

Travaux Pratiques de pâtisserie

CAP 2^e année

Session 2023 - 2024

Sujet : Noël



Programme

Bûches de Noël moulées

Pains d'épices



Buche grelots

Recette pour 1 bande de 3 bûches de 6 personnes

Recettes	Quantités	Progression
Poudre d'amande	0.045	<u>Biscuit chocolat</u> : Mélanger la poudre d'amande, le sucre glace et les jaunes. Ajouter la couverture et le beurre fondu. Ajouter la crème et le cacao en poudre puis, pour finir, ajouter les blancs montés délicatement en bec d'oiseau avec le sucre. Etaler le biscuit sur une demi plaque et le cuire à 180°C pendant 12 minutes.
Sucre glace	0.045	
Jaunes d'œufs	0.100	
Couverture noire	0.055	
Beurre	0.105	
Crème	0.035	
Poudre de cacao	0.032	
Blancs d'œufs	0.225	
Sucre	0.045	
Crème	0.500	<u>Crèmeux vanille</u> : Chauffer la crème, puis infuser la vanille et le gingembre haché pendant 10 minutes. Ajouter la pectine et porter à ébullition, puis verser sur les jaunes et mixer. Couler à 40°C.
Gousse de vanille	2	
Gingembre haché	0.005	
Pectine X58	0.002	
Sucre semoule	0.060	
Jaunes d'œufs	0.100	<u>Mousse chocolat noir</u> : Porter à ébullition le lait et l'eau avant d'ajouter la masse gélatine. Verser 1/3 du mélange sur la couverture. Mélanger avec une spatule avant d'ajouter le liquide restant pour terminer l'émulsion. Finir avec la crème montée et procéder au montage.
Lait	0.160	
Eau	0.100	
Masse gélatine 200 bloom	0.016	
Couverture noire	0.160	
Crème	0.320	<u>Pâte sablée chocolat</u> : Au batteur, à l'aide de la feuille, sabler tous les ingrédients ensemble sauf les jaunes. Au dernier moment ; ajouter les jaunes d'œufs et pétrir sans corser. Placer le tout au réfrigérateur. Etaler la pâte à 3 mm d'épaisseur, découper des rectangles de 17 cm de long sur 9 cm de large. Placer sur une feuille de silpat et cuire au four ventilé à 150°C, pendant environ 20 minutes. Réserver pour le décor.
Beurre tourage	0.210	
Sucre semoule	0.080	
Jaunes d'œufs	0.025	
Farine t55	0.210	
Cacao poudre	0.025	<u>Glaçage chocolat miroir noir</u> : 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 chocolat de couverture et le colorant. Mixer et réserver au réfrigérateur. Chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à 30/35°C.
Eau	0.150	
Sucre semoule	0.300	
Glucose	0.300	
Lait concentré sucré	0.200	
Masse gélatine		
Gélatine poudre	0.021	
Eau	0.129	
Couverture noire 64%	0.250	
Colorant liposoluble noir	0.005	



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.

