

Travaux Pratiques de pâtisserie

CAP 2^e année

Session 2020 - 2021

Sujet 24 : Noël



Programme

Bûches de Noël moulées
Pains d'épices



ou

Techniques employées

C4-4 Mousse aux fruits
C4-4 Mousse au chocolat
C6-4 Glaçage
C5-2 Biscuit
C6-6 Décor en chocolat
C6-6 Moulage en chocolat
C3-5 Pâte battues



Evaluation

EP1
Réalisation du pain d'épices
Décor du pain d'épices

EP2
Réalisation des biscuits
Réalisation des mousses et insert
Montage des bûches
Glaçage des bûches
Finition décor des bûches



Buche Peanuts



Recette : 1 bande/3 bûches de 6 pers

Matières premières Quantités

Pâte d'amande 50%	0.100
Jaunes d'œufs	0.080
Cacao poudre	0.015
Huile végétale	0.025
Blancs d'œufs	0.150
Sucre semoule	0.080

Sucre semoule	0.240
Cacahuètes grillées salées	0.400

Lait entier	0.200
Jaunes d'œufs	0.040
Poudre à crème	0.015
Beurre	0.100
Praliné cacahuètes	0.130
Gélatine poudre	0.002
Eau	0.012
Cacahuètes concassées	0.030

Poires	0.400
Zestes de citron	2
Jus de citron vert	0.020
Sucre semoule	0.075
Masse gélatine	
Gélatine poudre	0.005
Eau	0.030

Lait entier	0.270
Jaunes d'œufs	0.140
Amidon de maïs	0.030
Beurre de cacao	0.045
Praliné cacahuète	0.250
Crème fouettée	0.220

Eau	0.150
Sucre	0.300
Glucose	0.300
Lait concentré sucré	0.200
Praliné	0.300
Masse de gélatine	
Gélatine poudre	0.006
Eau	0.035

Progression

Biscuit chocolat ultra moelleux : Mélanger au batteur, avec la feuille, la pâte d'amande avec les jaunes petit à petit, puis monter l'ensemble au fouet pendant environ 10 minutes. Parallèlement dans un 2^e batteur, à l'aide du fouet, monter les blancs avec le sucre.

Mélanger délicatement le cacao poudre au premier mélange, puis l'huile. Ajouter les blancs meringués. 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 15 minutes. Réserver sur grille.

Praliné cacahuète : Dans une casserole, cuire le sucre à sec pour obtenir un caramel blond clair. Ajouter les cacahuètes grillées salées, et mélanger énergiquement. Refroidir sur un silpat. Après refroidissement, mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Réserver pour les crèmes.

Crèmeux cacahuète : Dans une casserole, réaliser une crème pâtissière avec le lait, les jaunes et la poudre à crème. Après cuisson ajouter le beurre et mixer le tout. Laisser refroidir puis ajouter le praliné cacahuète et la masse gélatine fondue. Ajouter les cacahuètes concassées. Couler le tout dans un insert de bûche de 50 cm de long sur 5 cm de large. Surgeler l'ensemble.

Poires caramélisées : Dans une poêle, cuire le sucre en caramel blond clair, ajouter les poires en cubes et les zestes. Cuire environ 2 minutes si les poires sont au sirop, 5 minutes si elles sont fraîches. Ajouter le citron vert et la masse gélatine puis laisser refroidir. Couler sur l'insert de crèmeux cacahuète et surgeler le tout.

Crème mousseline cacahuètes : Réaliser une crème pâtissière avec le lait, les jaunes et l'amidon. Hors du feu ajouter le praliné cacahuète, le beurre de cacao et mixer le tout. Laisser refroidir à 30°C et ajouter enfin la crème fouettée. Utiliser aussitôt pour le montage.

Glaçage praliné : 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 praliné. Mixer et réserver au réfrigérateur. Chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.

Montage de la bûche :

Monter à l'envers dans une gouttière.

Couler le crèmeux sur une bande biscuit et bloquer au grand froid. Chemiser la gouttière avec la crème mousseline, assez épais. Déposer les poires puis l'insert, la crème et le biscuit.



Bûche Banana



Matières premières Quantités

Purée de banane	0.210
Jaunes d'œufs	0.070
Sucre semoule	0.065
Feuilles de gélatine	3
Crème	0.210
Framboises billes	0.100

Blancs d'œuf	0.180
Sucre semoule	0.050
Coco râpée	0.070
Poudre d'amandes	0.070
Sucre semoule	0.100
Farine	0.010

Eau	0.090
Vanille liquide	2 c/c
Jaunes d'œufs	0.090
Sucre semoule	0.020
Glucose	0.015
Couverture noire 64%	0.240
Crème UHT	0.450

Eau	0.070
Sucre	0.150
Glucose	0.150
Lait concentré	0.100
Gélatine poudre	0.010
Eau	0.060
Couverture noire	0.160

Beurre	0.070
Sucre glace	0.070
Farine t55	0.070
Poudre d'amande	0.070

Progression

Bavaroise aux fruits :

Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide
Blanchir les jaunes avec le sucre
Faire bouillir la pulpe
Incorporer les jaunes blanchis. Cuire à la nappe
Faire fondre la gélatine
Chinoiser et mettre au froid
Monter la crème

Biscuit Coco

Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre
Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs
Dresser une bande assez épaisse de 5 cm de largeur et une de 7 cm.
Cuire à 180°C couleur pâle
Débarrasser sur grille à la sortie du four

Mousse chocolat façon parfait : 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.

Glaçage chocolat

Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose.
Ajouter le lait concentré puis la gélatine ramollie à l'eau froide. Puis mélanger la couverture et mixer.
Chauffer à 40° et utiliser à 35°.

Crumble décor :

Mélanger tous les ingrédients bien froids ensemble jusqu'à obtenir une texture de crumble. Réserver le tout au réfrigérateur. Sur une plaque et feuille de papier, entre deux règles à une largeur de 3.5cm sur une longueur de 60cm, dresser le crumble décor.
Faire cuire au four ventilé à 160°C pendant environ 12 minutes. Conserver pour la finition.

Montage

Monter dans une gouttière à l'envers, commencer par chemiser avec la bavaroise puis incérer le crémeux et une bande de biscuit. Remplir la gouttière de bavaroise et terminer par un biscuit. Prendre complètement au froid. Démouler et glacer avec le glaçage rouge.



Pains d'épices



Matières premières Quantités

Eau	0.150
Sucre semoule	0.060
Miel	0.150
4 épices	0.003
Zeste citron jaune	1
Zeste citron vert	2
Zeste orange	1
Anis étoilé (badiane)	0.004
Cannelle bâton	1
Pincée de sel	1
Farine T55	0.150
Levure chimique	0.005
Beurre	0.095
Pincée de bicarbonate de soude	1
Rondelle d'orange confite	1
Bâton de cannelle	1
Badiane	1
Noix de pécan	3

Progression

Pour un moule de 25cm x 12 cm :

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre, le sel et le miel.

Ajouter ensuite le mélange 4 épices, la badiane, la cannelle, les zestes de citron jaune et vert et d'orange.

Ajouter le beurre et laisser fondre.

Couvrir la casserole et laisser infuser hors du feu pendant 20 minutes.

Tamiser la farine avec le bicarbonate et la levure chimique.

Chinoiser l'infusion puis la verser progressivement sur la farine en remuant avec un fouet pour obtenir un mélange homogène.

Mouler dans un moule beurré et chemisé de papier cuisson, au 3/4 de la hauteur.

Cuire 40 minutes à 180°C.

Démouler et laisser reposer sur grille.

Décorer avec une rondelle d'orange confite, un bâton de cannelle, une étoile de badiane et quelques noix de pécan.



A recopier sur le carnet de recettes

Recettes	Quantités	Matières premières
Pain d'épices	0.150	Eau
	0.060	Sucre semoule
	0.150	Miel
	0.003	4 épices
	1	Zeste citron jaune
	2	Zeste citron vert
	1	Zeste orange
	0.004	Anis étoilé (badiane)
	1	Cannelle bâton
	1	Pincée de sel
	0.150	Farine T55
	0.005	Levure chimique
	0.095	Beurre
1	Pincée de bicarbonate de soude	
Biscuit coco	0.180	Blancs d'œuf
	0.050	Sucre semoule
	0.070	Coco râpée
	0.070	Poudre d'amandes
	0.100	Sucre semoule
Crumble décor	0.010	Farine
	0.100	Beurre
	0.100	Sucre glace
	0.100	Farine t55
Glaçage rouge	0.100	Poudre d'amande
	0.035	Eau
	0.075	Sucre
	0.075	Glucose
	0.050	Lait concentré
	0.005	Gélatine poudre
	0.030	Eau
0.080	Chocolat blanc	
QS	Colorant rouge vif	
Crèmeux pêche de vigne	0.200	Purée de pêche de vigne
	0.060	Jaunes
	0.080	Œufs
	0.070	Sucre
	0.003	Gélatine
	0.080	Beurre
Bavaroise aux framboises	0.210	Purée de framboises
	0.070	Jaunes d'œufs
	0.065	Sucre semoule
	3	Feuilles de gélatine
	0.210	Crème
	0.100	Framboises billes
Biscuit chocolat moelleux	0.100	Pâte d'amande 50%
	0.080	Jaunes d'œufs
	0.015	Cacao poudre
	0.025	Huile végétale
	0.150	Blancs d'œufs
	0.080	Sucre semoule
Praliné cacahuète	0.240	Sucre semoule
	0.400	Cacahuètes grillées salées
Crème mousseline cacahuète	0.270	Lait entier
	0.140	Jaunes d'œufs
	0.030	Amidon de maïs
	0.045	Beurre de cacao
	0.250	Praliné cacahuète
	0.220	Crème fouettée



Crèmeux cacahuète	0.200	Lait entier
	0.040	Jaunes d'œufs
	0.015	Poudre à crème
	0.100	Beurre
	0.130	Praliné cacahuètes
	0.002	Gélatine poudre
	0.012	Eau
	0.030	Cacahuètes concassées
Glaçage praliné	0.150	Eau
	0.300	Sucre
	0.300	Glucose
	0.200	Lait concentré sucré
	0.300	Praliné
		Masse de gélatine
	0.006	Gélatine poudre
	0.035	Eau
Poires caramélisées	0.400	Poires
	2	Zestes de citron
	0.020	Jus de citron vert
	0.075	Sucre semoule
		Masse gélatine
	0.005	Gélatine poudre
	0.030	Eau



Prévision de commande par élève

CAP 2^e année - 2020-2021 - Sujet 24 : Noël

Produits	1	2	3	Total		
Pâte d'amande 50%	0,100			0,100		
Œufs	0,600	0,300		0,900		
Cacao poudre	0,015			0,015		
Huile d'arachide	0,025			0,025		
Sucre semoule	0,635	0,475	0,060	1,170		
Cacahuètes salées	0,330			0,330		
Lait entier	0,470			0,470		
Poudre à crème	0,015			0,015		
Beurre tendre	0,100	0,180	0,095	0,375		
Gélatine en poudre	0,013	0,005		0,018		
Poires	0,400			0,400		
Citrons verts	1			1,000		
Amidon de maïs	0,030			0,030		
Beurre de cacao	0,045			0,045		
Crème UHT	0,220			0,220		
Glucose	0,300	0,075		0,375		
Lait concentré sucré	0,200	0,050		0,250		
Praliné	0,300			0,300		
Pulpe de framboise surgelée		0,210		0,210		
Gélatine feuilles		5		5,000		
Framboises surgelées		0,100		0,100		
Noix de coco râpée		0,070		0,070		
Poudre d'amande		0,177		0,177		
Farine T45		0,110	0,150	0,260		
Pulpe de pêche de vigne surgel		0,200		0,200		
Chocolat ivoire		0,080		0,080		
Colorant rouge lyposoluble		0,001		0,001		
Sucre glace		0,100		0,100		
Miel			0,150	0,150		
4 épices			0,003	0,003		
zestes citron			0,005	0,005		
Badiane			0,010	0,010		
Cannelle baton			2	2,000		
Orange confite rondelle			0,050	0,050		
Noix de pécan			0,030	0,030		
Levure chimique			0,005	0,005		
Bicarbonate de soude			0,002	0,002		
Moule alu 25x12			1	1,000		
Boite a buche	3	3		6,000		
Talonneta a buche 1 m	1	1		2,000		
Boite patissière haute			1	1,000		

