

# Travaux Pratiques de pâtisserie

CAP 2<sup>e</sup> année

Session 2020 - 2021

Sujet 22 : Halloween



## Programme

Eclairs  
Religieuses  
Glands  
Salambos  
Paris Brest  
St Honoré  
Modelage en pâte d'amande



## Techniques employées

C5-1 Pâte à choux  
C4-3 Crème au beurre  
C4-4 Crème diplomate  
C4-4 Crème mousseline praliné  
C3-1 Crème pâtissière  
C3-1 Crème café  
C3-1 Crème chocolat  
C6-9 Sucre filé  
C6-9 Sucre cuit  
C6-4 Mise au point du fondant  
C6-4 Glaçage au fondant  
C4-6 Craquelin  
C6-6 Travail du chocolat  
C4-6 Streusel  
C4-6 Crumble gianduja



## Evaluation

EP2  
Réalisation de la pâte à choux  
Réalisation des crèmes  
Garnissage des pâtes à choux  
Glaçage au sucre  
Glaçage au fondant  
Montage et décoration du St Honoré  
Travail du chocolat pour les religieuses



# Eclairs café



## Matières premières Quantités

Eau	0.085
Lait	0.080
Sucre	0.003
Sel	0.003
Beurre	0.065
Farine	0.095
Œufs	0.155

Lait	0.270
Jaunes d'œufs	0.030
Sucre semoule	0.040
Poudre à crème	0.020
Beurre	0.082
Extrait de café	0.006

Gélatine poudre	0.002
Crème	0.030
Glucose	0.030
Sirop à 30°	0.050
Couverture lactée	0.050
Gianduja	0.024
Extrait de café	0.003

Farine	0.030
Sucre	0.030
Poudre de noisettes	0.030
Beurre doux	0.030
Sel	1 pincée

## Progression

### Pâte à choux

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.

Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.

Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.

Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban

Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses

Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide

Cuisson :

- Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn

Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn environ.

- Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn Ouvert

### Crème café pour 10 éclairs

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.

Ajouter le beurre pommade à 40°C. Puis le café.

Verser sur plaque inox ou feuille.

Refroidir rapidement en cellule.

### Glaçage café pour 10 éclairs

Faire tremper la gélatine dans la crème pendant 5mn.

Bouillir la crème, la gélatine, le glucose et le sirop.

Verser sur le chocolat et le gianduja, mélanger et ajouter le café.

Glacer à 22 – 24°C.

Déposer des morceaux de streusel et des grains de café chocolat

### Streusel noisette :

Mélanger sans pétrir l'ensemble des ingrédients. Laisser reposer 1h au froid.

Faire des petits morceaux sur silpat et cuire 8 à 10mn à 185°C.

### Progression du montage

Glacer à 22 – 24°C.

Déposer des morceaux de streusel et des grains de café chocolat



# Eclairs chocolat



## Matières premières Quantités

Eau	0.085
Lait	0.080
Sucre	0.003
Sel	0.003
Beurre	0.065
Farine	0.095
Œufs	0.155

## Progression

### Pâte à choux

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.

Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.

Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.

Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban

Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses

Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide

Cuisson :

- Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn

Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn environ.

- Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn Ouvert

Lait	0.205
Crème	0.045
Jaunes d'œufs	0.040
Sucre semoule	0.030
Poudre à crème	0.012
Couverture noire	0.080
Beurre	0.045

### Crème chocolat pour 10 éclairs

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.

Ajouter le chocolat puis le beurre pommade à 40°C.

Verser sur plaque inox ou feuille.

Refroidir rapidement en cellule.

Gélatine poudre	0.004
Eau	0.100
Crème	0.060
Poudre de cacao	0.040
Sucre	0.100

### Glaçage chocolat pour 10 éclairs

Faire tremper la gélatine dans l'eau pendant 5mn.

Bouillir la crème, la gélatine et l'eau

Verser la poudre de cacao et mixer.

Refroidir.

Faire tiédir pour glacer à la consistance voulue

Glacer à 22 – 24°C.

Déposer des morceaux de crumble

Beurre pommade	0.030
Sucre	0.030
Farine	0.034
Gianduja	0.020

### Crumble gianduja

Travailler l'ensemble.

Refroidir.

Cribler et façonner des pépites. Cuire 15mn à 180°C.

Recouvrir de chocolat fondu ou de pâte à glacer lactée.

### Progression du montage

Glacer à 22 – 24°C.

Déposer des morceaux de crumble et de pailleté chocolat.



# Paris brest



## Matières premières Quantités

Eau	0.100
Lait	0.100
Sucre	0.004
Sel	0.004
Beurre	0.080
Farine	0.110
Œufs	0.200
Amandes effilées	0.080

Lait	0.300
Jaunes d'œufs	3
Sucre semoule	0.150
Poudre à crème	0.035
Beurre	0.150
Praliné	0.080

Codineige	0.050
-----------	-------

## Progression

### Pâte à choux

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.

Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.

Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.

Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban.

Dresser à la poche des cercles, un extérieur, un intérieur puis un entre les deux au-dessus.

Dorer et disposer des amandes effilées dessus.

Cuire en four à sole à 210°C.

Retirer sur grille à la sortie du four.

Laisser refroidir.

### 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.

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 le beurre au batteur pour le rendre en pommade et incorporer en plusieurs fois la crème.

Parfumer avec du praliné.

### Montage

Prendre la couronne de pâte à choux et la couper en deux dans l'épaisseur.

La garnir à la poche à douille cannelée avec de la crème mousseline praliné. Recouvrir avec la deuxième moitié de la couronne et saupoudrer de sucre neige.



# Salambos



<b>Matières premières</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>
Eau	0.100	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.100	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.
Sucre	0.004	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.
Sel	0.004	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.
Beurre	0.080	Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban
Farine	0.110	Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses
Œufs	0.200	Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide Cuire dans un four à sole à 210° Débarrasser sur grille dès la sortie du four
Lait	0.375	<u>Crème pâtissière</u>
Jaunes d'œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.095	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.040	Incorporer la poudre à crème.
Kirsch	0.020	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. Lisser et parfumer. Garnir
Fondant	0.300	<u>Caramel</u>
Glucose	0.200	Cuire sans remuer à 170°C. Glacer
Amandes effilées	0.020	<u>Montage des salambos</u> Percer le fond des pâtes à choux puis garnir à la poche. Glacer au caramel et ébarber avec une paire de ciseaux.



# Religieuses



## Matières premières Quantités

Beurre	0.075
Vergeoise	0.095
Farine	0.095
Extrait de vanille	0.001

Eau	0.125
Lait	0.125
Beurre	0.110
Sel	0.007
Sucre semoule	0.005
Farine	0.140
Œufs	0.250

Lait	0.375
Jaunes d'œufs	0.060
Sucre semoule	0.090
Poudre à crème	0.040

Fondant	0.400
Couverture noire	0.100

Sucre	0.330
Eau	0.120
Jaunes	5
Œufs	2
Beurre	0.330

## Progression

### Craquant vanille vergeoise :

Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte.

Etaler entre deux feuilles et réserver au réfrigérateur.

### Pâte à chou :

Dans une casserole, verser le mélange eau + lait avec le sucre et le beurre.

Porter à ébullition et hors du feu, ajouter la farine en une seule fois.

Remettre la casserole sur le feu pour dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache et ne colle plus.

Au batteur, ajouter les œufs graduellement et dresser à la poche à douille n°9.

Déposer un disque de craquant vanille sur la pâte à chou.

Cuire four 190°C à 200°C, 30 mn environ.

### Crème pâtissière :

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 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.

### Finitions :

Glacer au fondant vert pâle et tremper un tiers dans le pailleté.

### Crème au beurre (1 recette pour plusieurs)

Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au bouilli 121°C.

Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet.

Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement.

Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois.

Parfumer



# Glands



## Matières premières

Eau  
Lait  
Sucre  
Sel  
Beurre  
Farine  
Œufs

## Quantités

Eau  
Lait  
Sucre  
Sel  
Beurre  
Farine  
Œufs

## Progression

### Pâte à choux :

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.

Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.

Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.

Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban.

Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses.

Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide.

Cuire dans un four à sole à 210°C.

Débarrasser sur grille dès la sortie du four.

Lait	0.500
Jaunes d'œufs	4
Sucre semoule	0.125
Poudre à crème	0.055
Crème de pistache	0.020

### Crème pâtissière :

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la pâte de pistache avec 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.

Fondant	0.200
Pailleté chocolat	0.100
Colorant vert	QS

### Progression :

Percer les glands

Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser.

Garnir les pâtes à choux à la poche.

Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40°C.

Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop.

Colorer en vert pâle.

Glacer au fondant et tremper le côté le plus large dans le pailleté chocolat.





Matières premières	Quantités	Progression
Eau	0.100	<p><u>Pâte à choux</u>            Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.            Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.            Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.            Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban.            Dresser à la poche des cercles, un extérieur, un intérieur puis un entre les deux au-dessus.            Dorer et disposer des amandes effilées dessus.            Cuire en four à sole à 210°C.            Retirer sur grille à la sortie du four. Laisser refroidir.</p>
Lait	0.100	
Sucre	0.004	
Sel	0.004	
Beurre	0.080	
Farine	0.110	
Œufs	0.200	
Farine	0.125	
Sel	0.003	
Eau environ	0.055	
Beurre	0.080	<p><u>Feuilletage ordinaire</u>            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 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<sup>er</sup> tour)            Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement            Donner le 2<sup>e</sup> tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn            Donner le 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn            Donner le 5<sup>e</sup> tour, repos. Allonger et détailler</p>
Lait	0.165	
Jaunes d'œufs	2	
Sucre semoule	0.085	
Poudre à crème	0.020	
Beurre	0.045	
Beurre	0.045	
Lait	0.125	
Jaunes d'œufs	1	
Sucre semoule	0.030	
Poudre à crème	0.010	
Feuilles de gélatine	1.5	
Crème	0.185	
Sucre glace	0.010	





## A recopier sur le carnet de recettes

Recettes	Quantités	Matières premières
Pâte à choux	0.085	Eau
	0.080	Lait
	0.003	Sucre
	0.003	Sel
	0.065	Beurre
	0.095	Farine
	0.155	Œufs
Crème diplomate	0.125	Lait
	1	Jaunes d'œufs
	0.030	Sucre semoule
	0.010	Poudre à flan
	1.5	Feuilles de gélatine
	0.185	Crème
Crème mousseline praliné	0.300	Lait
	3	Jaunes d'œufs
	0.150	Sucre semoule
	0.035	Poudre à crème
	0.150	Beurre
Crème café	0.080	Praliné
	0.270	Lait
	0.030	Jaunes d'œufs
	0.040	Sucre semoule
	0.020	Poudre à crème
	0.082	Beurre
Crème chocolat	0.006	Extrait de café
	0.205	Lait
	0.045	Crème
	0.040	Jaunes d'œufs
	0.030	Sucre semoule
	0.012	Poudre à crème
	0.080	Couverture noire
Craquelin	0.045	Beurre
	0.075	Vergeoise
	0.095	Farine
	0.001	Extrait de vanille
Crumble gianduja	0.030	Beurre pommade
	0.030	Sucre
	0.034	Farine
	0.020	Gianduja
Streusel	0.030	Farine
	0.030	Sucre
	0.030	Poudre de noisettes
	0.030	Beurre doux
	1 pincée	Sel
Glaçage café	0.002	Gélatine poudre
	0.030	Crème
	0.030	Glucose
	0.050	Sirop à 30°
	0.050	Couverture lactée
	0.024	Gianduja
Glaçage chocolat	0.003	Extrait de café
	0.004	Gélatine poudre
	0.100	Eau
	0.060	Crème
	0.040	Poudre de cacao
0.100	Sucre	



# Prévision de commande par élève

## CAP 2<sup>e</sup> année - 2020-2021 - Sujet 22 : Halloween

Produits	1	2	3	4	5	Total
Lait entier	0,470	0,300	0,375	0,300		1,445
Sucre semoule	0,078	0,150	0,335	0,115		0,678
Sel	0,009					0,009
Beurre tendre	0,272	0,150	0,405			0,827
Farine T45	0,250		0,095			0,345
Œufs	0,450	0,150	0,500	0,150		1,250
Poudre à crème	0,020	0,035	0,040	0,030		0,125
Café extrait	0,006					0,006
Gélatine en poudre	0,002					0,002
Crème UHT	0,030					0,030
Glucose	0,030		0,200			0,230
Couverture lactée	0,050					0,050
Gianduja	0,024					0,024
Poudre de noisette	0,030					0,030
Couverture noire	0,080					0,080
Cacao poudre	0,040					0,040
Praliné		0,080				0,080
Codineige		0,050				0,050
Kirsch			0,020			0,020
Fondant			0,700			0,700
Amandes effilées			0,020			0,020
Vergeoise			0,095			0,095
Vanille liquide			0,002			0,002
Crème de pistache			0,020			0,020
Pailleté chocolat			0,100			0,100
Gélatine feuille				0,002		0,002
Sucre glace				0,010		0,010
Pâte d'amande 22%					0,200	0,200
Caissettes longues	12					12
Caissettes rondes	18					18
Carton or		2				2
Boite pâtissière haute	4					4
Boite pâtissière basse		1				1

