

Travaux Pratiques de pâtisserie

CAP 2^e année

Session 2023 - 2024

Sujet N° 9



Brioche



Recettes

Quantités

Progression

Pâte à brioche

Farine de force t	0.300	Pétrir doucement en hydratant la pâte petit à petit.
45	0.006	Eviter de chauffer la pâte en pétrissant trop longtemps ou
Sel	0.030	trop rapidement.
Sucre	0.015	Quand la pâte est assez élastique, incorporer le beurre
Levure	4 ou 5	sans trop pétrir.
Œufs	QS	Mettre dans un endroit tempéré Pointage 1H00.
Eau pour délayer la		Mettre au froid 1H30 Rabattre la pâte Et remettre au froid
Levure	0.180	1H00.
Beurre	0.050	Détailler à 40-50g suivant le moule.
Sucre en grains		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.



Polonaises



Recettes	Quantités	Progression
		<u>Meringue italienne</u>
Blancs d'œufs	0.120	Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau.
Sucre	0.250	Mettre les blancs dans la bassine du batteur.
Eau	QS	Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse.
		A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse.
		Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne.
		<u>Crème pâtissière</u>
Lait	0.375	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Jaunes d'œufs	3	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Sucre semoule	0.095	Incorporer la poudre à flan.
Poudre à flan	0.040	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.





Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.100	Crème d'amande :
Sucre	0.100	Crémier le beurre avec le sucre.
Œufs	2	Incorporer les œufs graduellement.
Poudre d'amandes	0.100	Incorporer la poudre d'amandes à la spatule puis la farine.
Farine	0.020	Monter l'appareil au batteur.
		Sirop à 30°B :
Sucre cristal	0.200	Porter à ébullition le sucre et l'eau.
Eau	0.300	Conserver au frais et couvert.



Babas



Recettes

Quantités

Progression

Pâte à baba

Farine	0.300	Mélanger la farine, le sel et le sucre
Sel	0.006	Mélanger la levure dans un peu d'eau tiède
Sucre	0.020	Incorporer la levure dans la farine
Levure	0.015	Incorporer les œufs un à un
Œufs	3 à 4	Pétrir en soufflant la pâte
Beurre fondu	0.090	Verser le beurre fondu
Eau	QS	Laisser reposer ½ h ¾ h et mélanger sans trop pétrir
		Dresser à la main ou à la poche et mettre à pousser à l'étuve
		Cuire à 200° au four ventilé
		Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre

Crème Chantilly

Crème	0.300	Monter les ingrédients ensemble
Mascarpone	0.030	
Sucre	0.025	

Crème Chantilly chocolat

Crème	0.300	Fondre au bain marie, le chocolat
Sucre	0.025	Ajouter la crème montée délicatement
Chocolat 64%	0.090	

Sirop à baba

Eau	1.000	Bouillir ensemble
Sucre	1.000	

Sirop à baba cacao

Eau	1.000	Bouillir ensemble
Sucre	0.850	
Cacao poudre	0.030	



Fours poche



Recette 1	Quantités	Progression
Poudre d'amande	0.250	Mélanger tous les ingrédients avec les $\frac{3}{4}$ des blancs à la spatule
Sucre semoule	0.200	
Blancs d'œufs	0.080	Rectifier avec le reste des blancs pour obtenir la consistance désirée
Sucre inverti	0.050	
Vanille	QS	Dresser sur feuille à la poche
		Laisser croûter 24h
		Cuire à 210 – 220°C sur plaques doubles
		Gommer en fin de cuisson

Recette 2	Quantités	Progression
Pâte d'amande 50%	0.200	Ramollir la pâte d'amande au batteur à la feuille puis ajouter petit à petit pour obtenir la consistance voulue
Blancs d'œufs	0.020	

Finitions, à la sortie du four, napper avec une solution de gomme arabique.

