

# Travaux pratiques de pâtisserie

## 2019 - 2020 CAP1

### Thème : St Valentin



#### Techniques de base

Biscuit Joconde	C5-2
Biscuit cuillère	C5-2
Mousse et crème	C4-4
Décor chocolat	C6-6
Ecriture au cornet	C6-10
Glaçage aux fruits	C6-4
	C6-11

#### Produits finis



*1 grand et 4 Petits gâteaux de St Valentin*

*Montage de St Valentin*



# Charlotte aux fruits



Recette pour 2 entremets de 4 personnes

## Recettes

## Quantités

## Progression

Blancs d'œufs	0.150
Sucre	0.125
Jaunes d'œufs	0.065
Farine tamisée	0.065
Fécule	0.065
Sucre glace	0.025

### Biscuit à la cuillère :

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 fécule.  
Dresser à la poche 2 bandes de 6cm de largeur, deux couronnes de 16cm de diamètre.  
Saupoudrer de sucre glace.  
Cuire 10mn à 190°.  
Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet.

Sucre cristal	0.075
Eau	0.065

### Sirop à 30° :

Porter à ébullition le sucre et l'eau  
Conserver au frais et couvert

Blancs d'œufs	0.200
Sucre	0.120
Poudre d'amande	0.120
Sucre	0.075
Zestes de citron vert	1

### Dacquoise citron vert

Monter les blancs avec les zestes de citron. Serrer avec le sucre puis, à la spatule, ajouter le sucre et la poudre d'amande.  
Verser dans deux cercles de 14 cm et cuire à 170°C pendant environ 40 mn.

Purée de fruit	0.140
Jaunes d'œufs	0.045
Sucre semoule	0.045
Feuilles de gélatine	2
Crème	0.140
Fruits billes	0.065

### Bavaroise aux fruits :

Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide.  
Blanchir les jaunes avec le sucre.  
Faire bouillir la pulpe.  
Incorporer les jaunes blanchis.  
Cuire à la nappe.  
Faire fondre la gélatine.  
Chinoiser et mettre au froid.  
Monter la crème.

Nappage neutre	0.030
Glucose	0.020
Purée de framboise	0.050
Couverture ivoire	0.0015
Pâte à glacer ivoire	0.010
Feuilles de gélatine	1 1/2
Fruits rouges	0.040

### Glacage framboise :

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

### Montage de l'entremets :

Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle.  
Couper et disposer la bande de biscuits à la cuillère.  
Mettre le premier disque au fond et l'imbiber de sirop, préparer le second cercle.  
Incérer des fruits dans l'entremets, sur la mousse et le biscuit.  
Incorporer délicatement la bavaroise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule.  
Décorer.

# Mise au point du chocolat



Recettes	Quantités	Progression
Couverture	1.000	<b>Généralités</b> 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.
Beurre Mycryo	0.010	

**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)

# Macarons rouges



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.
Colorant poudre rouge	1 c/c	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 croûter environ 30 minutes.
		Cuire à 155°C environ 11 minutes.

# St Valentin

Biscuits roses

Macarons rouges

Chocolat rouge : Petits cœurs pour le ruban, grand carré avec centre percé en cœur

Chocolat blanc : Nœud, petit socle, petite plaque pour écriture, petits cœurs pour les petits gâteaux

Eau	0.075	<u>Glacage rouge :</u>
Sucre	0.150	Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
Glucose	0.150	Faire bouillir ensemble l'eau, le sucre et le glucose.
Gélatine feuille	0.011	Incorporer hors du feu la gélatine essorée.
Chocolat blanc	0.150	Incorporer le chocolat blanc en petits morceaux puis le lait concentré.
Lait concentré	0.100	Colorer suivant besoin.
Colorant rouge scintillant	QS	Mixer à la girafe.
Colorant liposoluble	QS	Chinoiser et laisser refroidir avant utilisation.