

Travaux pratique de Pâtisserie

CAP 2e année

Session 2021 - 2022 Stage 27



Programme

Charlotte aux fruits
Petits montages de St Valentin
Biscuits roses de Reims
Meringues en sachet

Techniques employées

C5-2 Biscuits de Reims
C4-4 Appareil à Charlotte
C4-4 Mousse aux fruits
C6-6 Décor en chocolat
C3-13 Meringue suisse
C5-2 Cartouchière
C6-10 Travail au cornet

Evaluation

EP1

Réalisation des biscuits de Reims
Réalisation des meringues en sachet

EP2

Réalisation des crèmes et mousses
Montage de l'entremets
Décor et finition de l'entremets
Montage et finition du décor St Valentin



Travaux pratique de Pâtisserie

Biscuits roses de Reims



Matières premières Quantités

Blancs d'œufs	0.060
Jaunes d'œufs	0.040
Sucre semoule	0.100
Farine T45	0.090
Fécule de maïs	0.045
Levure chimique	0.005
Colorant rouge poudre	1 pointe

Progression

Mélanger au batteur les jaunes d'œufs et le sucre et fouetter en augmentant progressivement la vitesse pendant 5 à 6 min. Ajoutez ensuite 1 blanc d'œuf et continuer à battre pendant 2min.

Incorporer la pointe de colorant puis le 2ème blanc et battre à nouveau pendant 2 minutes.

Tamiser la farine avec la maïzena et la levure sur le mélange œufs sucre dans le bol et incorporer délicatement à la maryse pour obtenir un appareil lisse et homogène.

Dresser régulièrement les biscuits à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse de 10mm sur un silpat.

Laisser croûter 15 à 30 min.

Saupoudrez de sucre glace avant d'enfourner à 180°C pendant 12 min environ.



Travaux pratique de Pâtisserie

Bûche Tendresse



Matières premières Quantités

Blancs d'œufs	0.150
Sucre	0.125
Jaunes d'œufs	0.065
Farine tamisée	0.065
Fécule	0.065
Sucre glace	0.025

Purée de poire	0.100
Jaunes d'œuf	1
Œufs entiers	1
Sucre	0.030
Gélatine feuille	1
Beurre	0.025

Sucre cristal	0.075
Eau	0.065

Lait entier	0.250
Sucre	0.050
Jaunes d'œufs	0.060
Gélatine feuille	0.006
Vanille liquide	0.002
Crème UHT	0.250

Purée de framboise	0.135
Sucre	0.036
Gélatine feuilles	1
Crème	0.170

Poires au sirop	0.300
Framboises surgelées	0.100
Glaçage neutre	0.150

Progression

Biscuit à la cuillère :

Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur).
Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule.
Dresser à la poche 2 bandes de 6cm de largeur, une couronne de 18cm de diamètre et le reste en disques plus petits que la taille de l'entremets.
Saupoudrer de sucre glace. Cuire 10mn à 190°.
Couper les bandes et les disposer autour de l'entremets.

Crèmeux poire:

Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir
Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre. Faire bouillir la purée de fruits.
Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon
Incorporer la gélatine essorée puis le beurre. Chinoiser
Couler dans un cercle de même taille que le biscuit de l'intérieur, sur une épaisseur de 1cm et mettre à bloquer en cellule

Sirop à 30° :

Porter à ébullition le sucre et l'eau
Conserver au frais et couvert

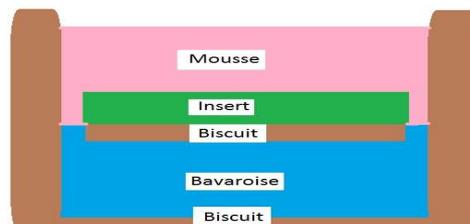
Bavaroise vanille, à l'anglaise

Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide. Blanchir les jaunes avec le sucre. Faire bouillir le lait. Incorporer les jaunes blanchis. Cuire à la nappe. Faire fondre la gélatine. Chinoiser et mettre au froid. Monter la crème et incorporer délicatement dans l'appareil à 35°C.

Mousse à la framboise :

Chauffer la purée de fruit et le sucre ensemble.
Ajouter la gélatine ramollie et essorée
Laisser refroidir à 40°C
Incorporer la crème montée dans le mélange

Montage de l'entremets :



Travaux pratique de Pâtisserie

Meringues



Matières premières	Quantités	Progression
Blancs d'œufs Sucre	0.060 0.125	<u>Meringue Suisse</u> Mélanger le sucre et les blancs d'œufs. Chauffer au bain Marie à 50° environ et monter au batteur au fouet jusqu'à complet refroidissement. Dresser sur plaque selon motif et cuire à 70-80° pendant au moins 2 heures. Il est possible de colorer la meringue avant cuisson ou de la saupoudrer de cacao poudre.
Blancs d'œufs Sucre	0.060 0.125	<u>Meringue Française</u> Préparer les plaques Prévoir une poche à douille Monter les blancs Les meringuer avec ¼ du sucre de la recette Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre Dresser sur feuille à la poche suivant formes désirées Ou à la corne en ajoutant des amandes effilées Cuire environ 1h à 100°C
Blancs d'œufs Sucre	0.060 0.125	<u>Meringue Italienne :</u> Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau Mettre les blancs dans la bassine du batteur 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



Travaux pratique de Pâtisserie



Travaux pratique de Pâtisserie

A recopier sur le carnet de recettes

Recettes	Quantités	Matières premières
Biscuits roses de Reims	0.060 0.040 0.100 0.090 0.045 0.005 1 pointe	Blancs d'œufs Jaunes d'œufs Sucre semoule Farine T45 Fécule de maïs Levure chimique Colorant rouge poudre
Biscuits à la cuillère	0.150 0.125 0.065 0.065 0.065 0.025	Blancs d'œufs Sucre Jaunes d'œufs Farine tamisée Fécule Sucre glace
Crèmeux à la poire	0.100 1 1 0.030 1 0.025	Purée de poire Jaunes d'œuf Œufs entiers Sucre Gélatine feuille Beurre
Bavaroise vanille	0.250 0.050 0.060 0.006 0.002 0.250	Lait entier Sucre Jaunes d'œufs Gélatine feuille Vanille liquide Crème UHT
Mousse à la framboise	0.135 0.036 1 0.170	Purée de framboise Sucre Gélatine feuilles Crème
Meringue suisse	0.060 0.125	Blancs d'œufs Sucre 50°C
Meringue française	0.060 0.125	Blancs d'œufs Sucre
Meringue italienne	0.060 0.125	Blancs d'œufs Sucre 121°C

