

Travaux pratiques de pâtisserie

2019 - 2020 CAP1

Thème : Noël



Produits finis

Techniques de base

Génoise	C5-2
Crème au beurre	C4-3
Meringue française	C3-13
Sucre tassé	C6-9
Décorations chocolat	C6-6



Bûches roulées.

Entremets « Bûche de Noël »



Recettes	Quantités	Progression
Œufs	0.250	<u>Génoise en feuille :</u> 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. Retirer la bassine du batteur. Incorporer délicatement la farine tamisée avec une Maryse ou une écumoire. Etaler à la palette sur une feuille de papier cuisson 60x40 Cuire à 200-220°C. A la sortie du four, mettre sur grille et réserver.
Sucre semoule	0.155	
Farine	0.155	
Sucre	0.500	<u>Crème au beurre :</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boullé 121°C. Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet. Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement. Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois et laisser foisonner.
Eau	0.175	
Jaunes	7	
Œufs	3	
Beurre	0.500	<u>Sirop à 30°B :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau. Conserver au frais et couvert. <u>Montage de la bûche :</u> Décoller la feuille de biscuit de la feuille de papier. Imbiber largement le dessus de cette feuille. Parfumer une partie de la crème au beurre. Etaler de la crème au beurre sur la feuille à 0.5cm d'épaisseur. Rouler un tour de biscuit et imbiber le coté qui ne l'est pas encore. Rouler de nouveau un tour et imbiber de nouveau. Terminer de rouler et imbiber de nouveau. Recouvrir avec la feuille de papier et mettre au froid. Couper les entames en biais et s'en servir pour faire les nœuds. Masquer à la crème blanche, les bords et le dessus des nœuds. Recouvrir le reste de la bûche avec une poche à douille chemin de fer. Déposer sur talonnette au froid. Décorer.
Sucre cristal	0.300	
Eau	0.260	
Sucre	0.250	<u>Sucre tassé :</u> Malaxer ensemble le sucre et le vinaigre. Ajouter du colorant si besoin. Aplatir entre 2 feuilles pour détailler à l'emporte-pièce ou tasser dans un moule puis retourner sur un carton. Laisser sécher au moins 24h.
Vinaigre blanc	0.012	
Colorant	QS	
Blancs d'œufs	2	<u>Meringue en coque ou champignons</u> Préparer les plaques. Prévoir une poche à douille. Monter les blancs. Les meringuer avec ¼ du sucre de la recette. Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre. Dresser sur feuille à la poche suivant formes désirées. Cuire environ 1h à 100°C.
Sucre	0.125	

Mise au point du chocolat



Généralités

Il est important de faire fondre la couverture en petits morceaux à 40-50°C soit au bain-marie, soit à l'étuve, soit en machine à tempérer, ou avec méfiance au four à micro-onde.

Pour la fonte au micro-onde : faire chauffer 1 minute à 500W maximum, arrêter ; mélanger avec une maryse et remettre le chocolat à chauffer pendant 30 secondes.

Les 5 molécules grasses du chocolat au point de fusion différent (26 – 28 – 29 – 30 – 31) obligent de descendre la température de la masse à 27°C. Cette opération permet au beurre de cacao et au sucre de se cristalliser en même temps et donne un bien meilleur résultat sur la brillance sans trace. Pour cela il existe plusieurs méthodes détaillées en dessous. Enfin il faut réchauffer la couverture pour la travailler :

31-32°C pour la couverture noire

29-30°C pour la couverture lactée

29°C pour le chocolat blanc

Une fois moulé, la température idéale de refroidissement du chocolat est de 9-11°C. Le temps de durcissement pour un moule de taille moyenne est de l'ordre de 25 minutes.

Cristallisation par tablage : Verser les 4/5 de la couverture fondue sur le marbre, puis la travailler en raclant de l'extérieur vers l'intérieur à l'aide d'un triangle et d'une palette. Lorsque le chocolat commence à épaissir, il convient de replacer le tout dans un bac puis de le réchauffer à la température d'utilisation.

Cristallisation par ensemencement : Réserver un tiers du chocolat fondu dans un bol chaud. Ajouter un tiers de chocolat minutieusement haché dans les deux tiers de chocolat chaud. Remuer constamment. Le chocolat doit atteindre 28/29°C pour un chocolat noir, 27/28°C pour un chocolat au lait et 26/27°C pour un chocolat blanc ou coloré. Ajouter progressivement le chocolat chaud réservé pour faire remonter la température. Vous devez atteindre 31/32°C pour le chocolat noir, 29/30°C pour le chocolat au lait et 28/29°C pour le chocolat blanc ou coloré.

Cristallisation par refroidissement : Laisser refroidir la couverture fondue en plaçant le bac au frais (18°C) en remuant de temps en temps, puis lorsque le chocolat commence à épaissir, le réchauffer et l'amener à la température d'utilisation.

Cristallisation par bain-marie : Remplacer l'eau chaude du bain-marie ayant servi à faire fondre la couverture par de l'eau froide et enfin réchauffer progressivement et l'amener à la température d'utilisation. (voir les températures de couverture plus haut)

Cristallisation par ajout de beurre de cacao : Faire fondre le chocolat à 45°C. Laisser refroidir à température ambiante.

A 35°C pour le chocolat noir et 34°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur ajouter 1% de beurre Mycryo (beurre de cacao en billes) soit 10 g pour 1 kg de chocolat. Bien mélanger. Laisser à température ambiante.

Utiliser quand la couverture est à température idéale (31-32°C pour le chocolat noir ou à 29-30°C pour le chocolat au lait, blanc ou de couleur)