

Travaux Pratiques de pâtisserie

CAP 2^e année

Session 2023 - 2024

Sujet : Epiphanie



Programme

Galettes frangipane

Galettes au praliné

Jésuites

Tartelettes au chocolat

Chocolat éventails



Tartelette au chocolat



Recettes

Beurre
Sucre glace
Poudre d'amande
Sel
Farine
Œufs

Quantités

0.150
0.095
0.035
0.001
0.250
0.055

Progression

Pâte sucrée :

Sabler la farine avec le beurre froid. Ajouter la poudre de noisettes, le sucre glace tamisé et le sel. Incorporer les œufs en mélangeant au minimum.
Laisser reposer au frais pendant 8 heures.
Foncer la pâte dans des petits cercles. Laisser reposer 1 h au réfrigérateur.
Faire cuire à 150°C 15 mn environ. Réserver.

Ganache chocolat :

Faire bouillir la crème et le miel.
Faire fondre le chocolat au bain-marie
Mélanger la crème chaude petit à petit dans le chocolat fondu.
Incorporer le beurre en cubes à 40°C
Verser dans les fonds.
Refroidir.

Crème

0.130

Couverture

0.120

Miel

0.013

Beurre

0.030



Galette des Rois



Recette pour 6 galettes

Recettes	Quantités	Progression
Farine	1.500	<u>Feuilletage inversé :</u>
Sel	0.036	Détrempe : mélanger à la main sans travailler
Eau	0.750	Beurrage : Manier au batteur avec la feuille, le beurre avec 450g de farine
Beurre	1.500	Façonner ce mélange en carré sur 3cm d'épaisseur.
Farine	0.450	Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur.
		Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse.
		Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse.
		Etendre le pâton sur 3cm d'épaisseur.
		Donner un tour double et un tour simple
		Laisser reposer 30mn (même jusqu'au lendemain).
		Donner 1 tour double et 1 tour simple.
		Laisser reposer et détailler.
Beurre	0.300	<u>Crème d'amande :</u>
Sucre	0.300	Crémer le beurre avec le sucre.
Œufs	6	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.300	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule puis la farine.
Farine	0.060	Monter l'appareil au batteur.
Lait	0.225	<u>Crème pâtissière</u>
Jaunes d'œufs	0.040	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.060	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à crème	0.030	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.
		Lisser et parfumer. Garnir
Sucre cristal	0.050	<u>Sirop à 30°B :</u>
Eau	0.040	Porter à ébullition le sucre et l'eau.
		Conserver au frais et couvert.
Crème pâtissière	0.200	<u>Crème praliné pour galette</u>
Crème d'amande	0.400	
Praliné	0.080	
Grué	0.020	



Montage d'une galette :

Etaler le feuilletage sur environ 5mm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Mouiller avec de l'eau, au pinceau, les bords d'un cercle sur deux.

Etaler à la poche la crème d'amande sans en mettre sur les bords, poser une fève.

Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords.

Chiqueter les bords, dorer le dessus et le rayer, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°C environ 1 heure, passer du sirop au pinceau sur le dessus de la galette, pour faire briller, puis remettre 5 minutes au four.

Débarrasser sur grille à la sortie du four.



Comment faire des « Jésuites » ?

Etaler une petite abaisse de feuilletage à 2mm d'épaisseur.



Plier en deux l'abaisse et marquer le centre.



Déplier.





Couper l'abaisse en deux en suivant la pliure.



Sur une des deux abaisses, dessiner des triangles en appuyant le dos du couteau, sans couper.

Mouiller légèrement les bords des triangles.





Garnir légèrement de crème d'amande, le centre des triangles en laissant sans rien sur l'épaisseur d'un doigt à l'intérieur des triangles, pour faciliter le collage.



Recouvrir avec la deuxième moitié de l'abaisse.





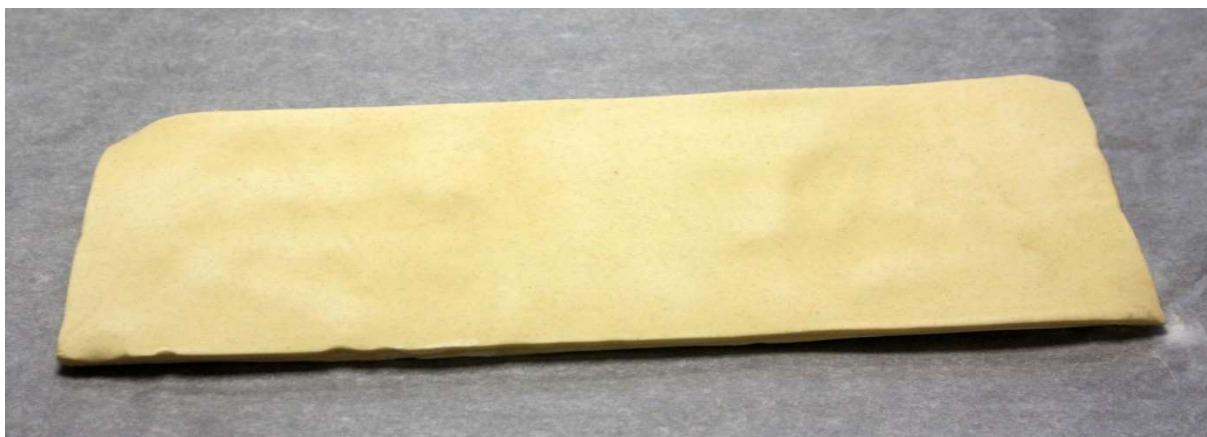
Tapoter légèrement pour la coller là où il n'y a pas de crème d'amande
puis appuyer avec le dos du couteau sans couper.



Mettre 30mn en cellule pour que l'ensemble soit bien dur.

Retourner l'ensemble pour que le côté lisse soit dessus.





Recouvrir de glace royale et lisser à la palette.

Couper aussitôt en essuyant le couteau à chaque trait de coupe pour qu'il n'y ait pas de bavure.



Déposer quelques amandes effilées sur le dessus.



Mettre au four à 190°C entre 20 et 25 minutes. Surveiller la couleur.





Il n'y a qu'à laisser tiédir avant de déguster.

