

# Travaux pratiques de pâtisserie

2019 - 2020 CAP 2

Thème : Noël et buches



## Techniques de base

Mousse aux fruits	C4-4
Mousse chocolat	C4-4
Glaçage	C6-4
Biscuit	C5-2
Décor en chocolat	C6-6
Moulage en chocolat	C6-6
	C6-11

## Produits finis

*Bûche du soleil levant*





# Bûche du soleil levant

Recette pour une bande de 3 bûches de 6 personnes

Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.130	<p><u>Dacquoise amande</u> : Au batteur, à l'aide du fouet monter les blancs d'œufs meringués avec la première partie du sucre. Ajouter la deuxième partie du sucre mélangé à la poudre d'amande et à la farine.</p> <p>Dresser en cadre de 50cm x 7 cm et cuire à 170°C, pendant environ 12 minutes. Réserver sur grille.</p>
Sucre semoule	0.050	
Sucre semoule	0.100	
Poudre d'amande	0.080	
Farine	0.025	
Purée de coco	0.450	<p><u>Crèmeux coco citron vert</u> : Dans une casserole, chauffer la purée de coco, les zestes de citron vert, le glucose atomisé à 40°C, ajouter le mélange sucre pectine et donner une bonne ébullition.</p> <p>Ajouter la masse gélatine et la poudre de coco. Couler dans un insert flexipan et réserver pour le montage.</p>
Zestes citron vert	2	
Glucose atomisé	0.080	
Sucre semoule	0.040	
Pectine NH	0.010	
Masse gélatine		
Gélatine poudre	0.004	
Eau	0.024	
Noix de coco râpée	0.040	
Purée de litchis	0.200	<p><u>Mousse litchis et chocolat blanc</u> : Dans une casserole, chauffer la purée de litchis avec la fécule et faire bouillir le tout. Hors du feu, ajouter le chocolat blanc puis la masse gélatine.</p> <p>Laisser refroidir à 35°C puis ajouter l'alcool de litchis, et enfin la crème fouettée. Utiliser aussitôt.</p>
Fécule de pdt	0.010	
Masse de gélatine		
Gélatine poudre	0.010	
Eau	0.060	
Chocolat blanc	0.150	
Soho	0.040	
(Alcool de litchi)		
Crème fouettée	0.375	
Eau	0.150	<p><u>Glaçage chocolat miroir rose</u> : Dans une casserole cuire ensemble l'eau, le sucre et le glucose à 103°C.</p> <p>Verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine. Puis ajouter le chocolat blanc, l'oxyde de titane et le colorant rouge.</p> <p>Mixer et réserver au réfrigérateur. Chauffer le glaçage à 30/35°C environ.</p>
Sucre semoule	0.300	
Glucose	0.300	
Lait concentré sucré	0.200	
Masse gélatine		
Gélatine poudre	0.020	
Eau	0.120	
Chocolat ivoire	0.300	
Oxyde titane	0.005	
Colorant rouge	0.002	
Litchis frais	0.100	
Chocolat blanc	0.200	



