

Travaux Pratiques de pâtisserie
CAP 1^{re} année
Session 2024 - 2025
Pâte à choux



Programme

Eclairs au chocolat
Choux mangue framboise



Eclairs Chocolat et choux mangue

18 pièces

Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.125	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.125	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.005	beurre en petits morceaux.
Sel	0.003	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu
Beurre	0.100	en remuant vivement.
Farine	0.150	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Œufs	0.250	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 oura fermé et 30mn
		Ouvert
Lait	0.410	<u>Crème chocolat pour 9 éclairs</u>
Crème	0.090	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Jaunes d'œufs	0.080	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Sucre semoule	0.060	Incorporer la poudre à flan.
Poudre à crème	0.024	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
Couverture noire	0.160	Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger
Beurre	0.090	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.
Lait	0.100	<u>Crème mangue pour choux</u>
Purée de mangue	0.150	Faire bouillir le lait avec la purée de mangue.
Jaunes d'œufs	0.040	Blanchir les jaunes avec le sucre.
Sucre semoule	0.060	Ajouter la poudre à crème.
Poudre à crème	0.030	Incorporer las jaunes dans le liquide bouillant et faire cuire une minute en
		fouettant.
Crème UHT	0.200	Débarrasser sur film et réserver en cellule.
Mascarpone	0.020	Monter la crème, le mascarpone et le sucre.
Sucre semoule	0.015	Incorporer délicatement les deux appareils ensemble et dresser aussitôt
Pâte à glacer brune	0.100	<u>Glaçage chocolat</u>
Couverture noire	0.040	Fondre la pâte à glacer au bain-marie, ajouter la couverture puis l'huile.
Huile de colza	0.015	

