

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{ère} année – Stage 2



Session 2024 - 2025

Programme

Pâte sucrée
Poires pochées
Crème d'amande
Compote pomme poire
Tarte au sucre
Tarte Bourdaloue
Tarte aux pommes
Tarte aux fruits secs



Tarte aux pommes



Matières premières	Quantités	Progression
Beurre	0.080	<u>Pâte sablée :</u>
Sucre	0.050	Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Œuf	0.030	Incorporer les œufs un à un.
Sel	0.001	Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Farine	0.150	Laisser reposer au froid.
Beurre	0.020	<u>Compote de pommes :</u>
Pommes	2	Éplucher les pommes, retirer les pépins et les couper en cubes.
Sucre	0.020	Faire blondir le beurre et y faire revenir les pommes en cubes pendant 5mn.
Cannelle	1 pincée	Ajouter le sucre, la cannelle et l'eau.
Eau	0.100	Cuire à couvert à feu doux environ 15mn.
Nappage blond	0.050	<u>Montage de la tarte :</u>
		Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sucrée.
		Étaler une fine couche de crème d'amande (2 mm maximum).
		Cuire à blanc 10mn.
		Déposer la compote refroidie.
		Couper les roses de pommes
		Cuire à 190°C environ 15 à 20mn.
		Débarrasser sur grille à la sortie du four.
Pommes	5	<u>Roses en pommes :</u>
Sucre	0.250	Couper les pommes en deux sans les éplucher.
Eau	0.200	Retirer les pépins et couper en très fines lamelles les pommes. Réserver dans une bassine inox. Faire un sirop avec l'eau et le sucre. Quand le sirop arrive à ébullition, verser le sirop sur les pommes, mélanger délicatement, couvrir d'un film et laisser 15mn.
		Égoutter les pommes et les rouler 6 par 6 pour faire une petite rose.



Tarte Bourdaloue



Matières premières

Quantités

Progression

Poires William
Sucre
Eau
Cannelle
Badiane
Baies roses
Vanille gousse

3
0.500
1.000
1 bâton
2 étoiles
1 c/café
½

Poires pochées

Faire bouillir l'eau, le sucre et les épices, la demie gousse de vanille coupée dans la longueur.
Ajouter les poires épluchées coupées en deux.
Faire bouillir 5 minutes, filmer la casserole et réserver à température ambiante avec les épices.

Beurre
Sucre
Œufs
Sel
Farine

0.080
0.050
0.030
0.001
0.150

Pâte sablée :

Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Incorporer les œufs un à un.
Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Laisser reposer au froid.

Beurre
Sucre
Œufs
Poudre d'amandes
Farine

0.065
0.065
1
0.065
0.015

Crème d'amande :

Crémer le beurre avec le sucre.
Incorporer les œufs graduellement.
Monter l'appareil.
Incorporer la poudre d'amandes à la spatule.
Puis la farine et enfin le rhum si désiré.

Poires

1

Montage de la tarte :

Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sucrée.
Déposer un peu de crème d'amande sur le fond.
Couper les poires en lamelles en les laissant entières.
Déposer les poires autour de la tarte.
Garnir de crème d'amandes à la poche entre les poires.
Cuire à 190°C.
Débarrasser sur grille à la sortie du four.
Attendre le refroidissement avant de napper de nappage abricot.
Il est possible de décorer le bord de la tarte avec du sucre en grains.



Tarte au caramel et fruits secs



Matières premières

Quantités

Progression

Beurre	0.080
Sucre	0.050
Œufs	0.030
Sel	0.001
Farine	0.150

Pâte sablée :
Mélanger le beurre et le sucre à la main.
Incorporer les œufs un à un.
Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir.
Laisser reposer au froid.

Amandes entières	0.020
Noisettes entières	0.020
Noix de macadamia	0.020
Pistaches	0.030
Noix de pécan	0.020
Pignons de pin	0.020
Sucre semoule	0.300
Crème liquide	0.120
Beurre	0.005

Montage de la tarte :
Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sucrée.
Cuire le fond à blanc avec des billes de porcelaine à 170°C environ 15 minutes.
Torréfier les fruits secs à 150°C pendant 5 minutes.
Laisser refroidir.
Dans une casserole, faire un caramel à sec brun.
Décuire doucement avec la crème bouillie tiède.
Hors du feu, ajouter le beurre.
Quand le caramel est lisse, incorporer les fruits secs et remuer.
Verser dans le fond de tarte.



Tarte au sucre



Recettes	Quantités	Progression
Levure	0.015	<u>Levain</u> Diluer la levure dans une cuillère à soupe d'eau tiède. Laisser reposer 20 minutes.
Farine	0.250	<u>Pâte</u>
Œufs	0.110	Mélanger la farine, les œufs et le levain.
Sel	0.008	Pétrir pendant 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
Sucre cristal	0.030	Ajouter le sel, le sucre cristal et la crème, puis pétrir encore 10 minutes.
Crème épaisse	2.5 cl	Ajouter le beurre ramolli et une cuillère à soupe d'eau.
Beurre	0.125	Pétrir de nouveau 10 minutes. Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes, puis la rabattre. Former une belle boule homogène. La recouvrir d'un torchon humide. Laisser reposer, à température ambiante pendant 30 minutes. Aplatir au rouleau, sur tour fariné, pour former un disque de 20 cm de diamètre. Laisser pousser 1 heure.
Beurre	0.025	<u>Finitions</u>
Vergeoise/cassonade	0.025	Faire des trous dans la pâte avec le doigt.
ade	15 ml	Mélanger le beurre ramolli, la vergeoise ou la cassonade, la crème et le jaune d'œuf.
Crème épaisse	0.020	Etaler généreusement ce mélange sur la pâte. Enfourner pendant 10 à 15 minutes à 190°C.
Jaune d'œuf		Déguster tiède.

