

Travaux pratique de Pâtisserie

CAP 2e année

Session 2021 - 2022 Stage 28



Programme

Babas au chocolat
Tresses en pain au lait
Gâteau marbré
Cake au chocolat
Streusel cacao

Techniques employées

C6-10 Travail au cornet

Evaluation

EP1

Réalisation des pâtes levées
Réalisation des pâtes battues

EP2

Décoration des cakes
Trempage et finition des babas



Travaux pratique de Pâtisserie

Babas

Matières premières Quantités

Farine	0.300
Sel	0.006
Sucre	0.020
Levure	0.015
Œufs	5
Beurre fondu	0.090
Eau	QS

Eau	0.500
Sucre	0.250
Cacao poudre	0.050

Crème	0.200
Mascarpone	0.020
Sucre semoule	0.035
Vanille liquide	0.003

Crème	0.200
Sucre semoule	0.035
Couverture noire 64%	0.060

Progression

Pâte à baba :

Mélanger la farine, le sel et le sucre.
Mélanger la levure dans un peu d'eau tiède.
Incorporer la levure dans la farine.
Incorporer les œufs un à un.
Pétrir en soufflant la pâte.
Verser le beurre fondu.
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.

Sirop cacao :

Bouillir l'ensemble

Crème Chantilly :

Mettre la bassine au froid.
Monter la crème et le mascarpone en incorporant le sucre au milieu de foisonnement.
Ajouter la vanille
Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre.

Crème chocolat :

Mettre la bassine au froid.
Mettre le chocolat à fondre au bain-marie.
Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement.
Ajouter un tiers de la crème dans le chocolat fondu chaud en fouettant énergiquement pour qu'il n'y ai plus de traces de chocolat fondu.
Ajouter le reste de la crème petit à petit en mélangeant délicatement.
Pocher aussitôt, la prise est rapide.



Bouchons



Savarins



Marignans



Travaux pratique de Pâtisserie

Pains au lait

Matières premières Quantités

Farine	1.000
Sel	0.020
Sucre	0.120
Levure	0.045
Lait	0.400
Œuf	4
Beurre	0.240

Progression

Pâte à pains au lait

Pétrir l'ensemble des matières premières avec les $\frac{3}{4}$ du lait pendant quelques minutes.

Rectifier la texture pour obtenir une pâte mi tendre mi ferme.

Laisser pointer 45mn, rabattre et réserver la nuit au réfrigérateur, couvert d'un film.

Détailler en 80g, façonner et mettre à pousser 1h30

Dorer, tailler aux ciseaux, ajouter le sucre en grains

Cuire quelques minutes à 200°C.



Travaux pratique de Pâtisserie

Marbré



Matières premières Quantités

Beurre	0.240
Sucre glace	0.360
Œufs	0.250
Farine	0.360
Levure chimique	0.008
Zeste de citron	0.008
Lait entier	0.090
Poudre de cacao	0.028
Moules alu 14 x 8 cm	2

Progression

Masse blanche de base:

Mettre le beurre en pommade

Ajouter le sucre glace et les œufs

Tamiser puis ajouter la farine et la levure chimique

Masse blanche au citron:

Ajouter les zestes de citron à 800g de masse blanche

Masse cacao:

Mélanger le lait avec la poudre de cacao

Ajouter au reste de la masse blanche (400g)

Montage:

Dresser à la poche alternativement une couche de

masse blanche et une couche de masse cacao

Recouvrir d'une couche de masse blanche

Cuire à 160°C pendant 1 heure

Glace à l'eau



Travaux pratique de Pâtisserie

Cake au chocolat

Matières premières	Quantités	Progression
Œufs	0.250	<u>Procédé :</u>
Sucre inverti	0.075	Mélanger les œufs, le sucre inverti et le sucre semoule.
Sucre semoule	0.125	Ajouter la poudre d'amandes, la farine tamisée avec le cacao et la levure chimique.
Poudre d'amande	0.075	Verser la crème, et terminer par le chocolat et le beurre fondu.
Farine	0.120	Cuire dans un moule à cake beurré à 160°C pendant environ 40 à 45 mn
Cacao poudre	0.025	
Levure chimique	0.008	
Crème UHT	0.120	
Manjari	0.060	
Beurre	0.105	
Beurre	0.150	Streusel cacao :
Cassonade	0.150	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.
Poudre d'amande	0.150	Cuisson à 150/160°C
Fleur de sel	0.001	
Farine	0.125	
Cacao poudre	0.025	



Travaux pratique de Pâtisserie

A recopier sur le carnet de recettes

Recettes	Quantités	Matières premières
Babas	0.300 0.006 0.020 0.015 5 0.090 QS	Farine Sel Sucre Levure Œufs Beurre fondu Eau
Sirop chocolat	0.500 0.250 0.050	Eau Sucre Cacao poudre
Crème chantilly	0.200 0.020 0.035 0.003	Crème Mascarpone Sucre semoule Vanille liquide
Chantilly chocolat	0.200 0.035 0.060	Crème Sucre semoule Couverture noire 64%
Pains au lait	1.000 0.020 0.120 0.045 0.400 4 0.240	Farine Sel Sucre Levure Lait Œuf Beurre
Gâteau marbré	0.240 0.360 0.250 0.360 0.008 0.008 0.090 0.028 2	Beurre Sucre glace Œufs Farine Levure chimique Zeste de citron Lait entier Poudre de cacao Moules alu
Cake chocolat	0.250 0.075 0.125 0.075 0.120 0.025 0.008 0.120 0.060 0.105	Œufs Sucre inversé Sucre semoule Poudre d'amande Farine Cacao poudre Levure chimique Crème UHT Manjari Beurre
Streusel cacao	0.150 0.150 0.150 0.001 0.125 0.025	Beurre Cassonade Poudre d'amande Fleur de sel Farine Cacao poudre

