

Travaux pratiques de pâtisserie

2019 - 2020 CAP 2

Thème : Epiphanie et galettes



Techniques de base

Pâte feuilletée	C3-6
Crème frangipane	C3-2
Brioche des rois	C3-4
Appareil à quiche	C3-3
Intérieurs salés PAI	
Intérieurs salés fabriqués	C5-3

Produits finis

Galette
Gâteau des rois
Petits fours apéritifs
Quiche
Pizza

Galette des Rois



Recette pour 2 galettes

Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Feuilletage inversé :</u> Détrempe : Identique à la méthode simple. Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine et la pâte de pistache Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur. Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur. Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse. Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse. Etendre le pâton 60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur. Laisser reposer 30mn (même jusqu'au lendemain). Donner 1 tour double et 1 tour simple. Laisser reposer et détailler.
Sel	0.012	
Eau	0.250	
Beurre	0.500	
Farine	0.150	
Pâte de pistache	0.050	
Lait	0.100	<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.
Jaune d'œufs	1	
Sucre semoule	0.025	
Poudre à flan	0.012	
Beurre	0.100	<u>Crème d'amande :</u> Crémer le beurre avec le sucre. Incorporer les œufs graduellement. Monter l'appareil. Incorporer la poudre d'amandes à la spatule puis la farine.
Sucre	0.100	
Œufs	2	
Poudre d'amandes	0.100	
Farine	0.020	
Sucre cristal	0.100	<u>Sirop à 30°B :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau. Conserver au frais et couvert.
Eau	0.080	
Fèves	2	<u>Montage d'une galette :</u> Etaler le feuilletage sur environ 5mm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux. Etaler à la poche la crème frangipane (moitié pâtissière moitié crème d'amande) sans en mettre sur les bords, poser une fève. Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords. Chiqueter les bords, dorer le dessus et le rayer, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller.

Gâteau des Rois



Recettes

Farine de force
Levure
Sel
Beurre
Œufs
Sucre
Eau de fleur d'oranger
Fèves

Quantités

0.500
0.025
0.010
0.150
5
0.075
0.050
2

Progression

Brioche de rois :

Pétrissage : faire un bon frasage de tous les ingrédients sauf le beurre, puis pétrir jusqu'à décollement, sortir la pâte du batteur et incorporer le beurre dans la pâte.
Attendre 10mn puis repétrir jusqu'à décollement.
Pointage 1h00.
Faire tremper les fruits confits dans du rhum.
Mettre en boules (300g 6 pers, 400g 8 pers).
Ajouter une fève.
Façonner.
Apprêt 1h30 à 2h00.
Cuisson 230 à 240°C.

Sucre cristal
Eau

0.100
0.080

Sirop à 30°B :

Porter à ébullition le sucre et l'eau.
Conserver au frais et couvert.

Fruits confits cubes
Tranche de melon
Bigarreaux rouges
Tranche d'orange
Nappage blond

0.100
0.080
4
4
0.100

Couronne Bicolore

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 vider sur la farine sur un coté de la cuve.
Lait environ	0.250	Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel.
Beurre	0.220	Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait.
		Verser la levure délayée dans la farine.
Œuf	1	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.
		Prélever 1/8e de pâte et pétrir quelques minutes avec du colorant rouge.
		Réserver au froid.
		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 3 tours simple en laissant reposer entre chaque tour.
		Etaler la pâte rouge très fin et déposer sur le pâton.
		Etaler l'ensemble sur 3 mm d'épaisseur. Tailler des bandes de 2cm de large.
		Coller avec un peu d'eau, deux bandes en mettant le côté rouge sur l'extérieur.
		Torsader les bandes et les déposer en couronne dans un moule beurré.
		A 180°C.Laisser pousser, dorer avec du blanc d'œuf et cuire au four ventilé ç
		Glacer avec un sirop épais, décorer avec des flocons en sucre tassé.

Quiches



Recettes

Quantités

Progression

Farine	0.300	<u>Pâte brisée ou rognures de feuilletage</u>
Eau	0.045	Après tamisage, incorporer à la farine, le sel, le sucre et le beurre. Vitesse lente.
Sucre	0.020	
Sel	0.005	Hydrater avec les œufs et l'eau doucement.
Beurre	0.150	Frasage en vitesse lente
Œufs	0.060	Réserver au froid
		Abaissier et foncer
Lait	0.200	<u>Appareil à quiche :</u>
Crème	0.200	Mélanger au fouet les ingrédients
Œufs	0.200	
Sel poivre muscade	QS	
Epinards branches	0.150	<u>Détails :</u>
Saumon tranchettes	0.080	Cuire les fonds à blancs
Gruyère râpé	0.080	Mettre les garnitures au fond et recouvrir de sauce à quiche
Lardons fumés	0.100	Parsemer de gruyère râpé
		Cuire à 200°C