

Travaux Pratiques de pâtisserie CAP 2^e année - Sujet 23



Session 2021 - 2022

Programme

Éclairs
Religieuses
Glands
Salambos
Paris Brest
St Honoré
Modelage en pâte d'amande

Techniques employées

C5-1 Pâte à choux
C4-3 Crème au beurre
C4-4 Crème diplomate
C4-4 Crème mousseline praliné
C3-1 Crème pâtissière
C3-1 Crème chocolat
C6-9 Sucre filé
C6-9 Sucre cuit
C6-4 Mise au point du fondant
C6-4 Glaçage au fondant
C4-6 Craquelin
C6-6 Travail du chocolat
C4-6 Streusel

Évaluation

EP2
Réalisation de la pâte à choux
Réalisation des crèmes
Garnissage des pâtes à choux
Glaçage au sucre
Glaçage au fondant
Montage et décoration du St Honoré



Éclairs chocolat



Matières premières

Matières premières	Quantités
Eau	0.085
Lait	0.080
Sucre	0.003
Sel	0.003
Beurre	0.065
Farine	0.095
Œufs	0.155

Quantités Progression

Pâte à choux

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.
Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.
Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.
Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban.
Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses.
Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide.
Cuisson :

- Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn
Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn environ.
- Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn
Ouvrera fermé et 30mn
Ouvert

Lait	0.205
Crème	0.045
Jaunes d'œufs	0.040
Sucre semoule	0.030
Poudre à crème	0.012
Couverture noire	0.080
Beurre	0.045

Crème chocolat pour 10 éclairs

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Incorporer la poudre à flan.
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.
Ajouter le chocolat puis le beurre pommade à 40°C.
Verser sur plaque inox ou feuille.
Refroidir rapidement en cellule.

Gélatine poudre	0.004
Eau	0.100
Crème	0.060
Poudre de cacao	0.040
Sucre	0.100

Glacage chocolat pour 10 éclairs

Faire tremper la gélatine dans l'eau pendant 5mn.
Bouillir la crème, la gélatine et l'eau.
Verser la poudre de cacao et mixer.
Refroidir.

Farine	0.030
Sucre	0.030
Poudre de noisettes	0.030
Beurre doux	0.030
Sel	1 pincée

Faire tiédir pour glacer à la consistance voulue.
Glacer à 22 – 24°C.

Déposer des morceaux de crumble

Streusel noisette :

Mélanger sans pétrir l'ensemble des ingrédients. Laisser reposer 1h au froid.

Faire des petits morceaux sur silpat et cuire 8 à 10mn à 185°C.

Progression du montage

Glacer à 22 – 24°C.

Déposer des morceaux de streusel et des grains de café chocolat



Paris Brest



Matières premières

Quantités

Progression

Eau	0.100
Lait	0.100
Sucre	0.004
Sel	0.004
Beurre	0.080
Farine	0.110
Œufs	0.200
Amandes effilées	0.080

Pâte à choux

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.

Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.

Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.

Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban.

Dresser à la poche des cercles, un extérieur, un intérieur puis un entre les deux au-dessus.

Dorer et disposer des amandes effilées dessus.

Cuire en four à sole à 210°C.

Retirer sur grille à la sortie du four.

Laisser refroidir.

Lait	0.300
Jaunes d'œufs	3
Sucre semoule	0.150
Poudre à crème	0.035
Beurre	0.150
Praliné	0.080

Crème mousseline

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.

Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.

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.

Mélanger le beurre au batteur pour le rendre en pommade et incorporer en plusieurs fois la crème.

Parfumer avec du praliné.

Codineige	0.050
-----------	-------

Montage

Prendre la couronne de pâte à choux et la couper en deux dans l'épaisseur.

La garnir à la poche à douille cannulée avec de la crème mousseline praliné. Recouvrir avec la deuxième moitié de la couronne et saupoudrer de sucre neige.



Religieuses



Matières premières

Matières premières	Quantités
Beurre	0.075
Vergeoise	0.095
Farine	0.095
Extrait de vanille	0.001
Eau	0.125
Lait	0.125
Beurre	0.110
Sel	0.007
Sucre semoule	0.005
Farine	0.140
Œufs	0.250
Lait	0.375
Jaunes d'œufs	0.060
Sucre semoule	0.090
Poudre à crème	0.040
Fondant	0.400
Couverture noire	0.100
Sucre	0.330
Eau	0.120
Jaunes	5
Œufs	2
Beurre	0.330

Quantités

Progression

Craquant vanille vergeoise :
Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte.

Étaler entre deux feuilles et réserver au réfrigérateur.

Pâte à choux :

Dans une casserole, verser le mélange eau + lait avec le sucre et le beurre.

Porter à ébullition et hors du feu, ajouter la farine en une seule fois.

Remettre la casserole sur le feu pour dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache et ne colle plus.

Au batteur, ajouter les œufs graduellement et dresser à la poche à douille n°9.

Déposer un disque de craquant vanille sur la pâte à choux. Cuire four 190°C à 200°C, 30 mn environ.

Crème pâtissière :

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.

Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.

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.

Finitions :

Glacer au fondant vert pâle et tremper un tiers dans le pailleté.

Crème au beurre (1 recette pour plusieurs)

Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au bouilli 121°C.

Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet.

Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement.

Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois.

Parfumer



Salambos



Matières premières

Eau	0.100
Lait	0.100
Sucre	0.004
Sel	0.004
Beurre	0.080
Farine	0.110
Œufs	0.200

Lait	0.375
Jaunes d'œufs	3
Sucre semoule	0.095
Poudre à crème	0.040
Kirsch	0.020

Fondant	0.300
Glucose	0.200

Amandes effilées	0.020
------------------	-------

Quantités Progression

Pâte à choux

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.
Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.
Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.
Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban
Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses
Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide
Cuire dans un four à sole à 210°
Débarrasser sur grille dès la sortie du four

Crème pâtissière

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
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

Caramel

Cuire sans remuer à 170°C.
Glacer

Montage des salambos

Percer le fond des pâtes à choux puis garnir à la poche.
Glacer au caramel et ébarber avec une paire de ciseaux.



Glands



Matières premières

Eau
Lait
Sucre
Sel
Beurre
Farine
Œufs

Quantités Progression

Eau
Lait
Sucre
Sel
Beurre
Farine
Œufs

Pâte à choux :

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.
Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.
Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.
Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban.
Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses.
Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide.
Cuire dans un four à sole à 210°C.
Débarrasser sur grille dès la sortie du four.

Lait	0.500
Jaunes d'œufs	4
Sucre semoule	0.125
Poudre à crème	0.055
Crème de pistache	0.020

Crème pâtissière :

Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la pâte de pistache avec la moitié du sucre.
Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
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.

Fondant	0.200
Pailleté chocolat	0.100
Colorant vert	QS

Progression :

Percer les glands
Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser.
Garnir les pâtes à choux à la poche.
Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40°C.
Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop.
Colorer en vert pâle.
Glacer au fondant et tremper le côté le plus large dans le pailleté chocolat.



St Honoré



Matières premières

Quantités

Progression

Eau	0.100
Lait	0.100
Sucre	0.004
Sel	0.004
Beurre	0.080
Farine	0.110
Oeufs	0.200

Farine	0.125
Sel	0.003
Eau environ	0.055
Beurre	0.080

Lait	0.165
Jaunes d'œufs	2
Sucre semoule	0.085
Poudre à crème	0.020
Beurre	0.045
Beurre	0.045

Lait	0.125
Jaunes d'œufs	1
Sucre semoule	0.030
Poudre à crème	0.010
Feuilles de gélatine	1.5
Crème	0.185
Sucre glace	0.010

Pâte à chou

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.

Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.

Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.

Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban.

Dresser à la poche des cercles, un extérieur, un intérieur puis un entre les deux au-dessus.

Dorer et disposer des amandes effilées dessus.

Cuire en four à sole à 210°C.

Retirer sur grille à la sortie du four. Laisser refroidir.

Feuilletage ordinaire

Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau. Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue. Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer.

L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités.

Étaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés. Replier les 4 extrémités Égaliser au rouleau en carré de 20/25cm. Étendre le pâton régulièrement en bande de 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur. Replier en 3 parties égales (1^{er} tour)

Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement

Donner le 2^e tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn

Donner le 3^e et 4^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn

Donner le 5^e tour, repos. Allonger et détailler

Crème mousseline

Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement. 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. Mélanger le beurre au batteur pour le rendre en pommade et incorporer en plusieurs fois la crème. Parfumer avec du praliné.

Crème Diplomate

Chauffer le lait avec la moitié du sucre et blanchir les jaunes avec l'autre moitié du sucre. Détendre l'appareil

Cuire la crème. Ajouter la gélatine essorée

Refroidir dans une bassine

Monter la crème sucrée. Incorporer délicatement dans la crème tiède. Attention fragile !



A recopier sur le carnet de recettes

Recettes	Quantités	Matières premières
Pâte à choux	0.085	Eau
	0.080	Lait
	0.003	Sucre
	0.003	Sel
	0.065	Beurre
	0.095	Farine
	0.155	Œufs
Crème diplomate	0.125	Lait
	1	Jaunes d'œufs
	0.030	Sucre semoule
	0.010	Poudre à crème
	1.5	Feuilles de gélatine
	0.185	Crème
	0.010	Sucre glace
Crème mousseline praliné	0.300	Lait
	3	Jaunes d'œufs
	0.150	Sucre semoule
	0.035	Poudre à crème
	0.150	Beurre
	0.080	Praliné
Crème chocolat	0.205	Lait
	0.045	Crème
	0.040	Jaunes d'œufs
	0.030	Sucre semoule
	0.012	Poudre à crème
	0.080	Couverture noire
	0.045	Beurre
Craquelin	0.075	Beurre
	0.095	Sucre roux
	0.095	Farine
	0.001	Extrait de vanille
Streusel	0.030	Farine
	0.030	Sucre
	0.030	Poudre de noisettes
	0.030	Beurre doux
	1 pincée	Sel
Glaçage chocolat	0.004	Gélatine poudre
	0.100	Eau
	0.060	Crème
	0.040	Poudre de cacao
	0.100	Sucre







