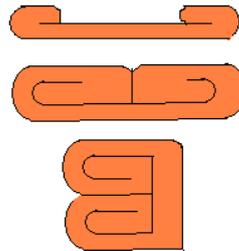


Recettes	Quantités
Farine de force	0.250
Farine tradition	0.250
Sel	0.012
Eau	0.250
Beurre	0.500
Farine	0.150
Framboise pépin	0.100
Sucre	0.200
Sucre neige	0.020

## Progression

### Feuilletage inversé sucré :

Faire un beurre manié en mélangeant le beurre et la deuxième partie de farine.  
Faire une détrempe avec la farine, l'eau et le sel.  
Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur.  
Abaïsser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur.  
Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse.  
Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse.  
Donner deux tours.  
Laisser reposer 30mn.  
Donner 2 autres tours.  
Laisser reposer.  
Donner un dernier tour sans farine mais avec du sucre.  
Etaler avec du sucre sur une largeur de 1 rouleau et demi.  
Plier en 6 et détailler des tranches de 1cm de d'épaisseur.  
Poser sur plaque légèrement graissée avec assez d'espace entre chaque.  
Cuire à 200°, retourner à mi-cuisson.  
Décoller et poser sur feuille à la sortie du four.



Pliage des palmiers