Pratique stage 6 CAP 1 an

Framboisier
Eclairs au chocolat
St Honoré sans feuilletage
Brioches parisiennes
Brioches tressées

Pâte à brioche
Pâte à sablé breton
Pâte à choux
Crémeux framboise et miroir
Crème mousseline
Crème chocolat
Crème chantilly
Crumble gianduja
Sirop
Noisettes caramélisées
Glaçage chocolat

Entremets « Framboisier »

Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.200	<u>Biscuit à la cuillère :</u>
Sucre	0.165	Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
Jaunes d'œufs	0.085	Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur).
Farine tamisée	0.085	Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine
Fécule	0.085	et de fécule.
		Dresser à la poche 2 disques de 18cm de diamètre sur une feuille.
		Cuire 7mn à 220°C.
		Disposer sur grille dès la sortie du four.
Sucre cristal	0.150	<u>Sirop à 30° :</u>
Eau	0.125	Porter à ébullition le sucre et l'eau
Vanille	0.005	Parfumer avec quelques gouttes de vanille
		Conserver au frais et couvert
Lait	0.250	<u>Crème mousseline :</u>
Jaunes d'œufs	0.125	Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.125	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.030	Incorporer la poudre à crème.
Beurre	0.125	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 avec le beurre en pommade et monter rapidement au fouet.
		Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin.
Purée de framboise	0.100	<u>Crémeux framboise</u>
Jaunes	0.030	Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir
Œufs	0.040	Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre
Sucre	0.035	Faire bouillir la purée de fruits
Gélatine	0.002	Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon
Beurre	0.040	Incorporer la gélatine essorée
		Chinoiser
		Couler dans un moule sur 5 mm de hauteur et garder le reste en réserve
		Mettre à prendre en cellule

St Honoré sans feuilletage

Recettes	Quantités	Progression
Jaunes d'œufs	0.090	<u>Sablé breton :</u>
Sucre roux	0.170	Sabler le beurre avec la farine, ajouter le sucre, la poudre d'amande, les jaunes, le
Beurre	0.180	sel et la levure.
Farine t55	0.250	Abaisser à 0.7cm
Bakin	0.015	Détailler un rectangle de 30 x 11cm
Zestes	1	Cuire en cadre à 170°C pendant environ 25 à 30 minutes.
Eau	0.085	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.080	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.003	beurre en petits morceaux.
Sel	0.003	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en
Beurre	0.065	remuant vivement.
Farine	0.095	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole
Œufs	0.155	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	0.125	<u>Crème mousseline :</u>
Jaunes d'œufs	0.065	Dans une casserole, porter à ébullition le lait et la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.065	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.015	Incorporer la poudre à crème.
Beurre	0.065	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 avec le beurre en pommade et monter rapidement au fouet.
		Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin.
Crème	0.200	<u>Crème Chantilly :</u>
Sucre semoule	0.020	
Vanille liquide	QS	
Noisettes	0.050	<u>Noisettes caramélisées :</u>
Sucre semoule	0.025	Dans une casserole, faire un caramel avec le sucre et l'eau
Eau	QS	Ajouter les noisettes, sabler puis continuer à cuire jusqu'à la fonte du sucre pour rendre les noisettes brillantes.

Eclairs Chocolat

10 pièces

Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.085	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.080	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.003	beurre en petits morceaux.
Sel	0.003	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en
Beurre	0.065	remuant vivement.
Farine	0.095	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Œufs	0.155	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	<u>Crème chocolat pour 10 éclairs</u>
Crème	0.045	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Jaunes d'œufs	0.040	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Sucre semoule	0.030	Incorporer la poudre à flan.
Poudre à crème	0.012	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
Couverture noire	0.080	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et
Beurre	0.045	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	<u>Glaçage chocolat pour 10 éclairs</u>
Eau	0.100	Faire tremper la gélatine dans l'eau pendant 5mn.
Crème	0.060	Bouillir la crème, la gélatine et l'eau
Poudre de cacao	0.040	Verser la poudre de cacao et mixer.
Sucre	0.100	Refroidir.
		Faire tiédir pour glacer à la consistance voulue
		Glacer à 22 – 24°C.
		Déposer des morceaux de crumble gianduja
Beurre pommade	0.030	<u>Crumble gianduja</u>
Sucre	0.030	Travailler l'ensemble.
Farine	0.034	Refroidir.
Gianduja	0.020	Cribler et façonner des pépites. Cuire 15mn à 180°C.
		Recouvrir de chocolat fondu ou de pâte à glacer lactée.
		<u>Progression du montage</u>
		Glacer à 22 – 24°C.
		Déposer des morceaux de crumble

Brioches

Recettes	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.