

Travaux Pratiques de pâtisserie

CAP 2^e année

Session 2023 - 2024

Sujet : Noël



Programme

Bûches de Noël moulées
Pains d'épices
Pâte à tartiner



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	
Purée de poire	0.200	<u>Crèmeux poire</u> : Chauffer la purée de poire. Blanchir les œufs, les jaunes et le sucre. Mélanger les œufs à la purée de poire et donner un bouillon. Ramollir les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Les incorporer au crèmeux. Laisser refroidir à 45-50°C et ajouter le beurre. Couler dans une petite gouttière et ajouter 2 poires au sirop en cubes. Réserver au froid négatif.
Jaunes d'œufs	0.060	
Œufs	0.080	
Sucre	0.070	
Gélatine feuilles	0.004	
Beurre	0.080	
Lait	0.160	<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.
Eau	0.100	
Masse gélatine 200 bloom	0.016	
Couverture noire	0.260	
Crème	0.320	
Beurre tourage	0.210	<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.
Sucre semoule	0.080	
Jaunes d'œufs	0.025	
Farine t55	0.210	
Cacao poudre	0.025	
Eau	0.150	<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.
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.



Pâte à tartiner



Ingrédients

Quantités pour environ 2 kg de pâte

Amandes	0.080
Noisettes	0.320
Lait	0.800
Poudre de lait	0.120
Miel	0.080
Chocolat au lait	0.300
Chocolat noir	0.300
Bocal en verre	6

Procédé :

Torréfier les amandes et les noisettes entières 10 minutes au four à 150°C.

Laisser refroidir. Mixer dans un robot-coupe.

Faire bouillir le lait entier avec la poudre de lait et le miel.

Verser dans la casserole le chocolat au lait 40% et le chocolat noir 60%, tous les deux hachés en petits morceaux. Mélanger le tout dans le robot-coupe et faire tourner quelques minutes.

Chinoiser le mélange et verser en pot.

Ce mélange se garde au réfrigérateur une semaine.

