

Travaux pratique de Pâtisserie

CAP 2e année

Session 2021 - 2022 Stage 24



Programme

Petits fours secs
Petits fours Moelleux

Techniques employées

C3-11 Cigarettes
C3-11 Romias
C3-11 Langues de chat
C3-11 Sablés damiers et diamants
C3-12 Madeleines
C3-12 Fours poches
C3-12 Financiers
C3-12 Rothschild, éponges, bâtons maréchaux
C3-12 Rochets congolais
C3-12 Moelleux

Evaluation

EP1
Réalisation des appareils à fours secs
Réalisation des appareils à fours moelleux
Dressage et cuisson des fours secs
Dressage et cuisson des fours moelleux
Finition, présentation



Travaux pratique de Pâtisserie

Madeleines



Matières premières	Quantités	Progression
Beurre	0.200	<u>Procédé :</u>
Farine	0.200	Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
Sucre	0.200	Incorporer les œufs et le sucre dans le batteur à la feuille 10mn.
Œufs	0.225	Incorporer la farine et la poudre à lever à la feuille.
Vanille	0.010	Incorporer le beurre et la vanille.
Poudre levante	0.006	Laisser reposer 1h ou 2h.
		Dresser à la poche dans les moules beurrés.
		Cuire à 245°C 10mn.

Madeleines au chocolat



Matières premières	Quantités	Progression
Beurre	0.125	<u>Procédé :</u>
Farine	0.050	Monter les œufs avec les jaunes et le sucre, ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever et la poudre de cacao, puis la couverture et le beurre fondu à 50°.
Cacao poudre	0.025	Faire retomber l'appareil, dresser dans les moules à madeleines beurrés
Sucre	0.100	Cuire au four à 230° pendant 6mn environ
Œufs	0.150	
Jaunes d'œufs	0.025	
Vanille	0.010	
Poudre levante	0.005	
Couverture noire	0.025	



Travaux pratique de Pâtisserie

Cigarettes



Matières premières	Quantités	Progression
Beurre	0.100	<u>Appareil à cigarettes</u>
Sucre glace	0.100	Au fouet, crémier le beurre et le sucre
Blancs d'œufs	0.100	Incorporer progressivement les blancs et terminer par la farine à l'aide d'une spatule
Farine	0.090	Sur plaque beurrée, dresser à la poche de petites boules suffisamment espacées
Parfum	QS	Cuire à four chaud, 230°C et enrouler aussitôt les cigarettes autour d'un bâtonnet d'un demi-centimètre de diamètre
		.
Praliné noisette	0.150	<u>Finition</u>
Pâte à glacer brune	0.250	Mettre à fondre de la pâte à glacer brune
Pailleté chocolat	0.150	Garnir les cigarettes à la poche avec du praliné
		Tremper un des bouts dans la pâte à glacer puis dans le pailleté chocolat
		Faire de même pour une dizaine de cigarettes
		Reprendre la première et tremper l'autre bout dans la pâte à glacer puis dans le pailleté
		Ainsi de suite
		.



Beurre	0.080	<u>Variante cigarettes chocolat</u>
Sucre glace	0.080	
Blancs d'œufs	0.060	
Farine t55	0.045	
Cacao poudre	0.020	



Travaux pratique de Pâtisserie

Financiers



Matières premières

TPT	0.250
Farine	0.075
Blancs	3
Beurre	0.100
Vanille	QS

Quantités

Progression

Appareil à financiers :

Effectuer le mélange TPT (sucre glace poudre d'amande) et farine.

Y ajouter les blancs.

Terminer en versant le beurre noisette.

Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche.

Cuire à four chaud et démouler chaud.

Citron pavot

Sucre	0.125
Poudre d'amande	0.125
Farine	0.075
Blancs d'œufs	4
Beurre	0.100
Zestes de citron	0.008
Graines de pavot	0.030

Procédé :

Effectuer le mélange sucre glace, poudre d'amande et farine.

Ajouter les blancs, les zestes et le pavot puis terminer avec le beurre noisette.

Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche.

Cuire à 190°C une dizaine de minutes.

Sortir quand les bords commencent à colorer.

Thé Macha

Poudre d'amande	0.075
Sucre glace	0.150
Farine	0.050
Blancs	4
Beurre	0.100
Thé Macha	3 c/s rases

Procédé :

Effectuer le mélange TPT (sucre glace poudre d'amande), farine et thé Macha.

Y ajouter les blancs

Terminer en versant le beurre fondu mais non bouillant

Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche

Cuire à 180°C et démouler chaud



Travaux pratique de Pâtisserie

Fours poche



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



Travaux pratique de Pâtisserie

Rothschild, éponges, bâtons, miroir...



Matières premières

TPT
Farine
Blancs
Sucre semoule

Quantités

0.250
0.025
5
0.025

Progression

Appareil :

Effectuer le mélange tamisé TPT et farine
Monter les blancs en neige serrée avec le sucre
Verser en pluie le mélange TPT farine sur les blancs et à l'écumoire, mélanger délicatement
Sur feuille, dresser à la poche munie d'une douille de 10mm
Parsemer d'amandes hachées
Retourner la plaque pour retirer l'excédent
Cuire à four doux

Variantes :

Dresser en bâtons pour faire les bâtons de maréchaux, puis les tremper dans la pâte à glacer noire sur le côté lisse.
Dresser en couronne pour les miroirs puis garnir le centre de crème d'amande, en fin de cuisson déposer des cubes d'écorce d'orange confite. Napper de glace à l'eau.

Moelleux Choco-framboise



Matières premières

Pâte d'amande 50%
Œufs
Drops
Cacao poudre
Farine t55
Beurre fondu
Framboises billes
Liqueur framboise

Quantités

0.250
0.125
0.035
0.025
0.025
0.060
QS
QS

Progression

Appareil à moelleux

Travailler à la feuille la pâte d'amande crue en ajoutant graduellement les œufs.
Ajouter les drops, le cacao poudre et la farine tamisée ensemble, avant d'incorporer le beurre fondu.
Ne pas monter l'appareil.
Dresser aux $\frac{3}{4}$ dans des moules beurrés ou flexipan de 4 de diamètre.
Déposer une framboise avant cuisson.
Cuire à four ventilé à 180°C pendant 8 à 10 mn.
Après cuisson, puncher légèrement au pinceau avec un peu d'alcool de framboise.



Travaux pratique de Pâtisserie

Romias



Matières premières	Quantités	Progression
Glucose	0.125	<u>Farce à nougatine</u>
Sucre semoule	0.100	Faire bouillir l'ensemble pour que l'ensemble obtienne une
Miel	0.025	couleur blonde
Amandes hachées	0.125	Laisser refroidir
Noix de coco	0.012	:
Beurre	0.085	
Crème	0.060	
Beurre	0.100	<u>Appareil à cigarettes</u>
Sucre glace	0.100	Au fouet, crémér le beurre et le sucre
Blancs	0.105	Incorporer progressivement les blancs et terminer par la
Farine	0.075	farine à l'aide d'une spatule
		Sur plaque beurrée, dresser à la poche des petits cercles
		Les garnir d'un petit morceau de farce
		Cuire sur feuille à 220°C
		Débarrasser la feuille sur grille



Variante couronne de viennois :

Sabler beurre et sucre glace, ajouter la vanille, sel, puis les blancs d'œufs délicatement, puis finalement la farine. Ne pas trop travailler la masse. Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille sultane, des cercles sur feuille « silpat ». Laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.

Progression :

Faire des ronds à la poche sur feuille de papier cuisson.
Garnir le centre avec la farce.
Cuire l'ensemble à four ventilé 180° ou four classique 200°C pendant une dizaine de minutes.



Travaux pratique de Pâtisserie

Congolais



Matières premières Quantités

Noix de coco râpée	0.250
Sucre	0.250
Œufs entiers	3
Farine	0.025

Progression

Appareil à congolais

Mélanger le sucre, le coco et la farine dans une bassine
Incorporer les œufs à la spatule
Dresser sur feuille
Soit en petits rochers, à la cuillère ou en pyramides
Cuire à four moyen 180°C sur plaque doublée
Il est possible de les tremper à moitié dans la pâte à glacer

Diamants



Matières premières Quantités

Beurre	0.200
Farine t55	0.250
Sucre vanillé	0.100
Jaunes d'œufs	0.010
Sel	0.002

Progression

Appareil à Diamants de base

Au batteur à la feuille, sabler le beurre et la farine, ajouter ensuite tous les ingrédients, puis pétrir sans corser. Stocker la pâte dans un film au réfrigérateur.
Avant que la pâte ne soit trop ferme, détailler des pâtons de 300g chacun, allonger en forme cylindrique à environ 15 cm de long. Egaliser en utilisant une petite planche de bois. Placer les rouleaux obtenus au réfrigérateur.
Ensuite, dorer les rouleaux aux jaunes d'œufs et les rouler dans le sucre cristal avant le détaillage.
Détailler en coupant des tranches de 12mm. Positionner les diamants sur plaque et feuille de papier et presser légèrement du bout du doigt au centre de chacun avant cuisson.
Cuisson au four ventilé à 180°C pendant 10 minutes.

Variantes :

Pour 300g de pâte à diamants de base, ajouter soit :

- 40g d'écorce d'orange
- 40g d'écorce de citron
- 40g de gingembre confit et 1 zeste de citron
- 1/2g de cannelle en poudre et 1 zeste de citron râpé
- 10g d'extrait de café et 40g de noix de pécan hachées
- 30g de pâte de pistache et 40g de pistaches hachées finement.



Travaux pratique de Pâtisserie

Sablés damier Ou roulés



Matières premières Quantités

Beurre	0.125
Sucre semoule	0.150
Jaune d'œuf	1
Farine	0.250
Levure chimique	0.002
Sel	1 pincée
Blanc d'œuf	1
Cacao poudre	0.015
Lait	0.015
Sucre	1 c/c

Progression

Procédé :

Mélanger le beurre et le sucre, puis l'œuf.

Incorporer la farine, le sel et la levure chimique.

Pour la pâte chocolat, mélanger le lait, la poudre de cacao et le sucre.

Diviser la première pâte en deux et parfumer une des deux parties avec la pâte chocolat.

Faire 2 boules et réserver au réfrigérateur.

Pour les spirales, étaler deux abaisses de pâte et les coller avec du blanc d'œuf. Rouler et remettre au froid. Couper des rondelles de 5mm d'épaisseur.

Déposer sur feuille et cuire à 200°C

Pour le damier, étaler les pâtes d'une épaisseur de 1cm. Tailler 9 bandes, coller avec du blanc d'œuf et entourer d'une abaisse très fine. Réserver au réfrigérateur. Couper des bandes de 5 mm d'épaisseur et cuire à 200°C sur feuille.



Travaux pratique de Pâtisserie

Langue de chat Palet Biarritz



Matières premières Quantités

Farine	0.125
Œuf	2
Sucre	0.090
Beurre	0.125
Vanille liquide	QS

Progression

Procédé :

Mélanger les ingrédients un à un.

Dresser sur feuille, des bâtons de 5cm de longueur.

Cuire à 200°C pendant 4, 5 minutes.



Variante : Les palets Biarritz. Recouvrir le côté lisse de pâte à glacer brune puis déposer sur de la noix de coco râpée.



Travaux pratique de Pâtisserie

A recopier sur le carnet de recettes

Recettes	Quantités	Matières premières
Madeleines	0.200 0.200 0.200 0.225 0.010 0.006	Beurre Farine Sucre Œufs Vanille Poudre levante
Madeleines chocolat	0.125 0.050 0.025 0.100 0.150 0.025 0.010 0.005 0.025	Beurre Farine Cacao poudre Sucre Œufs Jaunes d'œufs Vanille Poudre levante Couverture noire
Cigarettes	0.100 0.100 0.100 0.090 QS	Beurre Sucre glace Blancs d'œufs Farine Parfum
Financiers	0.250 0.075 3 0.100 QS	TPT Farine Blancs Beurre Vanille
Financiers citron pavot	0.125 0.125 0.075 4 0.100 0.008 0.030	Sucre Poudre d'amande Farine Blancs d'œufs Beurre Zestes de citron Graines de pavot
Financiers Macha	0.075 0.150 0.050 4 0.100 3 c/s rases	Poudre d'amande Sucre glace Farine Blancs Beurre Thé Macha
Fours poche	0.250 0.200 3 ou 4 0.050 QS	Poudre d'amandes Sucre semoule Blancs Sucre inversé Vanille
Rothschild et bâtons Mal	0.250 0.025 5 0.025	TPT Farine Blancs Sucre semoule



Travaux pratique de Pâtisserie

Romias	0.125 0.100 0.025 0.125 0.012 0.085 0.060 0.100 0.100 0.105 0.075	Glucose Sucre semoule Miel Amandes hachées Noix de coco Beurre Crème Beurre Sucre glace Blancs Farine
Rocher congolais	0.250 0.250 3 0.025	Noix de coco râpée Sucre Œufs entiers Farine
Diamants	0.200 0.250 0.100 0.010 0.002	Beurre Farine t55 Sucre vanillé Jaunes d'œufs Sel
Moelleux choco-framboise	0.250 0.125 0.035 0.025 0.025 0.060 QS QS	Pâte d'amande 50% Œufs Drops Cacao poudre Farine t55 Beurre fondu Framboises billes Liqueur framboise
Sablé damier	0.125 0.150 1 0.250 0.002 1 pincée 1 0.015 0.015 1 c/c	Beurre Sucre semoule Jaune d'œuf Farine Levure chimique Sel Blanc d'œuf Cacao poudre Lait Sucre
Langue de chat et Biarritz	0.125 2 0.090 0.125 QS	Farine Œuf Sucre Beurre Vanille liquide

