

Travaux pratiques de pâtisserie

2019 - 2020 CAP 2

Thème : St Valentin



Techniques de base

Appareil à Charlotte	C4-4
Crème bavaroise	C4-4
Mousse aux fruits	C4-4
Décor chocolat	C6-6
Ecriture au cornet	C6-10
Meringue suisse	C3-13
Biscuit à la cuillère	C5-2
Cartouchière	C5-2
Thèmes de décor du CAP	C6-7 C6-11

Produits finis

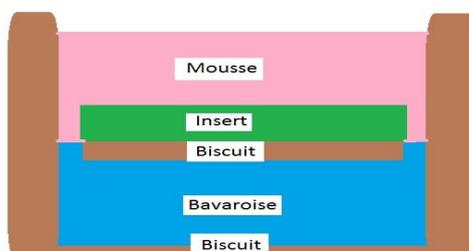
Entremets
Petits gâteaux
Sachets de meringues

Charlotte aux trois parfums



Recette pour 2 entremets de 5 personnes

Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.150	<u>Biscuit à la cuillère :</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur). Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule. Dresser à la poche 2 bandes de 6cm de largeur, une couronne de 18cm de diamètre et le reste en disques plus petits que la taille de l'entremets. Saupoudrer de sucre glace. Cuire 10mn à 190°.
Sucre	0.125	
Jaunes d'œufs	0.065	
Farine tamisée	0.065	
Fécule	0.065	
Sucre glace	0.025	
Purée de fruits	0.100	<u>Crèmeux :</u> Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre. Faire bouillir la purée de fruits. Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon Incorporer la gélatine essorée puis le beurre. Chinoiser Couler dans un cercle de même taille que le biscuit de l'intérieur, sur une épaisseur de 1cm et mettre à bloquer en cellule
Jaunes d'œuf	1	
Œufs entiers	1	
Sucre	0.030	
Gélatine feuille	1	
Beurre	0.025	
Sucre cristal	0.075	<u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert
Eau	0.065	
Lait entier	0.250	<u>Bavaroise à l'anglaise</u> Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide. Blanchir les jaunes avec le sucre. Faire bouillir le lait. Incorporer les jaunes blanchis. Cuire à la nappe. Faire fondre la gélatine. Chinoiser et mettre au froid. Monter la crème et incorporer délicatement dans l'appareil à 35°C.
Sucre	0.050	
Jaunes d'œufs	0.060	
Gélatine feuille	0.006	
Vanille liquide	½	
Crème UHT	0.250	
Purée de fruits	0.135	<u>Mousse aux fruits :</u> Chauffer la purée de fruit et le sucre ensemble. Ajouter la gélatine ramollie et essorée Laisser refroidir à 40°C Incorporer la crème montée dans le mélange
Sucre	0.036	
Gélatine feuilles	1	
Crème	0.170	
Poires au sirop	0.300	<u>Montage de l'entremets :</u>
Framboises surgelées	0.100	
Glaçage neutre	0.150	



Meringues

Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs Sucre	0.060 0.125	<u>Meringue Suisse</u> Mélanger le sucre et les blancs d'œufs. Chauffer au bain Marie à 50° environ et monter au batteur au fouet jusqu'à complet refroidissement. Dresser sur plaque selon motif et cuire à 70-80° pendant au moins 2 heures. Il est possible de colorer la meringue avant cuisson ou de la saupoudrer de cacao poudre.
Blancs d'œufs Sucre	0.060 0.125	<u>Meringue Française</u> Préparer les plaques Prévoir une poche à douille Monter les blancs Les meringuer avec ¼ du sucre de la recette Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre Dresser sur feuille à la poche suivant formes désirées Ou à la corne en ajoutant des amandes effilées Cuire environ 1h à 100°C
Blancs d'œufs Sucre	0.060 0.125	<u>Meringue Italienne :</u> Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau Mettre les blancs dans la bassine du batteur 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

Thèmes de CAP « les super héros »



