

Travaux pratiques de pâtisserie

2020 - 2021 Mention complémentaire

Stage 5



Techniques de base

Biscuit chocolat moelleux
Crèmeux chocolat
Mousse chocolat parfait
Pâte sablée chocolat
Glaçage chocolat miroir
Décors de Noël

Produits finis



Bûche grelots

Buche grelots

Recette pour 2 bandes de 3 bûches de 4 personnes

Recettes	Quantités	Progression
Pâte d'amande 50%	0.100	<u>Biscuit chocolat amer</u> : Mélanger au batteur, avec la feuille, la pâte d'amande avec les jaunes, petit à petit, puis monter l'ensemble au fouet. Parallèlement dans un 2 ^e batteur, à l'aide du fouet, monter les blancs avec le sucre.
Jaunes d'œufs	0.080	
Cacao poudre	0.015	Mélanger délicatement le chocolat de couverture noire fondu à 35°C et l'huile, au premier montage, puis ajouter le cacao et les blancs montés. Etaler le biscuit sur silpat à 1 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur. Cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 20 minutes. Réserver sur grille.
Couverture noire 70%	0.080	
Huile végétale	0.025	<u>Crèmeux chocolat</u> : Dans une casserole, réaliser une crème anglaise cuite à 85°C, avec le lait, la crème, le mélange de jaune et de sucre. Verser le tout sur le chocolat et mixer. Couler le tout sur le biscuit amer préalablement découpé avec un cadre de 50 cm x 7 cm. Placer le tout au surgélateur et réserver pour le montage.
Blancs d'œufs	0.150	
Sucre semoule	0.080	<u>Mousse chocolat façon parfait</u> : Au bain-marie, chauffer à 80°C l'eau, la vanille, les jaunes d'œufs et le sucre. Monter ensuite au batteur à l'aide du fouet jusqu'à complet refroidissement. Faire fondre le chocolat de couverture à 40°C, ajouter une partie de la crème fouettée, puis le sabayon, et enfin le reste de crème fouettée. Utiliser aussitôt pour le montage.
Lait entier	0.195	
Crème UHT	0.180	<u>Pâte sablée chocolat</u> : Au batteur, à l'aide de la feuille, sabler tous les ingrédients ensemble sauf les jaunes. Au dernier moment ; ajouter les jaunes d'œufs et pétrir sans corser. Placer le tout au réfrigérateur. Etaler la pâte à 3 mm d'épaisseur, découper des rectangles de 17 cm de long sur 9 cm de large. Placer sur une feuille de silpat et cuire au four ventilé à 150°C, pendant environ 20 minutes. Réserver pour le décor.
Sucre semoule	0.045	
Jaunes d'œufs	0.060	<u>Glaçage chocolat miroir noir</u> : Dans une casserole cuire ensemble l'eau, le sucre et le glucose à 103°C, verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine et enfin sur le chocolat de couverture et le colorant. Mixer et réserver au réfrigérateur. Chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.
Couverture noire 64%	0.105	
Couverture noire 70%	0.105	Eau
Eau	0.180	
Vanille liquide	4 c/c	Sucre semoule
Jaunes d'œufs	0.180	
Sucre semoule	0.040	Glucose
Glucose	0.030	
Couverture noire 64%	0.480	Lait concentré sucré
Crème UHT	0.900	
Beurre tourage	0.315	Masse gélatine
Sucre semoule	0.120	
Jaunes d'œufs	0.040	Gélatine poudre
Farine t55	0.315	
Cacao poudre	0.038	Eau
Eau	0.225	
Sucre semoule	0.450	Couverture noire 64%
Glucose	0.450	
Lait concentré sucré	0.300	Couverture lactée
Masse gélatine	0.031	
Gélatine poudre	0.031	Chocolat blanc
Eau	0.195	
Couverture noire 64%	0.375	Colorant or
Couverture lactée	0.300	
Chocolat blanc	0.250	Couverture noire
Colorant or	QS	
Couverture noire	0.100	



