

Travaux pratiques de pâtisserie

2019 - 2020 CAP 2

Thème : Pâte à choux et Halloween



Scannez-moi

Techniques de base

Pâte à choux (4 de chaque)	C5-1
Crème Chantilly	C4-3
Crème diplomate chocolat	C4-4
Crème mousseline praliné	C4-4
Crème pâtissière	C3-1
Caramel filé	C6-9
Sucre cuit	C6-9
Mise au point du fondant	C6-4
Glaçage au fondant	C6-4
Craquelin	C4-6

Produits finis



Eclairs



Religieuses



Glands



Salambos



Paris Brest



St honoré



10 pièces

Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.085	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.080	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.003	beurre en petits morceaux.
Sel	0.003	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en
Beurre	0.065	remuant vivement.
Farine	0.095	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Œufs	0.155	casserole ni à la spatule.
		Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La
		pâte doit faire un ruban
		Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses
		Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide
		Cuisson :
		<ul style="list-style-type: none"> Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn
		Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn
		environ.
		<ul style="list-style-type: none"> Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn
		Ouvert
Lait	0.270	<u>Crème café pour 10 éclairs</u>
Jaunes d'œufs	0.030	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.040	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.020	Incorporer la poudre à flan.
Beurre	0.082	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
Extrait de café	0.006	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et
		cuire la crème pendant plusieurs minutes.
		Ajouter le beurre pommade à 40°C. Puis le café.
		Verser sur plaque inox ou feuille.
		Refroidir rapidement en cellule.
Gélatine poudre	0.002	<u>Glaçage café pour 10 éclairs</u>
Crème	0.030	Faire tremper la gélatine dans la crème pendant 5mn.
Glucose	0.030	Bouillir la crème, la gélatine, le glucose et le sirop.
Sirop à 30°	0.050	Verser sur le chocolat et le gianduja, mélanger et ajouter le café.
Couverture lactée	0.050	
Gianduja	0.024	Glacer à 22 – 24°C.
Extrait de café	0.003	Déposer des morceaux de streusel et des grains de café chocolat
Farine	0.030	<u>Streusel noisette :</u>
Sucre	0.030	Mélanger sans pétrir l'ensemble des ingrédients. Laisser reposer 1h au froid.
Poudre de noisettes	0.030	Faire des petits morceaux sur silpat et cuire 8 à 10mn à 185°C.
Beurre doux	0.030	
Sel	1 pincée	
		<u>Progression du montage</u>
		Glacer à 22 – 24°C.
		Déposer des morceaux de streusel et des grains de café chocolat

Eclairs Chocolat



10 pièces

Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.085	<u>Pâte à chou</u>
Lait	0.080	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.003	beurre en petits morceaux.
Sel	0.003	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en
Beurre	0.065	remuant vivement.
Farine	0.095	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Oeufs	0.155	casserole ni à la spatule.
		Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La
		pâte doit faire un ruban
		Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses
		Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide
		Cuisson :
		<ul style="list-style-type: none"> Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn
		Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn
		environ.
		<ul style="list-style-type: none"> Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn
		Ouvert
Lait	0.205	<u>Crème chocolat pour 10 éclairs</u>
Crème	0.045	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Jaunes d'œufs	0.040	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Sucre semoule	0.030	Incorporer la poudre à flan.
Poudre à crème	0.012	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
Couverture noire	0.080	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et
Beurre	0.045	cuire la crème pendant plusieurs minutes.
		Ajouter le chocolat puis le beurre pommade à 40°C.
		Verser sur plaque inox ou feuille.
		Refroidir rapidement en cellule.
Gélatine poudre	0.004	<u>Glaçage chocolat pour 10 éclairs</u>
Eau	0.100	Faire tremper la gélatine dans l'eau pendant 5mn.
Crème	0.060	Bouillir la crème, la gélatine et l'eau
Poudre de cacao	0.040	Verser la poudre de cacao et mixer.
Sucre	0.100	Refroidir.
		Faire tiédir pour glacer à la consistance voulue
		Glacer à 22 – 24°C.
		Déposer des morceaux de crumble
Beurre pommade	0.030	<u>Crumble gianduja</u>
Sucre	0.030	Travailler l'ensemble.
Farine	0.034	Refroidir.
Gianduja	0.020	Cribler et façonner des pépites. Cuire 15mn à 180°C.
		Recouvrir de chocolat fondu ou de pâte à glacer lactée.
		<u>Progression du montage</u>
		Glacer à 22 – 24°C.
		Déposer des morceaux de crumble et de pailleté chocolat.



Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.100	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.100	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.004	beurre en petits morceaux.
Sel	0.004	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le
Beurre	0.080	feu en remuant vivement.
Farine	0.110	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Œufs	0.200	casserole ni à la spatule.
Amandes effilées	0.080	Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban. Dresser à la poche des cercles, un extérieur, un intérieur puis un entre les deux au-dessus. Dorer et disposer des amandes effilées dessus. Cuire en four à sole à 210°C. Retirer sur grille à la sortie du four. Laisser refroidir.
Lait	0.300	<u>Crème mousseline</u>
Jaunes d'œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.150	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.035	Incorporer la poudre à crème.
Beurre	0.150	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
praliné	0.080	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. Mélanger le beurre au batteur pour le rendre en pommade et incorporer en plusieurs fois la crème. Parfumer avec du praliné.
Codineige	0.050	<u>Montage</u>
		Prendre la couronne de pâte à choux et la couper en deux dans l'épaisseur. La garnir à la poche à douille cannelée avec de la crème mousseline praliné. Recouvrir avec la deuxième moitié de la couronne et saupoudrer de sucre neige.



Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.100	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.100	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.004	beurre en petits morceaux.
Sel	0.004	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en
Beurre	0.080	remuant vivement.
Farine	0.110	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Œufs	0.200	casserole ni à la spatule.
		Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La
		pâte doit faire un ruban
		Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses
		Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide
		Cuire dans un four à sole à 210°
		Débarrasser sur grille dès la sortie du four
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.
Kirsch	0.020	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
Fondant	0.300	<u>Caramel</u>
Glucose	0.200	Cuire sans remuer à 170°C.
		Glacer
Amandes effilées	0.020	<u>Montage des salambos</u>
		Percer le fond des pâtes à choux puis garnir à la poche.
		Glacer au caramel et ébarber avec une paire de ciseaux.



Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.100	<u>Pâte à choux :</u> Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban. Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses. Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide. Cuire dans un four à sole à 210°C. Débarrasser sur grille dès la sortie du four.
Lait	0.100	
Sucre	0.004	
Sel	0.004	
Beurre	0.080	
Farine	0.110	
Œufs	0.200	
Lait	0.500	<u>Crème pâtissière :</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la pâte de pistache 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.
Jaunes d'œufs	4	
Sucre semoule	0.125	
Poudre à flan	0.055	
Crème de pistache	0.020	
Fondant	0.200	<u>Progression :</u> Percer les glands Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser. Garnir les pâtes à choux à la poche. Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40°C. Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop. Colorer en vert pâle. Glacer au fondant et tremper le côté le plus large dans le pailleté chocolat.
Pailleté chocolat	0.100	
Colorant vert	QS	

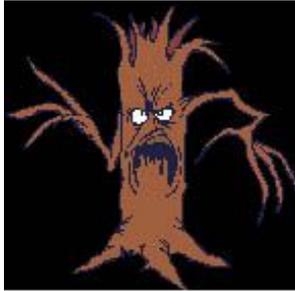


Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.100	<u>Pâte à chou</u>
Lait	0.100	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.004	beurre en petits morceaux.
Sel	0.004	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le
Beurre	0.080	feu en remuant vivement.
Farine	0.110	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Œufs	0.200	casserole ni à la spatule.
Amandes effilées	0.080	Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un.
		La pâte doit faire un ruban.
		Dresser à la poche des cercles, un extérieur, un intérieur puis un entre les
		deux au-dessus.
		Dorer et disposer des amandes effilées dessus.
		Cuire en four à sole à 210°C.
		Retirer sur grille à la sortie du four. Laisser refroidir.
		<u>Feuilletage ordinaire</u>
Farine	0.125	Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute
Sel	0.003	l'eau
Eau environ	0.055	Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue
Beurre	0.080	Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer
		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.
		Etaler 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
		Etendre le pâton régulièrement en bande de 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm
		d'épaisseur. Replier en 3 parties égales (1 ^{er} tour)
		Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement
		Donner le 2 ^e tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn
		Donner le 3 ^e et 4 ^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn
		Donner le 5 ^e tour, repos. Allonger et détailler
Lait	0.165	<u>Crème mousseline</u>
Jaunes d'œufs	2	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.085	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à flan	0.020	Incorporer la poudre à crème.
Beurre	0.045	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
Beurre	0.045	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.
		Mélanger le beurre au batteur pour le rendre en pommade et incorporer en
		plusieurs fois la crème. Parfumer avec du praliné.
Lait	0.125	<u>Crème Diplomate</u>
Jaunes d'œufs	1	Chauffer le lait avec la moitié du sucre et blanchir les jaunes avec l'autre
Sucre semoule	0.030	moitié du sucre. Détendre l'appareil
Poudre à flan	0.010	Cuire la crème
Feuilles de gélatine	1.5	Ajouter la gélatine essorée
Crème	0.185	Refroidir dans une bassine
Sucre glace	0.010	Monter la crème sucrée. Incorporer délicatement

Religieuses



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.075	<u>Craquant vanille vergeoise :</u> Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Étaler entre deux feuilles et réserver au réfrigérateur.
Vergeoise	0.095	
Farine	0.095	
Extrait de vanille	0.001	
Eau	0.125	<u>Pâte à choux :</u> Dans une casserole, verser le mélange eau + lait avec le sucre et le beurre. Porter à ébullition et hors du feu, ajouter la farine en une seule fois. Remettre la casserole sur le feu pour dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache et ne colle plus. Au batteur, ajouter les œufs graduellement et dresser à la poche à douille n°9. Déposer un disque de craquant vanille sur la pâte à choux. Cuire four 190°C à 200°C, 30 mn environ.
Lait	0.125	
Beurre	0.110	
Sel	0.007	
Sucre semoule	0.005	
Farine	0.140	
Œufs	0.250	
Lait	0.375	<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 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.
Jaunes d'œufs	0.060	
Sucre semoule	0.090	
Poudre à crème	0.040	
Fondant	0.400	



HALLOWEEN

