

Travaux Pratiques de pâtisserie
CAP 2^e année
Session 2023 - 2024
Sujet N° 8



Entremets signature

Décors chocolat

Quiches au saumon

Croissants



Entremets Douceur praliné

Recette pour 2 entremets de 18cm x 4.5cm



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.290	<u>Biscuit à la poudre de cacao</u>
Sucre semoule	0.155	Monter les blancs avec le sucre
Poudre d'amandes	0.185	Mixer ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace.
Sucre glace	0.130	Ajouter le TPT aux blancs montés en mélangeant délicatement.
Farine T55	0.012	
Cacao poudre	0.022	Ajouter la farine et la poudre de cacao délicatement.
		Couler en cadre ou en cercle.
		Cuire 20 minutes à 165°C.
Feuilletine	0.240	<u>Croustillant Inaya</u>
Praliné	0.070	Mélanger la feuilletine au praliné.
		Etaler sur le biscuit.



Crème liquide	0.320
Lait entier	0.050
Glucose	0.060
Jaunes d'œufs	0.040
Couverture Inaya	0.120

Crème Inaya

Chauffer la crème et le lait.
Blanchir les jaunes avec le glucose.
Cuire à la nappe, 85°C.
Chinoiser et verser sur le chocolat.
Mixer et couler une partie en disque.
En garder une petite partie au réfrigérateur pour la décoration.

Lait entier	0.100
Praliné	0.300
Gélatine en	0.008
poudre	0.048
Eau	0.520
Crème UHT	

Mousse praliné

Porter le lait à ébullition.
Verser sur le praliné.
Mixer et ajouter la gélatine hydratée.
Laisser refroidir à 30°C.
A 30°C ajouter la crème montée.

	0.050
Eau	0.080
Sucre semoule	0.090
Glucose	0.070
Lait concentré	0.100
Couverture 64%	0.007
Gélatine en	0.045
poudre	
Eau	

Glaçage

Faire un sirop à 103°C avec l'eau, le sucre et le glucose.
Verser sur le lait concentré
Puis le chocolat noir.
Incorporer la gélatine hydratée.
Mixer.
Réserver 24 heures avant utilisation.
Utiliser à 28°C.

Montage

Le montage à l'envers permet d'avoir un entremets lisse sur le dessus.
Pocher la mousse. Déposer l'insert.
Déposer le biscuit en pressant doucement pour le laisser apparent.
Congeler.



Quiche au saumon



Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.300	<u>Pâte brisée</u>
Eau	0.045	Après tamisage, incorporer à la farine, le sel, le sucre et le
Sucre	0.020	beurre. Vitesse lente.
Sel	0.005	Hydrater avec les œufs et l'eau doucement.
Beurre	0.150	Frasage en vitesse lente
Œufs	0.060	Réserver au froid
		Abaissier et fonder.
Lait	0.200	<u>Appareil à quiche :</u>
Crème	0.200	Mélanger au fouet les ingrédients
Œufs	0.200	
Sel poivre muscade	QS	
Epinards branches	0.150	<u>Détails :</u>
Saumon tranchettes	0.080	Cuire les fonds à blancs.
Champignons de Paris	0.050	Faire blondir les échalotes hachées, puis ajouter les
Echalotes	2	champignons en lamelles et faire suer.
		Décongeler, égoutter puis presser les épinards.
		Couper le saumon en tranchettes.
		Mettre les garnitures au fond et recouvrir de sauce à quiche.
		Cuire à 200°C



16 Croissants



Recettes	Quantités	Progression
Farine de force	0.250	<u>Pâte à croissant</u>
Farine tradition	0.250	Peser et tamiser la farine
Sucre	0.065	Verser la farine dans une cuve
Sel	0.012	Peser le sel et le vider sur la farine sur un coté de la cuve
Levure	0.030	Peser le sucre et le vider sur la farine face au sel
Lait environ	0.250	Peser la levure puis la délayer dans un peu de lait
Beurre	0.250	Verser la levure délayée dans la farine
Œuf	1	Verser une partie du lait
		Commencer à pétrir et incorporer le lait restant selon besoin afin d'obtenir une pâte pas trop molle, mais assez corsée.
		Couvrir la pâte obtenue pour empêcher de croûter
		Laisser pointer la pâte à température ambiante 15 minutes
		Rompre la pâte, puis l'étaler en rectangle de 40 cm sur 20 cm et la mettre au congélateur 30 minutes
		Etaler le beurre en carré de 20 cm de côté et mettre au réfrigérateur
		Poser le beurre sur un bord du pâton et replier l'autre bord
		Donner 1 tour double et mettre à reposer 30 minutes au réfrigérateur
		Donner 1 tour simple et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes
		Détailler et rouler
		Laisser pousser à 40°C
		Dorer délicatement
		Cuire à 200°C au four ventilé

36 cm de largeur x 54 cm de hauteur

