

**Travaux Pratiques de pâtisserie**  
**CAP 1<sup>er</sup> année**  
**Session 2024 - 2025**  
**Sujet : Noël**



**Programme**

Pains d'épices  
Pâte à tartiner



# Pains d'épices



## Matières premières

Eau  
Sucre semoule  
Miel  
4 épices  
Zeste citron jaune  
Zeste citron vert  
Zeste orange  
Anis étoilé (badiane)  
Cannelle bâton  
Pincée de sel  
Farine T55  
Levure chimique  
Beurre  
Pincée de bicarbonate de soude  
  
Rondelle d'orange confite  
Bâton de cannelle  
Badiane  
Noix de pécan

## Quantités

0.150  
0.060  
0.150  
0.003  
1  
2  
1  
0.004  
1  
1  
0.150  
0.005  
0.095  
1  
  
1  
1  
1  
3

## Progression

Pour un moule de 25cm x 12 cm :  
Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sucre, le sel et le miel.  
Ajouter ensuite le mélange 4 épices, la badiane, la cannelle, les zestes de citron jaune et vert et d'orange.  
Ajouter le beurre et laisser fondre.  
Couvrir la casserole et laisser infuser hors du feu pendant 20 minutes.  
Tamiser la farine avec le bicarbonate et la levure chimique.  
Chinoiser l'infusion puis la verser progressivement sur la farine en remuant avec un fouet pour obtenir un mélange homogène.  
Mouler dans un moule beurré et chemisé de papier cuisson, au 3/4 de la hauteur.  
Cuire 40 minutes à 180°C.  
Démouler et laisser reposer sur grille.  
Décorer avec une rondelle d'orange confite, un bâton de cannelle, une étoile de badiane et quelques noix de pécan.



# Pâte à tartiner



## Ingrédients

## Quantités pour environ 2 kg de pâte

Amandes	0.080
Noisettes	0.320
Lait	0.800
Poudre de lait	0.120
Miel	0.080
Chocolat au lait	0.300
Chocolat noir	0.300
Bocal en verre	6

## Procédé :

Torréfier les amandes et les noisettes entières 10 minutes au four à 150°C.

Laisser refroidir. Mixer dans un robot-coupe.

Faire bouillir le lait entier avec la poudre de lait et le miel.

Verser dans la casserole le chocolat au lait 40% et le chocolat noir 60%, tous les deux hachés en petits morceaux. Mélanger le tout dans le robot-coupe et faire tourner quelques minutes.

Chinoiser le mélange et verser en pot.

Ce mélange se garde au réfrigérateur une semaine.



# Sablés en damier ou roulés



Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.125	<u>Procédé :</u>
Sucre semoule	0.150	Mélanger le beurre et le sucre, puis l'œuf.
Jaune d'œuf	1	Incorporer la farine, le sel et la levure chimique.
Farine	0.250	
Levure chimique	0.002	Pour la pâte chocolat, mélanger le lait, la poudre de cacao et le sucre.
Sel	1 pincée	
Blanc d'œuf	1	Diviser la première pâte en deux et parfumer une des deux parties avec la pâte chocolat.
Cacao poudre	0.015	Faire 2 boules et réserver au réfrigérateur.
Lait	0.015	
Sucre	1 c/c	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 1 cm. 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.



# Pâte Linzer

Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.250	<u>Procédé :</u>
Levure chimique	0.005	Tamiser ensemble la farine, la levure chimique, le cacao, la
Cacao poudre	0.010	cannelle.
Cannelle	1 pincée	Ajouter le beurre en morceaux, le sucre, le sel et les amandes
Sucre semoule	0.125	hachées.
Beurre	0.125	Sabler au batteur à la feuille.
Amandes hachées	0.065	Ajouter les œufs un par un et le zeste. Mélanger sans corser.
Sel	1 pincée	Réserver au froid.
Œufs	2	
Zeste de citron	1	



# Glace royale

Recettes	Quantités	Progression
Blanc d'œuf	0.030	<u>Procédé :</u>
Sucre glace tamisé	0.250	Clarifier les œufs
Gouttes de vinaigre	2 gouttes	Chinoiser les blancs
		Tamiser le sucre glace
		Dans une bassine propre, mélanger doucement les $\frac{3}{4}$ du sucre et des blancs
		Rajouter petit à petit le sucre
		Bien battre pour blanchir les blancs
		Consistance proche d'une pâte à choux à point
		Ajouter le vinaigre
		Recouvrir d'un linge propre mouillé.





Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.390	<u>Procédé :</u>
Farine	0.100	Mélanger ensemble les blancs, la farine, le sucre, la trimoline et la poudre d'amandes.
Sucre semoule	0.290	Faire fondre le beurre et lui donner une couleur noisette clair.
Trimoline	0.050	Ajouter le beurre à l'appareil précédent3.
Poudre d'amandes	0.470	Attendre que la température de l'appareil atteigne environ 35°C
Beurre	0.190	et incorporer le pailleté (le mettre dans un appareil chaud, le fera fondre).
Pailleté chocolat fin		Dresser à la poche dans des moules beurrés.
		Cuire à 190°C dans des moules à savarins.
		Laisser refroidir et couler de la ganache au centre.

