

# Travaux pratiques de pâtisserie

## 2019 - 2020 CAP1

### Thème : Epiphanie



#### Produits finis

#### Techniques de base

Pâte feuilletée	C3-6
Crème frangipane	C3-2
Brioche de rois	C3-4
Pâte à macaron	C3-13
Garniture de macaron	C4-4



*Galette*



*Gâteau de rois*



*Petits macarons garnis*



# Galette des Rois



## Recette pour 2 galettes

Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Feuilletage ordinaire</u>
Sel	0.012	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.
Eau	0.220	Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer.
Beurre	0.380	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.
Lait	0.100	<u>Crème pâtissière :</u>
Jaune d'œufs	1	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.025	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.012	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.
Beurre	0.100	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.100	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	2	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.100	Monter l'appareil.
Farine	0.020	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule puis la farine.
Sucre cristal	0.050	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.040	Porter à ébullition le sucre et l'eau. Conserver au frais et couvert.
Fèves	2	<u>Montage d'une galette :</u> Étaler le feuilletage sur environ 5mm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux. Étaler à la poche la crème frangipane (moitié pâtissière moitié crème d'amande) sans en mettre sur les bords, poser une fève. Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords. Chiqueter les bords, dorer le dessus et le rayer, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller.

# Gâteau des Rois



## Recettes

Farine de force  
Levure  
Sel  
Beurre  
Œufs  
Sucre  
Eau de fleur d'oranger  
Fèves

## Quantités

0.340  
0.018  
0.007  
0.100  
3  
0.050  
0.030  
2

Fruits confits cubes  
Tranche de melon  
Bigarreaux rouges  
Tranche d'orange  
Nappage blond

0.070  
0.050  
4  
4  
0.060

## Progression

### Brioche de rois :

Pétrissage : faire un bon frasage de tous les ingrédients sauf le beurre, puis pétrir jusqu'à décollement, sortir la pâte du batteur et incorporer le beurre dans la pâte.

Attendre 10mn puis repétrir jusqu'à décollement.

Pointage 1h00.

Faire tremper les fruits confits dans du rhum.

Mettre en boules (300g 6 pers, 400g 8 pers).

Ajouter une fève.

Façonner.

Apprêt 1h30 à 2h00.

Cuisson 230 à 240°C.

# Macarons



Recettes	Quantités	Progression
Poudre d'amande	0.300	<u>Macarons</u>
Sucre glace	0.300	Tamiser le sucre glace et la poudre d'amandes.
Blancs d'œufs	0.110	Mélanger le colorant dans la première pesée de blancs d'œufs.
Sucre semoule	0.300	Verser les blancs d'œufs colorés sur le mélange sucre glace, poudre d'amandes, sans les mélanger.
Eau	0.075	Cuire le sucre et l'eau à 118°C, verser sur les blancs d'œufs montés déjà à moitié en neige.
Blancs d'œufs	0.110	Continuer de les monter toujours à grande vitesse encore une minute. Réduire la vitesse pendant environ 2 minutes. Attendre que la meringue italienne soit à 50°C avant de la retirer du batteur, l'incorporer dans la préparation sucre glace poudre d'amandes en rabattant la pâte vers les bords du cul de poule tout en le tournant sur lui-même jusqu'à ce que la pâte commence à briller. Dresser sur feuille de cuisson, laisser crouter environ 30 minutes. Cuire à 155°C environ 12 minutes. 0 la sortie du four, glisser la feuille sur une grille et réserver.
Crème UHT	0.200	<u>Ganache</u>
Miel	1 c/c	Faire bouillir le crème fleurette et le miel
Couverture noire	0.300	Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.