

Travaux Pratiques de pâtisserie

CAP 2^e année

Session 2020 - 2021

Sujet 21 : Voyage



Programme

Millefeuilles
Jalousies
Conversations
Jésuites
Allumettes
Grillés aux pommes
Entraînement d'écriture au cornet



Fond de St Honoré pour le prochain stage



Techniques employées

C3-6 Pâte feuilletée
C4-4 Crème mousseline
C3-2 Crème d'amande
C6-9 Glace royale
C6-4 Fondant



Evaluation

EP1

Elaboration du feuilletage
Tourage du feuilletage
Exécution de la bande de jalousie
Exécution des grillés
Exécution des conversations



EP2

Réalisation des crèmes
Montage du millefeuille
Découpage du millefeuille
Réalisation finition des allumettes
Réalisation des Jésuites



Feuilletages

Recettes

Quantités

Progression

Farine	0.250
Sel	0.006
Eau	0.125
Beurre	0.250
Farine	0.075

Feuilletage inversé :

Détrempe : Identique à la méthode simple.

Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine

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, au 2/3 de la longueur de l'abaisse.

Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse. Étendre 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.

Farine	0.250
Sel	0.006
Eau	0.110
Beurre	0.190

Feuilletage ordinaire

Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau.

Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue.

Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer.

L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la

fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins

d'élasticité, donc tourages facilités. Etaler la détrempe en carré de 25/30cm sur 2 cm

d'épaisseur. Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au

centre, coins inversés. Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de

20/25cm. Étendre le pâton régulièrement en bande de 45/60cm X 20/25cm sur 2

cm d'épaisseur. Replier en 3 parties égales (1^{er} tour).

Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement.

Donner le 2^e tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn.

Donner le 3^e et 4^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn.

Donner le 5^e tour, repos. Allonger et détailler.

Farine	0.250
Sel	0.005
Eau	0.125
Beurre	0.200

Feuilletage rapide :

Cette méthode consiste à mélanger dès le départ, tous les éléments composant la détrempe avec le beurre coupé en petits cubes. Peser, tamiser la farine.

Couper la matière grasse en petits morceaux directement sur la farine. Mélanger pour obtenir une bonne répartition des 2 éléments. Faire une fontaine. Ajouter le sel.

Verser l'eau, pétrir sans trop travailler pour éviter de trop écraser les morceaux de matière grasse (presque intacts dans la détrempe). Bouler la pâte.

Laisser reposer 5mn couverte. Donner 1 tour simple et laisser reposer 5mn.

Idem pour les cinq tours. Allonger et détailler.

Fabrications

courantes

En pâte feuilletée

Fabrications	Nb tours	Poids brut	Épaisseur	Taille
Chaussons aux pommes	5 à 6	100g pièce	6 mm avant	EP 12cm
Palmiers	4 + 1 sucre	75g pièce	7mm / 70cm long	10 à 12cm
Millefeuilles	5 à 6	650g plaque	2 mm	40 x 60 cm
Dartois et jalousie	6	550g 2 bandes	3 mm	12 x 60 cm
Bande de tarte	6	350g pour 60cm	2.5 mm	12 x 60 cm
Bouchée à la reine	6	100g pièce	3 à 3.5 mm	EP 90 et EP 55
Vol-au-vent	5 à 6	Selon taille	7 à 10 mm	Selon taille
Pithiviers	6	550g pour 6 pers	3 mm	Festonné
Fleurons	Rognures	15g pièce	3 mm	6 à 10mm
Conversations	Rognures	40 à 50g	1.5 mm	
Saint-Honoré	Rognures	250g pour 8 pers	1.5 mm	



Millefeuille



Matières premières Quantités

Farine	0.250
Sel	0.006
Eau	0.110
Beurre	0.020
Beurre	0.170

Progression

Feuilletage ordinaire

Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel, la première partie de beurre et presque toute l'eau.

Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue. Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer.

L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités.

Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur.

Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés.

Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm.

Etendre le pâton régulièrement en bande.

De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur.

Replier en 3 parties égales (1^{er} tour).

Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement.

Donner le 2^e tour.

Couvrir et laisser reposer 15-20mn.

Donner le 3^e et 4^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn.

Donner le 5^e tour, repos.

Allonger et détailler.

Lait	0.250
Jaunes d'œufs	3
Sucre semoule	0.125
Poudre à flan	0.030
Beurre	0.065
Beurre	0.065

Crème mousseline

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 et 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 puis Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux.

Verser sur plaque inox ou feuille.

Refroidir rapidement en cellule.

Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet.

Fondant	0.200
Cacao soft	0.010

Montage des millefeuilles

Cuire une abaisse très fine de feuilletage piqué. Laisser refroidir et détailler 3 rectangles identiques.

Etaler de la crème mousseline sur la première couche de feuilletage puis recouvrir la crème d'une autre couche.

Procéder à l'identique une deuxième fois. Masquer les bords.

Passer une très légère couche de nappage sur le feuilletage du dessus. Préparer le cornet avec du chocolat fondu.

Mettre à température du fondant blanc (40°C) et rectifier la densité. Etaler rapidement une couche fine de fondant sur le feuilletage. Puis faire des lignes de chocolat avec le cornet.

A l'aide d'un petit couteau, rayer le dessus pour obtenir un marbré régulier. Ebarber et découper des bandes de 3,5cm de largeur.





Variantes de millefeuilles

Le millefeuille a-t-il réellement 1000 feuilles ?

1^{er} tour : $3 \times 3 = 9 - 2 = 7$

2^e tour : $7 \times 3 = 21 - 2 = 19$

3^e tour : $19 \times 3 = 57 - 2 = 55$

4^e tour : $55 \times 3 = 165 - 2 = 163$

5^e tour : $163 \times 3 = 489 - 2 = 487$

6^e tour : $487 \times 3 = 1461 - 2 = 1459$ feuilles

3 couches de pâte feuilletée + 2 couches de crème, sans compter le fondant, notre millefeuille a donc 4379 feuilles...



Allumettes, Conversations, Jalousies, Grillés



Matières premières Quantités

Farine	0.375
Sel	0.008
Eau environ	0.165
Beurre tourage	0.060
Beurre tourage	0.220

Lait	0.250
Jaunes d'œufs	0.125
Sucre semoule	0.125
Poudre à crème	0.030
Beurre tendre	0.125

Beurre	0.100
Sucre	0.100
Œufs	1 1/2
Poudre d'amandes	0.100
Farine	0.020

Blanc d'œuf	1
Sucre glace tamisé	0.250
Gouttes de vinaigre	2

Progression

Feuilletage ordinaire :

Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel, la première partie de beurre et presque toute l'eau. Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue. Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer.

L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités. Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur. Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés. Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm.

Etendre le pâton régulièrement en bande. De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur. Replier en 3 parties égales (1^{er} tour).

Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement.

Donner le 2^e tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 3^e et 4^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 5^e tour, repos. Allonger et détailler.

Crème mousseline :

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement. Incorporer la poudre à crème. 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. Mélanger au batteur le beurre en pommade, ajouter petit à petit la crème froide et monter rapidement au fouet. Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin. Corner le fond avec une maryse de temps en temps.

Crème d'amande :

Crémer le beurre avec le sucre. Incorporer les œufs graduellement.

Monter l'appareil. Incorporer la poudre d'amandes à la spatule.

Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.

Glace royale

Chinoiser le blanc. Tamiser le sucre glace. Peser le sucre glace. Dans une bassine propre, mélanger doucement les ¾ du sucre et des blancs.

Rajouter petit à petit le sucre. Bien battre pour blanchir les blancs. Consistance proche d'une pâte à chou à point.

Ajouter le vinaigre



Procédé de fabrication des allumettes :

Étaler une bande de feuilletage de 6mm d'épaisseur sur 10cm de largeur.

Recouvrir régulièrement à la spatule de glace royale.

Détailler des rectangles dans la bande. Laisser sécher 1 ou 2 heures. Cuire à 200°C.

A la sortie du four, couper en deux, dans l'épaisseur, toutes les allumettes et laisser refroidir. Garnir à la poche de crème mousseline.

Procédé de fabrication pour les conversations :

Foncer des moules beurrés avec une abaisse fine de feuilletage. Garnir de crème d'amande à moitié. Recouvrir de feuilletage.

Recouvrir de glace royale puis poser 4 bandes de feuilletage pour dessiner un losange au centre. Laisser reposer une heure. Cuire à 200°C.

Procédé de fabrication pour la bande de jalousie :

Étaler le feuilletage sur 5mm et détailler deux bandes identiques de 10cm de largeur. Mouiller les bords d'une des deux bandes. Garnir le centre de crème d'amande avec une poche à douille.

Plier la deuxième bande et inciser sur toute la longueur. Déplier et poser délicatement sur l'autre bande. Chiqueter les bords et dorer le dessus.

Cuire à 200°C. Laisser refroidir. Napper. Détailler des bandes de 3 à 4 cm de largeur.

Il est possible de décorer les bords avec du sucre en grain.

Procédé de fabrication des grillés, appelés aussi Dartois :

Étaler une abaisse de feuilletage sur 5mm, couper sur une moitié de plaque 60x40cm.

Étaler de la compote de pommes à la palette.

Sur le marbre, détailler une bande de feuilletage (rognures) 40x40cm puis couper avec le rouleau découpoir.

Étirer les entailles pour faire ressortir les trous et déposer délicatement sur la compote.

Appuyer sur les bords, dorer légèrement pour ne pas faire ressortir la compote. Laisser reposer au froid.

Cuire, laisser refroidir, tailler des carrés de 10x10cm et napper.



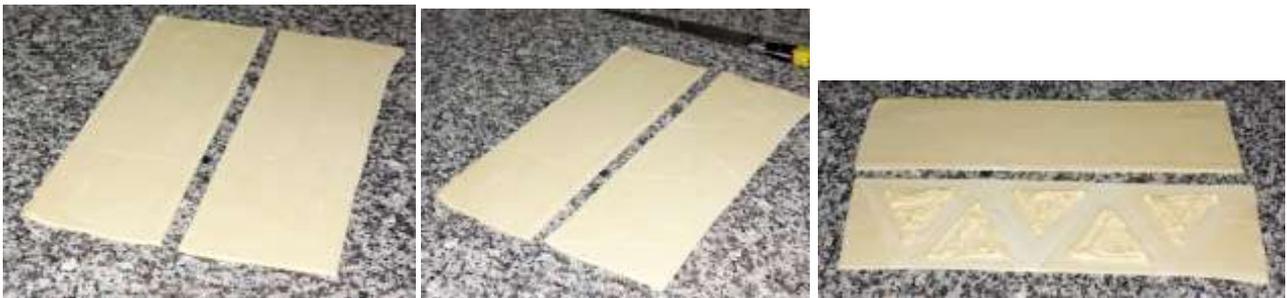
Jésuites

Pâtisserie ancienne, de nouveau à la mode des sujets d'examen : les Jésuites.

Etaler une petite abaisse de feuilletage à 2mm d'épaisseur. Plier en deux l'abaisse et marquer le centre. Déplier.



Couper l'abaisse en deux en suivant la pliure. Sur une des deux abaisses, dessiner des triangles en appuyant le dos du couteau, sans couper. Mouiller légèrement les bords des triangles. Garnir légèrement de crème d'amande, le centre des triangles en laissant sans rien sur l'épaisseur d'un doigt à l'intérieur des triangles, pour faciliter le collage.



Recouvrir avec la deuxième moitié de l'abaisse. Tapoter légèrement pour la coller là où il n'y a pas de crème d'amande puis appuyer avec le dos du couteau sans couper. Mettre 30mn en cellule pour que l'ensemble soit bien dur.



Retourner l'ensemble pour que le côté lisse soit dessus. Recouvrir de glace royale, lisser à la palette. Couper aussitôt en essuyant le couteau à chaque trait de coupe pour qu'il n'y ait pas de bavure.



Déposer quelques amandes effilées sur le dessus. Mettre au four à 190°C entre 20 et 25 minutes. Surveiller la couleur.

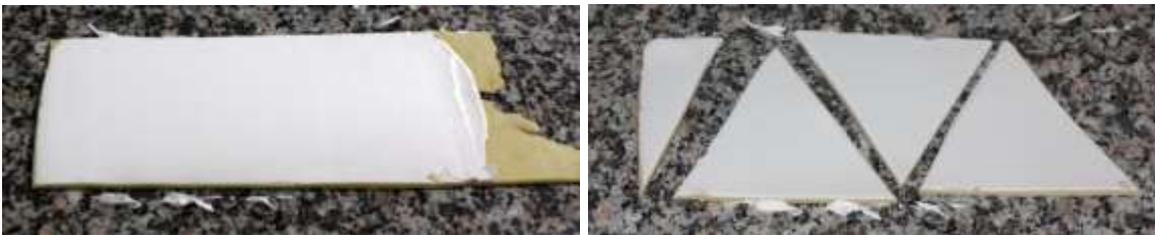




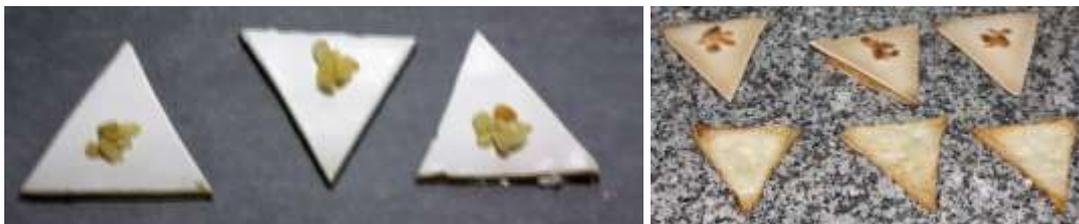
Il n'y a qu'à laisser tiédir avant de déguster.

Une variante des Jésuites

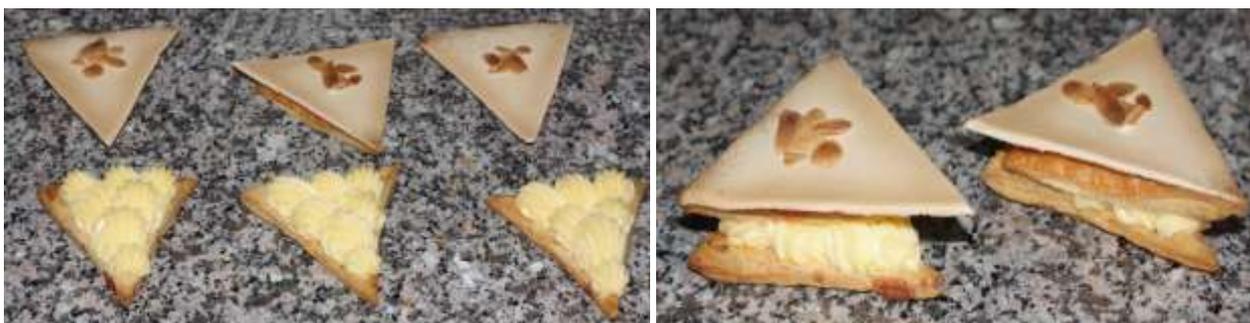
Elle consiste à étaler de la glace royale sur une abaisse simple de feuilletage. Découper des triangles.



Mettre quelques amandes effilées et les laisser reposer 30mn au réfrigérateur. Puis, une fois cuits, les couper délicatement en deux dans l'épaisseur



Les garnir de crème mousseline à la poche. Et c'est encore meilleur !



Expériences de tourage

Prélèvement d'une partie du feuilletage à différents moments du tourage.
Abaisse à 3mm pour chaque prélèvement, cuisson identique.
Avec du feuilletage inversé, de 2 à 5 tours :



Prélèvement d'une partie du feuilletage à différents moments du tourage.
Abaisse à 3mm pour chaque prélèvement, cuisson identique.
Avec du feuilletage traditionnel, de 1 à 6 tours :



A recopier sur le carnet de recettes

Recettes	Quantités	Matières premières
Feuilletage ordinaire	0.250	Farine
	0.006	Sel
	0.110	Eau
	0.190	Beurre
Feuilletage inversé	0.250	Farine
	0.006	Sel
	0.125	Eau
	0.250	Beurre
	0.075	Farine
Feuilletage rapide	0.250	Farine
	0.005	Sel
	0.125	Eau
	0.200	Beurre
Crème mousseline	0.250	Lait
	0.125	Jaunes d'œufs
	0.125	Sucre semoule
	0.030	Poudre à crème
	0.125	Beurre
Crème d'amande	0.100	Beurre
	0.100	Sucre
	1 1/2	Œufs
	0.100	Poudre d'amandes
	0.020	Farine
Glace royale	1	Blanc d'œuf
	0.250	Sucre glace tamisé
	2	Gouttes de vinaigre



