

Travaux pratique de Pâtisserie

CAP 1^{ère} année

Session 2021 - 2022

Stage renforcement



Programme

Millefeuille framboise
Millefeuilles glacés fondant
Conversations
Jalousies
Jésuites
Pont-neuf
Bouchées
Chausson
Allumettes
Croissants
Roulés pistache
Pains au chocolat
Couques

Techniques employées

Feuilletage inversé
PLF
Crème pâtissière
Crème mousseline passion
Crème d'amande
Glace royale
Crème brûlée
Gelée framboise
Pâte à choux



Travaux pratique de Pâtisserie

Millefeuille



Matières premières	Quantités	Progression
Lait	0.250	<u>Crème mousseline</u>
Jaunes d'œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.125	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement et Incorporer la poudre à flan.
Poudre à flan	0.030	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
Beurre	0.065	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes puis Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux.
Beurre	0.065	Verser sur plaque inox ou feuille. Refroidir rapidement en cellule. Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet.
Fondant	0.200	<u>Montage de l'entremets</u>
Cacao pâte	0.010	Cuire une abaisse très fine de feuilletage piqué. Laisser refroidir et détailler 3 rectangles identiques. Etaler de la crème mousseline sur la première couche de feuilletage puis recouvrir la crème d'une autre couche. Procéder à l'identique une deuxième fois. Masquer les bords. Passer une très légère couche de nappage sur le feuilletage du dessus. Préparer le cornet avec du chocolat fondu. Mettre à température du fondant blanc (40°C) et rectifier la densité. Etaler rapidement une couche fine de fondant sur le feuilletage. Puis faire des lignes de chocolat avec le cornet. A l'aide d'un petit couteau, rayer le dessus pour obtenir un marbré régulier. Ebarber et décorer.
Lair	0.065	<u>Crème brûlée insert :</u>
Crème	0.090	Mélanger les ingrédients et congeler en forme.
Sucre	0.022	Incorporer congelé dans le trou des PLF avant cuisson.
Jaunes	0.050	
Vanille	0.005	
Purée de framboise	0.088	<u>Gelée pour PLF :</u>
Brisures de framboise	0.088	Fondre la framboise, incorporer en pluie le sucre mélangé à la pectine et faire bouillir 1mn.
Sucre	0.050	Couler dans les empreintes
Pectine NH	0.003	Déposer sur la PLF cuite



Travaux pratique de Pâtisserie

Croissants Pains chocolat bicolores



Matières premières

Farine T55
Farine de gruau
Sucre
Sel
Levure
Eau
Beurre

Beurre

Quantités

0.500
0.500
0.130
0.018
0.050
0.460
0.100

0.600

Progression

Pâte à croissants

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur.
Fraser environ 3 minutes.
Obtenir une consistance de pâte ferme.
Pétrir environ 5 minutes en 1^{ère} vitesse puis 5 minutes en 2^{ème} vitesse.
Température de pâte à 24° C.
Prélever 200g de pâte.
Bouler la grande partie du pâton, couvrir et laisser pointer 30 minutes

Pétrir quelques minutes 100g de pâte avec du colorant rouge et 100g de pâte avec 4 g de cacao en poudre
Réserver au froid.

Rompre la pâte, l'étaler sur une plaque et mettre au congélateur, 50 cm x 30 cm
Etaler le beurre 25 cm x 25 cm et mettre au réfrigérateur.

Beurrer et donner 1 tour simple
Laisser reposer 30 minutes
Beurrer et donner 1 tour double
Laisser reposer 30 minutes

Etaler la pâte 36 cm x 54 cm
Retirer la farine, humidifier très légèrement si besoin
Etaler la pâte rouge très fin et déposer sur le pâton.

Rouler les croissants, le rouge en dessous.
Déposer sur plaque avec une feuille cuisson
Laisser un apprêt d'environ 2h30 à 28° C
Dorer avec du blanc d'œuf
Faire cuire au four à sole à 190° C, 17 minutes
Laisser ressuer sur grille



Travaux pratique de Pâtisserie

Brioche roulées pistache



Matières premières Quantités

Farine tradition	0.250
Farine de force	0.250
Œufs	0.175
Lait	0.100
Sel	0.009
Levure	0.030
Sucre	0.065
Beurre	0.125
Beurre de tourage	0.250

Beurre	0.060
Sucre	0.035
Poudre d'amandes brutes	0.060
Pistaches hachées	0.060
Œufs	0.060
Rhum	0.008

Beurre	0.075
Cassonade	0.075
Poudre d'amande	0.075
Fleur de sel	0.001
Farine	0.060
Cacao poudre	0.012

Progression

Brioche feuilletée :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve d'un batteur, sauf le beurre de tourage.
Fraser environ 3 minutes.
Obtenir une pâte bâtarde.
Pétrir pendant 10 minutes en 1^{ère} vitesse puis 3 minutes en 2^{ème} vitesse
Température de pâte à 23° C.
Laisser pointer environ 30 minutes.
Allonger sur plaque en rectangle.
Bloquer une heure au congélateur
Laisser pointer 12 heures environ au réfrigérateur.
Beurrer
Tourer : 1 tour double puis un tour simple
Laisser détendre 30 minutes au réfrigérateur
Abaïsser pour avoir un rectangle de 22 cm x 50 cm
Etaler la crème pistache
Couper le pâton en 2 dans la longueur
Rouler
Détailler des ronds de 2.5 cm de largeur
Mettre en moules.
Laisser un apprêt d'environ 2h30
Dorer
Cuire au four à sole à 170° C, environ 15 minutes.
Démouler
Passer légèrement du sirop
Parsemer de Streusel
Laisser ressuer sur grille

Crème pistache :

Crémer le beurre avec le sucre, ajouter les œufs et le rhum, incorporer les poudres ainsi que les pistaches hachées. Utiliser aussitôt.

Streusel cacao :

Au batteur à l'aide de la feuille, mélanger le beurre froid coupé en cubes avec les autres ingrédients jusqu'à obtenir un mélange friable et granuleux.
Cuisson à 150/160°C



Travaux pratique de Pâtisserie

Comment faire des « Jésuites » ?

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



Plier en deux l'abaisse et marquer le centre.



Déplier.



Travaux pratique de Pâtisserie



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.



Travaux pratique de Pâtisserie



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.



Travaux pratique de Pâtisserie



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.



Travaux pratique de Pâtisserie



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.



Travaux pratique de Pâtisserie

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.



Travaux pratique de Pâtisserie

Une variante des Jésuites

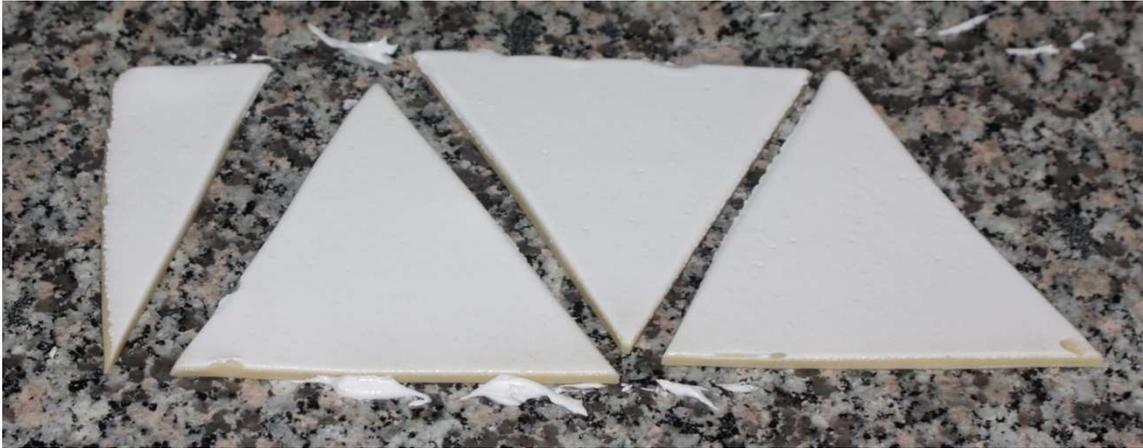
Elle consiste à étaler de la glace royale sur une abaisse simple de feuilletage.



Découper des triangles.



Travaux pratique de Pâtisserie



Mettre quelques amandes effilées et les laisser reposer 30mn au réfrigérateur.



Puis, une fois cuits, les couper délicatement en deux dans l'épaisseur.



Travaux pratique de Pâtisserie

Les garnir de crème mousseline à la poche.



Et c'est encore meilleur !

