

Travaux pratiques de pâtisserie

2019 - 2020 CAP1

Thème : Pâques



Techniques de base

Pâte sablée	C3-7
Pâte levée feuilletée bicolore	C3-4
Ganache	C4-3
Glaçage chocolat	C6-4
Moulage du chocolat	C6-6
Montage de chocolat	C6-6
	C6-11

Produits finis



Tarte chocolat



Petit décor de Pâques



*Pains au chocolat bicolores
A la pistache*

Tarte chocolat Venezuela



Recette pour 2 tartes de 6 personnes, cercle de 20 cm de diamètre et 2 cm de hauteur.

Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.060	<u>Pâte sablée aux amandes :</u>
Sel	0.001	Procéder à un premier mélange avec : le beurre en pommade, le sel, le sucre glace, le TPT, les œufs, la première partie de la farine. Surtout de pas monter.
Sucre glace	0.028	Dès que le mélange est homogène, ajouter la deuxième partie de la farine, de façon très brève.
TPT amandes	0.028	Réserver au froid et travailler le lendemain.
Œuf	0.024	
Farine	0.028	
Farine	0.085	
Couverture 72%	0.090	<u>Biscuit chocolat sans farine :</u>
Beurre	0.043	Faire fondre la couverture et le beurre à 40 – 45°C.
Blancs d'œufs	0.090	Pendant ce temps, monter les blancs avec le sucre.
Sucre semoule	0.025	Dès qu'ils sont montés, y mélanger au fouet les jaunes, puis ensuite, à la spatule, le chocolat et le beurre fondus.
Jaunes d'œufs	0.035	Dresser des fonds de 18 cm de diamètre et cuire au four à 180° pendant 10 minutes.
		Les biscuits chocolat sans farine peuvent être cuits pour une semaine et congelés, après avoir été emballés sous film alimentaire.
Crème UHT	0.300	<u>Ganache chocolat Venezuela</u>
Couverture 72%	0.270	Procéder comme une ganache classique : faire bouillir la crème et verser lentement sur la couverture hachée et la trimoline, tout en lissant.
Trimoline	0.030	Dès que la ganache est bien lissée et à 40°C – 45°C, ajouter le beurre en dés et terminer le mélange.

Montage :

Après avoir cuit les fonds de tarte à blanc, sortir les biscuits du congélateur et faire une ganache. Dès que la ganache est terminée et les fonds refroidis, les chablonner de couverture et coller ensuite le biscuit avec un peu de ganache. Finir ensuite de garnir avec la ganache jusqu'au rebord de la pâte. Mettre au frais. Après refroidissement, glacer la tarte entièrement avec la ganache restante et décorer avec le plissé.
Pour le décor, il sera possible de laisser la pâte apparente.

Il est nécessaire de chablonner pour imperméabiliser le fond de pâte avec de la couverture : la pâte n'absorbera pas l'humidité de la ganache qui restera donc craquante.

Pains au chocolat pistache bicolor



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<p><u>Pâte à croissant :</u> Peser et tamiser la farine. Verser la farine dans une cuve. Peser le sel et le verser sur la farine sur un côté de la cuve. Peser le sucre et le verser 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.</p> <p>Prélever 200 g de pâte et pétrir quelques minutes avec de la poudre de cacao Réserver au froid.</p>
Sucre	0.065	
Sel	0.012	
Levure	0.030	
Lait environ	0.250	
Beurre	0.220	
Lait	0.250	<p><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</p>
Jaunes d'œufs	2	
Sucre semoule	0.060	
Poudre à crème	0.025	
Œuf	1	
Pâte de pistache	1 c/s	
Bâton chocolat	16	<p><u>Pains au chocolat suite :</u> 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.</p> <p>Etaler la pâte chocolat très fin et déposer sur le pâton. Etaler l'ensemble 1 rouleau sur 1 rouleau.</p> <p>Détailler et déposer un peu de crème de pistache à la poche puis déposer un bâton de chocolat Rouler.</p> <p>Laisser pousser à 40°C. Dorer délicatement. Cuire à 230°C au four ventilé.</p>

Moulage de chocolat



Recettes

Couverture noire	0.700
Couverture lactée	0.500
Chocolat blanc	0.300
Colorants liposolubles	QS
Beurre Mycryo	0.010

Quantités

Progression

Mise au point :

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 haute)

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).

Moulage :

Passer au coton le moule qui doit être à la température ambiante.

Prendre de la couverture tempérée.

Peindre au pinceau en déposant une couche régulière à l'intérieur du moule.

Faire de même avec les autres moules.

A l'aide d'une louche, remplir les moules de chocolat à température.

Tapoter le moule sur le tour pour faire remonter les bulles, retourner dans la bassine en tapotant le bord du moule à l'aide d'une spatule pour faire couler l'excédent de chocolat.

Racler les bords et déposer sur une feuille de papier cuisson ou une grille.

Quand la couverture commence à cristalliser, ébarber les bords du moule avec un petit couteau.

Laisser cristalliser complètement à température ambiante de 9 à 11°C.

Tapoter légèrement le moule pour décoller le moulage sans taper trop fort, au risque de le casser avec le moule.