

Travaux Pratiques de pâtisserie

CAP 2^e année

Session 2020 - 2021

Sujet 28 : Printemps



Programme

Brioche parisienne
Brioche Nanterre
Tresses
Navettes
Babas et savarins
Cakes aux fruits
Gâteau marbré

Techniques employées

C3-4 Pâte levées
C3-5 Pâte battues
C4-3 Crème légère
C6-7 Décor d'entremets

Evaluation

EP1

Réalisation des pâtes levées
Réalisation des pâte battues
Façonnage des brioches
Façonnage des tresses

EP2

Réalisation des crèmes
Réalisation et finition des babas et savarins
Réalisation des décors d'entremets



Babas

Matières premières	Quantités	Progression
Farine	0.300	<u>Pâte à baba :</u>
Sel	0.006	Mélanger la farine, le sel et le sucre.
Sucre	0.020	Mélanger la levure dans un peu d'eau tiède.
Levure	0.015	Incorporer la levure dans la farine.
Œufs	5	Incorporer les œufs un à un.
Beurre fondu	0.090	Pétrir en soufflant la pâte.
Eau	QS	Verser le beurre fondu.
		Laisser reposer ½ h ¾ h et mélanger sans trop pétrir.
		Dresser à la main ou à la poche et mettre à pousser à l'étuve.
		Cuire à 200° au four ventilé.
		Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre.
Crème	0.200	<u>Crème Chantilly :</u>
Sucre semoule	0.035	Mettre la bassine au froid.
		Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement.
		Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre.
Lait	0.200	<u>Crème pâtissière :</u>
Jaunes d'œufs	2	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.055	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.020	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.
Bigarreaux confits	5	<u>Progression :</u>
Lamelle d'angélique	1	Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant.
Abricots au sirop	0.100	Grosses pièces : 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé.
Nappage blond	0.200	Petites pièces : 500g de sucre par litre d'eau : densité 1.1247 soit 16° baumé.
		Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez.
		Puis les égoutter sur grille.
		Imbiber à l'alcool désiré et napper.
		Garnir de crème pâtissière ou chantilly et décorer selon besoin.



Bouchons



Savarins



Marignans



Tresse à 5 branches



Disposer 5 branches les unes à côté des autres, puis passer la 5 en position 2



Passer la 1 en position 3 puis tourner la 2 sur la 1

Recommencer le même schéma jusqu'à la fin



Pains au lait



Matières premières Quantités

Farine	0.250
Sel	0.005
Sucre	0.030
Levure	0.010
Lait	0.100
Œuf	1
Beurre	0.060
Sucre en grains	0.100

Progression

Pâte à pains au lait

Pétrir l'ensemble des matières premières avec les $\frac{3}{4}$ du lait pendant quelques minutes.

Rectifier la texture pour obtenir une pâte mi tendre mi ferme.

Laisser pointer 45mn, rabattre et réserver la nuit au réfrigérateur, couvert d'un film.

Détailler en 80g, façonner et mettre à pousser 1h30

Dorer, tailler aux ciseaux, ajouter le sucre en grains

Cuire quelques minutes à 200°C.



Brioches



Matières premières Quantités

Farine de force t 45	0.300
Sel	0.006
Sucre	0.030
Levure	0.015
Œufs	4 ou 5
Eau pour délayer la Levure	QS
Beurre	0.180
Sucre en grains	0.050

Progression

Pâte à brioche

Pétrir doucement en hydratant la pâte petit à petit.

Eviter de chauffer la pâte en pétrissant trop longtemps ou trop rapidement.

Quand la pâte est assez élastique, incorporer le beurre sans trop pétrir.

Mettre dans un endroit tempéré Pointage 1H00.

Mettre au froid 1H30 Rabattre la pâte Et remettre au froid 1H00.

Détailler à 40-50g suivant le moule.

Façonner et mettre en pousse 1H30.

Dorer et coller le sucre en grains.

Cuire à 200°C.

Brioche Nanterre:

Mettre 5 boules en quinconce, par moules rectangulaires beurré.



Cakes aux fruits



Matières premières Quantités

Beurre	0.225
Sucre glace	0.175
Trimoline	0.040
Œufs	4
Farine	0.250
Levure chimique	0.005
Fruits confits	0.125
Raisins	0.125
Oranges	0.040
Rhum	0.050
Sucre glace	0.150
Eau	QS

Progression

Cakes aux fruits

Faire macérer les fruits dans le rhum.
Monter le beurre et le sucre et la trimoline au batteur.
Incorporer les œufs un à un.
Incorporer la farine et la levure, tamisées.
Incorporer à la spatule les fruits.
Dresser à la poche sans douille dans les moules.
Décorer avec des amandes effilées blanches.
A la sortie du four décorer avec des fruits confits, glacer à la glace à l'eau.

Glace à l'eau

Mélanger dans de l'eau tiède, du sucre glace, jusqu'à l'obtention d'une substance poisseuse.



Cake marbré



Matières premières Quantités

Beurre	0.240
Sucre glace	0.360
Œufs	0.250
Farine	0.360
Levure chimique	0.008
Zeste de citron	0.008
Lait entier	0.090
Poudre de cacao	0.028
Moules alu 14 x 8 cm	2

Progression

Masse blanche de base:

Mettre le beurre en pommade
Ajouter le sucre glace et les œufs
Tamiser puis ajouter la farine et la levure chimique

Masse blanche au citron:

Ajouter les zestes de citron à 800g de masse blanche

Masse cacao:

Mélanger le lait avec la poudre de cacao
Ajouter au reste de la masse blanche (400g)

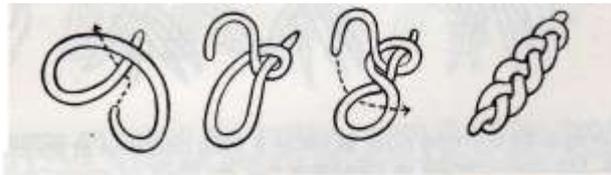
Montage:

Dresser à la poche alternativement une couche de
masse blanche et une couche de masse cacao
Recouvrir d'une couche de masse blanche
Cuire à 160°C pendant 1 heure
glace à l'eau.



Tresses

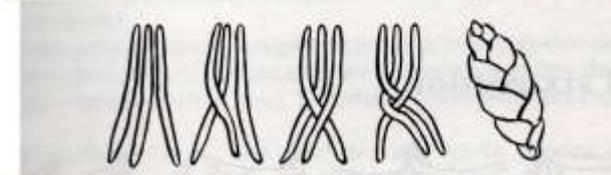
1



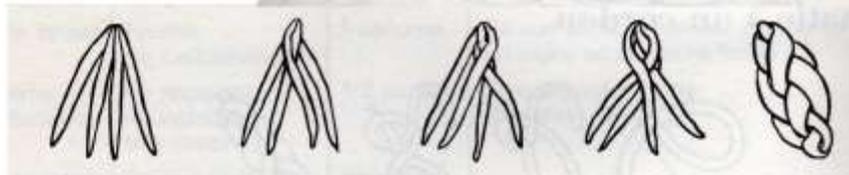
2



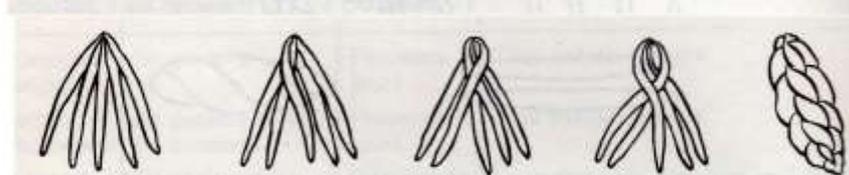
3



4



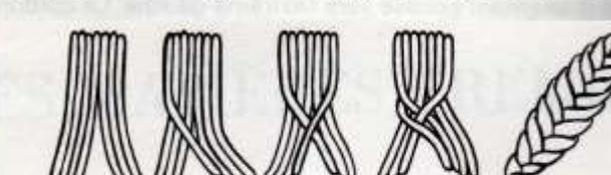
5



6



7



8



A recopier sur le carnet de recettes

Recettes	Quantités	Matières premières
Brioche	0.300 0.006 0.030 0.015 4 ou 5 QS 0.180	Farine de force t 45 Sel Sucre Levure Œufs Eau pour délayer la Levure Beurre
Pains au lait	0.250 0.005 0.030 0.010 0.100 1 0.060 0.100	Farine Sel Sucre Levure Lait Œuf Beurre Sucre en grains
Baba	0.300 0.006 0.020 0.015 5 0.090 QS	Farine Sel Sucre Levure Œufs Beurre fondu Eau
Crème légère	0.200 0.035 0.200 2 0.055 0.020	Crème Sucre semoule Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à crème
Cakes marbrés	0.240 0.360 0.250 0.360 0.008 0.008 0.090 0.028 2	Beurre Sucre glace Œufs Farine Levure chimique Zeste de citron Lait entier Poudre de cacao Moules alu 14 x 8 cm
Cakes aux fruits	0.225 0.175 0.040 4 0.250 0.005 0.125 0.125 0.040 0.050	Beurre Sucre glace Trimoline Œufs Farine Levure chimique Fruits confits Raisins Oranges Rhum





Prévision de commande par élève

CAP 2^e année - 2020-2021 - Sujet 28 : Printemps

Produits	1	2	3	4	5	Total
Farine de force	0,300		0,300			0,600
Sel	0,006	0,005	0,006			0,017
Sucre semoule	0,110	0,030	0,030			0,170
Levure	0,015	0,010	0,015			0,040
Œufs	0,350	0,050	0,250	0,200	0,250	1,100
Beurre tendre	0,090	0,060	0,180	0,225	0,240	0,795
Crème UHT	0,200					0,200
Lait entier	0,200	0,100			0,090	0,390
Poudre à crème	0,020					0,020
Bigarreaux confits	0,020					0,020
Angélique	0,010					0,010
Nappage blond	0,200					0,200
Framboises sugel	0,050					0,050
Farine T55		0,250				0,250
Sucre en grains		0,100				0,100
Sucre glace				0,325	0,360	0,685
Trimoline				0,040		0,040
Farine T45				0,250	0,360	0,610
Levure chimique				0,005	0,008	0,013
Fruits confits				0,125		0,125
Raisins blonds				0,125		0,125
Oranges confites				0,040		0,040
Rhum				0,050		0,050
Zeste de citron					0,008	0,008
Cacao poudre					0,028	0,028
Moule alu 14x8				2	2	4
Sacs viennoiserie		2	2			4
Boite pâtisseries haute	3					3
Grand sac brioche		3				3
Caissette baba ronde	12					12

