

# Travaux pratiques de pâtisserie

## 2019 - 2020 CAP 2

### Thème : rentrée et goûter



Scannez-moi

#### Techniques de base

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Pâte levée feuilletée   | C3-4  |
| Pâte sucrée aux amandes | C3-7  |
| Crèmeux citron          | C4-4  |
| Crème pâtissière        | C3-1  |
| Meringue italienne      | C3-13 |
| Ecriture au cornet      | C6-10 |

Feuilletage rapide pour fond  
de St Honoré stage suivant C3-4

#### Produits finis



*Croissants*



*Pains au chocolat*



*Pains aux raisins*



*Tarte au citron*

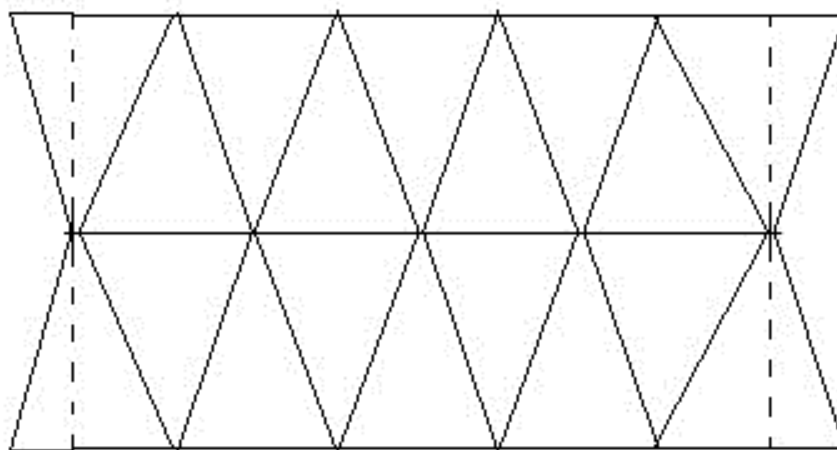


# Croissants



| Recettes     | Quantités | <i>18 croissants</i><br>Progression                                                                                      |
|--------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Farine       | 0.500     | <u>Pâte à croissant</u>                                                                                                  |
| Sucre        | 0.065     | Peser et tamiser la farine                                                                                               |
| Sel          | 0.012     | Verser la farine dans une cuve                                                                                           |
| Levure       | 0.030     | Peser le sel et le vider sur la farine sur un côté de la cuve                                                            |
| Lait environ | 0.240     | Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel                                                                     |
| Beurre       | 0.250     | Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait                                                                      |
| Œuf          | 1         | 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 et rouler                                                                                                      |
|              |           | Laisser pousser à 40°C                                                                                                   |
|              |           | Dorer délicatement                                                                                                       |
|              |           | Cuire à 230°C au four ventilé                                                                                            |

## 1 rouleau sur 1 rouleau



## Bien ou mal ?

Pâte tendre : forme plate

Pâte ferme : petit et ramassé

Apprêt trop faible : volume petit, ramassé, forme étirée ; coloration un peu terne, texture grossière, irrégulière

Apprêt trop long : forme plate, formation de bulles à la surface

Enroulé trop fermement : forme du croissant longue et mince, structure de la surface un peu trop fine, mie serrée, compacte

Sans dorure à l'œuf : couleur du produit mate, légèrement grisâtre

Four trop froid : coloration pâle, mate, clef légèrement retombée, fond plutôt plat

Four trop chaud : coloration irrégulière, formation de bulles, tendance à retomber

Cuit sans vapeur : volume ramassé, brillant diminué, déchirures latérales

Trop de farine au façonnage : croute épaisse et grisâtre



## Histoire du croissant :

De source viennoise, la fabrication du croissant remonterait à 1683.

L'Autriche, en ces temps-là, était en conflit avec l'empire Turc. La guerre faisait rage, l'armée autrichienne avait essuyé des revers et Vienne se trouvait assiégée par l'ennemi. Comme le siège durait trop à leur gré, les assiégeants, dans le but de surprendre les assiégés, entreprirent de creuser des tranchées souterraines.

Mais les stratèges turcs n'avaient pas compté avec les ouvriers boulangers, qui, la nuit, au cours du travail, dans leurs fournils en sous-sol, entendirent le bruit provoqué par les outils des soldats ennemis.

L'alerte fut donnée et les assiégeants, au lieu de surprendre la garnison, furent pris à leur propre piège et obligés de lever le siège. La boulangerie viennoise, en récompense des services rendus, se vit attribuer des privilèges par l'Empereur. Et les boulangers, pour ne pas être en reste, et perpétuer le souvenir de cette date mémorable, décidèrent de fabriquer un petit pain en forme de fer à cheval, qui évoquerait le symbole ornant le drapeau turc : le croissant était né.

Près de cent ans plus tard, la princesse autrichienne, qui devint la reine Marie-Antoinette, introduit à sa suite la fabrication du croissant en France. Jusqu'en 1914, on fabriquait le croissant viennois, non feuilleté.

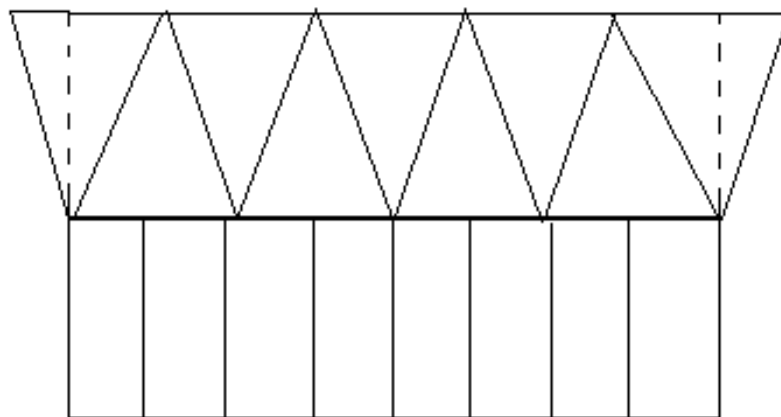
De fabrication française, le croissant feuilleté apparut au début du XXème siècle et sa consommation se généralisa très rapidement à partir de 1920. Tandis qu'à l'étranger, on continue de fabriquer le croissant viennois, en France, il a complètement disparu et cédé la place à son confrère feuilleté.

# Croissants et pains au chocolat



| Recettes     | Quantités | Progression                                                                                                              |
|--------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Farine       | 0.500     | <u>Pâte à croissant :</u>                                                                                                |
| Sucre        | 0.065     | Peser et tamiser la farine.                                                                                              |
| Sel          | 0.012     | Verser la farine dans une cuve.                                                                                          |
| Levure       | 0.030     | Peser le sel et le verser sur la farine sur un côté de la cuve.                                                          |
| Lait environ | 0.240     | Peser le sucre et le verser sur la farine face au sel.                                                                   |
| Beurre       | 0.250     | Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait.                                                                     |
| Œuf          | 1         | Verser la levure délayée dans la farine.                                                                                 |
| Bâtons lune  | 16        | 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 et rouler.                                                                                                     |
|              |           | Laisser pousser à 40°C.                                                                                                  |
|              |           | Dorer délicatement.                                                                                                      |
|              |           | Cuire à 230°C au four ventilé.                                                                                           |

## 1 rouleau sur 1 rouleau



## 9 croissants et 8 pains chocolat

# Pains aux raisins



| Recettes       | Quantités | Progression                                                                                                                   |
|----------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Farine         | 0.500     | <u>Pâte à croissant</u>                                                                                                       |
| Sucre          | 0.065     | Peser et tamiser la farine.                                                                                                   |
| Sel            | 0.012     | Verser la farine dans une cuve.                                                                                               |
| Levure         | 0.035     | Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve.                                                                |
| Lait environ   | 0.240     | Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel.                                                                         |
| Beurre         | 0.250     | 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.                                                                             |
| Lait           | 0.375     | <u>Crème pâtissière</u>                                                                                                       |
| Jaunes d'œufs  | 3         | Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.                                                      |
| Sucre semoule  | 0.095     | Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.                                                    |
| Poudre à crème | 0.040     | Incorporer la poudre à crème.                                                                                                 |
|                |           | 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.                                                                                              |
|                |           | Lisser et parfumer. Garnir                                                                                                    |
| Raisins blonds | 0.300     | <u>Progression</u>                                                                                                            |
| Œuf            | 0.050     | Etaler sur environ 20cm x 30cm.                                                                                               |
|                |           | Etaler la crème pâtissière à la palette.                                                                                      |
|                |           | Déposer des raisins blonds.                                                                                                   |
|                |           | Rouler sur toute la longueur et détailler des tronçons de 3cm de large, 16 à 18 pièces.                                       |
|                |           | Déposer à plat sur feuille.                                                                                                   |
|                |           | Laisser pousser à 40°C.                                                                                                       |
|                |           | Dorer délicatement.                                                                                                           |
|                |           | Cuire à 230°C au four ventilé.                                                                                                |
|                |           | Il est possible de glacer légèrement au sirop ou à la place à l'eau à la sortie du four.                                      |

# Tarte citron meringuée



| Recettes           | Quantités | Progression                                                                  |
|--------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------|
| Beurre             | 0.150     | <u>Pâte sucrée aux amandes</u>                                               |
| Sucre glace        | 0.095     | Mélanger le beurre, le sel, le sucre glace, la farine et la poudre d'amande. |
| Poudre d'amande    | 0.035     | Sabler                                                                       |
| Œufs               | 0.055     | Incorporer l'œuf et fraser.                                                  |
| Sel                | 0.003     | Laisser reposer au froid.                                                    |
| Farine             | 0.250     |                                                                              |
| Blancs d'œufs      | 0.030     | <u>Meringue italienne</u>                                                    |
| Sucre              | 0.125     | Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau.                 |
| Eau                | 0.025     | Mettre les blancs dans la bassine du batteur.                                |
| Jus de citron      | 0.007     | Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse.   |
|                    |           | A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse.                    |
|                    |           | Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne.                             |
|                    |           | Incorporer le jus de citron à la meringue au moment de pocher.               |
| Jus de citron      | 0.150     | <u>Crème citron</u>                                                          |
| Œufs               | 0.150     | Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron.                    |
| Sucre semoule      | 0.120     | Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement.                |
| Poudre à crème     | 0.010     | Incorporer la poudre à crème                                                 |
| Gélatine or        | 0.001     | Hors du feu, mélanger l'appareil au jus de citron.                           |
| Beurre             | 0.090     | Remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème <u>quelques minutes</u> .    |
|                    |           | Hors du feu, incorporer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide |
|                    |           | Incorporer le beurre en pommade hors du feu à 35°C et mixer                  |
|                    |           | Verser sur plaque inox ou feuille.                                           |
|                    |           | Refroidir rapidement en cellule                                              |
| Fruits rouges      | 1         | <u>Montage de la tarte</u>                                                   |
| Rondelle de citron | 1         | Foncer un cercle à tarte légèrement beurré.                                  |
| Nappage blond      | 0.050     | Piquer et laisser reposer un peu au froid.                                   |
|                    |           | Cuire à 200°C.                                                               |
|                    |           | Décircler et réserver sur grille.                                            |
|                    |           | Garnir le fond à ras bord avec la crème citron.                              |
|                    |           | Recouvrir de meringue à la poche à douille cannelée assez grande.            |
|                    |           | Caraméliser au chalumeau ou à four très chaud quelques secondes.             |
|                    |           | Décorer à volonté.                                                           |

# Feuilletage rapide



## Recettes

|        |       |
|--------|-------|
| Farine | 0.250 |
| Sel    | 0.005 |
| Eau    | 0.125 |
| Beurre | 0.200 |

## Quantités

## Progression

### 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.