

# Travaux pratiques de pâtisserie

## 2019 - 2020 CAP 2

### Thème : Petits fours et réception

#### Techniques de base

Petits fours secs C3-11  
Petits fours moelleux C3-12

Cigarettes  
Madeleines  
Fours poche  
Financiers  
Rothschild, éponges,  
Bâtons de maréchaux  
Romias  
Rocher congolais  
Moelleux  
Langue de chat  
Sablés damier

#### Produits finis





# Madeleines



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.200	<u>Procédé :</u>
Farine	0.200	Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
Sucre	0.200	Incorporer les œufs et le sucre dans le batteur à la feuille 10mn.
Œufs	0.225	Incorporer la farine et la poudre à lever à la feuille.
Vanille	0.010	Incorporer le beurre et la vanille.
Poudre levante	0.006	Laisser reposer 1h ou 2h.
		Dresser à la poche dans les moules beurrés.
		Cuire à 245°C 10mn.

# Madeleines chocolat



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.125	<u>Procédé :</u>
Farine	0.050	Monter les œufs avec les jaunes et le sucre, ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever et la poudre de cacao, puis la couverture et le beurre fondu à 50°.
Cacao poudre	0.025	Faire retomber l'appareil, dresser dans les moules à madeleines beurrés
Sucre	0.100	Cuire au four à 230° pendant 6mn environ
Œufs	0.150	
Jaunes d'œufs	0.025	
Vanille	0.010	
Poudre levante	0.005	
Couverture noire	0.025	

# Cigarettes fourrées praliné



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.100	<u>Appareil à cigarettes</u>
Sucre glace	0.100	Au fouet, crémier le beurre et le sucre
Blancs d'œufs	0.100	Incorporer progressivement les blancs et terminer par la farine à l'aide d'une spatule
Farine	0.090	Sur plaque beurrée, dresser à la poche de petites boules suffisamment espacées
Parfum	QS	Cuire à four chaud, 230°C et enrouler aussitôt les cigarettes autour d'un bâtonnet d'un demi-centimètre de diamètre
Beurre	0.080	Variante cigarettes chocolat
Sucre glace	0.080	
Blancs d'œufs	0.060	
Farine t55	0.045	
Cacao poudre	0.020	
Praliné noisette	0.150	<u>Finition</u>
Pâte à glacer brune	0.250	Mettre à fondre de la pâte à glacer brune
Pailleté chocolat	0.150	Garnir les cigarettes à la poche avec du praliné
		Tremper un des bouts dans la pâte à glacer puis dans le pailleté chocolat
		Faire de même pour une dizaine de cigarettes
		Reprendre la première et tremper l'autre bout dans la pâte à glacer puis dans le pailleté
		Ainsi de suite

# Financiers



Recettes	Quantités	Progression
TPT	0.250	<u>Appareil à financiers :</u>
Farine	0.075	Effectuer le mélange TPT (sucre glace poudre d'amande) et farine.
Blancs	3	Y ajouter les blancs.
Beurre	0.100	Terminer en versant le beurre fondu mais non bouillant.
Vanille	QS	Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche. Cuire à four chaud et démouler chaud.

# Financiers citron pavot

Recettes	Quantités	Progression
Sucre	0.125	<u>Procédé :</u>
Poudre d'amande	0.125	Effectuer le mélange sucre glace, poudre d'amande et farine.
Farine	0.075	Ajouter les blancs, les zestes et le pavot puis terminer avec le beurre noisette.
Blancs d'œufs	4	Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche.
Beurre	0.100	Cuire à 190°C une dizaine de minutes.
Zestes de citron	0.008	Sortir quand les bords commencent à colorer.
Graines de pavot	0.030	



# Financiers au thé Macha

Recettes	Quantités	Progression
Poudre d'amande	0.075	<u>Appareil à financiers</u>
Sucre glace	0.150	Effectuer le mélange TPT (sucre glace poudre d'amande), farine et thé Macha.
Farine	0.050	Y ajouter les blancs
Blancs	4	Terminer en versant le beurre fondu mais non bouillant
Beurre	0.100	Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche
Thé Macha	3 c/s rases	Cuire à 180°C et démouler chaud

# Fours poche



<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>
Poudre d'amandes	0.250	Mélanger tous les ingrédients avec les $\frac{3}{4}$ des blancs à la spatule
Sucre semoule	0.200	Rectifier avec le reste des blancs pour obtenir la consistance désirée
Blancs	3 ou 4	Dresser sur feuille à la poche
Sucre inverti	0.050	Laisser croûter 24h
Vanille	QS	Cuire à 210 – 220°C sur plaques doubles
		Gommer en fin de cuisson

# Rothschild, éponges, bâtons de maréchaux, miroirs



Recettes	Quantités	Progression
TPT	0.250	<u>Appareil :</u>
Farine	0.025	Effectuer le mélange tamisé TPT et farine
Blancs	5	Monter les blancs en neige serrée avec le sucre
Sucre semoule	0.025	Verser en pluie le mélange TPT farine sur les blancs et à l'écumoire, mélanger délicatement
		Sur feuille, dresser à la poche munie d'une douille de 10mm
		Parsemer d'amandes hachées
		Retourner la plaque pour retirer l'excédent
		Cuire à four doux
		<u>Variantes :</u>
		Dresser en bâtons, en ronds, en couronnes...

# Romias



Recettes	Quantités	Progression
Glucose	0.125	<u>Farce à nougatine</u>
Sucre semoule	0.100	Faire bouillir l'ensemble pour que l'ensemble obtienne une couleur blonde
Miel	0.025	Laisser refroidir
Amandes hachées	0.125	
Noix de coco	0.012	
Beurre	0.085	
Crème	0.060	
Beurre	0.100	<u>Appareil à cigarettes</u>
Sucre glace	0.100	Au fouet, crémier le beurre et le sucre
Blancs	0.105	Incorporer progressivement les blancs et terminer par la farine à l'aide d'une spatule
Farine	0.075	Sur plaque beurrée, dresser à la poche des petits cercles Les garnir d'un petit morceau de farce Cuire sur feuille à 220°C Débarrasser la feuille sur grille



### Variante couronne de viennois :

Sabler beurre et sucre glace, ajouter la vanille, sel, puis les blancs d'œufs délicatement, puis finalement la farine. Ne pas trop travailler la masse. Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille sultane, des cercles sur feuille « silpat ». Laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.

### Progression :

Faire des ronds à la poche sur feuille de papier cuisson.

Garnir le centre avec la farce.

Cuire l'ensemble à four ventilé 180° ou four classique 200°C pendant une dizaine de minutes.

# Congolais



<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>
Noix de coco râpée	0.250	<u>Appareil à congolais</u>
Sucre	0.250	Mélanger le sucre, le coco et la farine dans une bassine
(Eufs entiers	3	Incorporer les œufs à la spatule
Farine	0.025	Dresser sur feuille
		Soit en petits rochers, à la cuillère ou en pyramides
		Cuire à four moyen 180°C sur plaque doublée
		Il est possible de les tremper à moitié dans la pâte à glacer

# Diamants



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.200	<u>Appareil à Diamants de base</u>
Farine t55	0.250	Au batteur à la feuille, sabler le beurre et la farine, ajouter ensuite tous les ingrédients, puis pétrir sans corser. Stocker la pâte dans un film au réfrigérateur.
Sucre vanillé	0.100	Avant que la pâte ne soit trop ferme, détailler des pâtons de 300g chacun, allonger en forme cylindrique à environ 15 cm de long. Egaliser en utilisant une petite planche de bois. Placer les rouleaux obtenus au réfrigérateur.
Jaunes d'œufs	0.010	Ensuite, dorer les rouleaux aux jaunes d'œufs et les rouler dans le sucre cristal avant le détaillage.
Sel	0.002	Détailler en coupant des tranches de 12mm. Positionner les diamants sur plaque et feuille de papier et presser légèrement du bout du doigt au centre de chacun avant cuisson.
		Cuisson au four ventilé à 180°C pendant 10 minutes.
		 Variantes : Pour 300g de pâte à diamants de base, ajouter soit :
		<ul style="list-style-type: none"><li>• 40g d'écorce d'orange</li><li>• 40g d'écorce de citron</li><li>• 40g de gingembre confit et 1 zeste de citron</li><li>• 1/2g de cannelle en poudre et 1 zeste de citron râpé</li><li>• 10g d'extrait de café et 40g de noix de pécan hachées</li><li>• 30g de pâte de pistache et 40g de pistaches hachées finement</li></ul>

# Moelleux chocolat et framboise



Recettes	Quantités	Progression
Pâte d'amande 50%	0.250	<u>Appareil à moelleux</u>
Œufs	0.125	Travailler à la feuille la pâte d'amande crue en ajoutant graduellement les œufs.
Drops	0.035	Ajouter les drops, le cacao poudre et la farine tamisée ensemble, avant d'incorporer le beurre fondu.
Cacao poudre	0.025	Ne pas monter l'appareil.
Farine t55	0.025	Dresser aux $\frac{3}{4}$ dans des moules beurrés ou flexipan de 4 de diamètre.
Beurre fondu	0.060	Déposer une framboise avant cuisson.
Framboises billes	QS	Cuire à four ventilé à 180°C pendant 8 à 10 mn.
Liqueur framboise	QS	Après cuisson, puncher légèrement au pinceau avec un peu d'alcool de framboise.

# Sablés en damier ou roulés



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.125	<u>Procédé :</u>
Sucre semoule	0.150	Mélanger le beurre et le sucre, puis l'œuf.
Jaune d'œuf	1	Incorporer la farine, le sel et la levure chimique.
Farine	0.250	
Levure chimique	0.002	Pour la pâte chocolat, mélanger le lait, la poudre de cacao et le sucre.
Sel	1 pincée	
Blanc d'œuf	1	Diviser la première pâte en deux et parfumer une des deux parties avec la pâte chocolat.
		Faire 2 boules et réserver au réfrigérateur.
Cacao poudre	0.015	
Lait	0.015	Pour les spirales, étaler deux abaisses de pâte et les coller avec du blanc d'œuf.
Sucre	1 c/c	Rouler et remettre au froid. Couper des rondelles de 5mm d'épaisseur.
		Déposer sur feuille et cuire à 200°C
		Pour le damier, étaler les pâtes d'une épaisseur de 1cm. Tailler 9 bandes, coller avec du blanc d'œuf et entourer d'une abaisse très fine. Réserver au réfrigérateur. Couper des bandes de 5 mm d'épaisseur et cuire à 200°C sur feuille.

# Langue de chat et palet coco



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.125	<u>Procédé :</u>
(Euf	2	Mélanger les ingrédients un à un.
Sucre	0.090	Dresser sur feuille, des bâtons de 5cm de longueur.
Beurre	0.125	Cuire à 200°C pendant 4, 5 minutes.
Vanille liquide	QS	



Variante : recouvrir le côté lisse de pâte à glacer brune puis déposer sur de la noix de coco râpée.