

# Travaux pratiques de pâtisserie

## CAP 1<sup>ère</sup> année - Stage 5



Session 2024 - 2025

### **Programme**

Pâte feuilletée inversée  
Galette



# Feuilletage Inversé

Recettes	Quantités
Farine	1.000
Sel	0.024
Eau	0.500
Beurre	1.00
Farine	0.300

## Progression

### Feuilletage inversé :

Détrempe : Mélanger à la main sur le tour en faisant une fontaine pour ne pas donner de corps à la pâte.

Beurrage : Manier la matière grasse avec 300g de farine

Façonner ce mélange en carré de 25cm sur 3cm d'épaisseur.

Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur.

Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse.

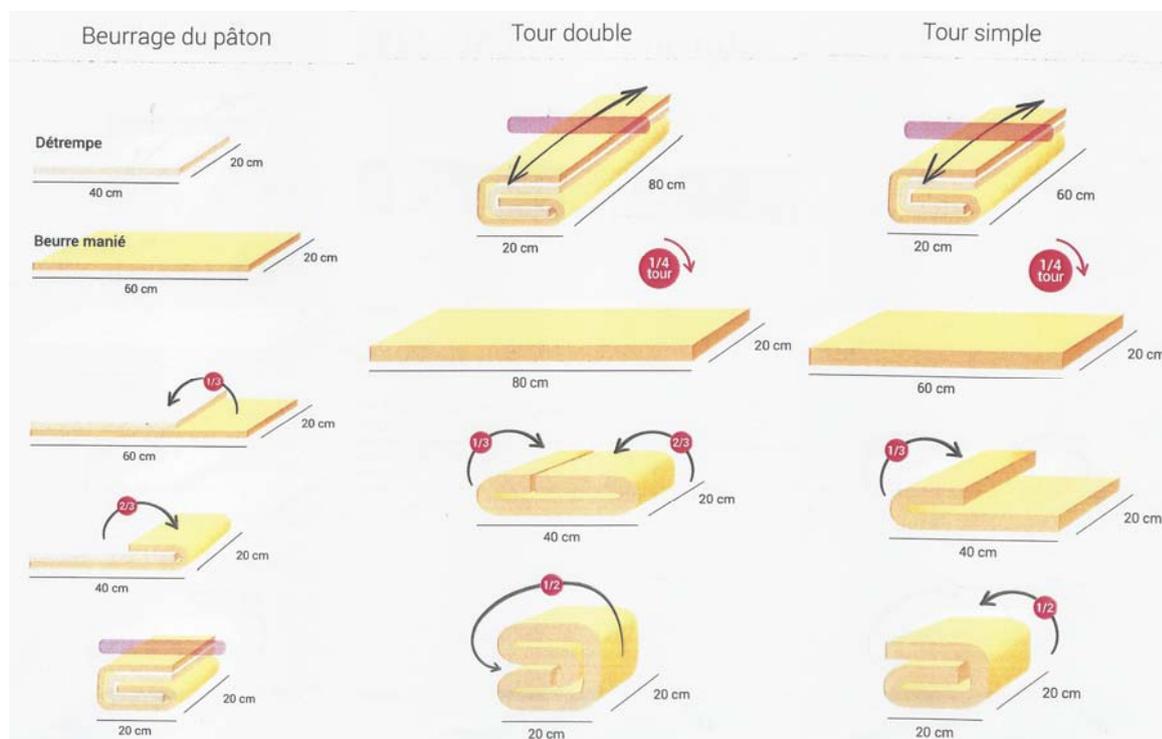
Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse.

Etendre le pâton 60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur.

Laisser reposer 30mn (même jusqu'au lendemain).

Donner 2 tours doubles et 1 tour simple.

Laisser reposer et détailler.



Beurre	0.100
Sucre	0.100
Œufs	2
Poudre d'amandes	0.050
Noix de coco râpée	0.050
Farine	0.020

### Crème d'amande noix de coco :

Crémer le beurre avec le sucre.

Incorporer les œufs graduellement.

Incorporer la poudre d'amandes et la noix de coco puis la farine

Monter l'appareil au batteur.

Dresser à la poche 2 cercles 15 cm de diamètre, sur feuille et réserver au congélateur

Sucre cristal	0.050
Eau	0.040

### Sirop à 30°B :

Porter à ébullition le sucre et l'eau.

Conserver au frais et couvert.

