

Travaux pratiques de pâtisserie

CAP 1^{ère} année - Stage 6



Session 2024 - 2025

Programme

Charlotte chocolat poire

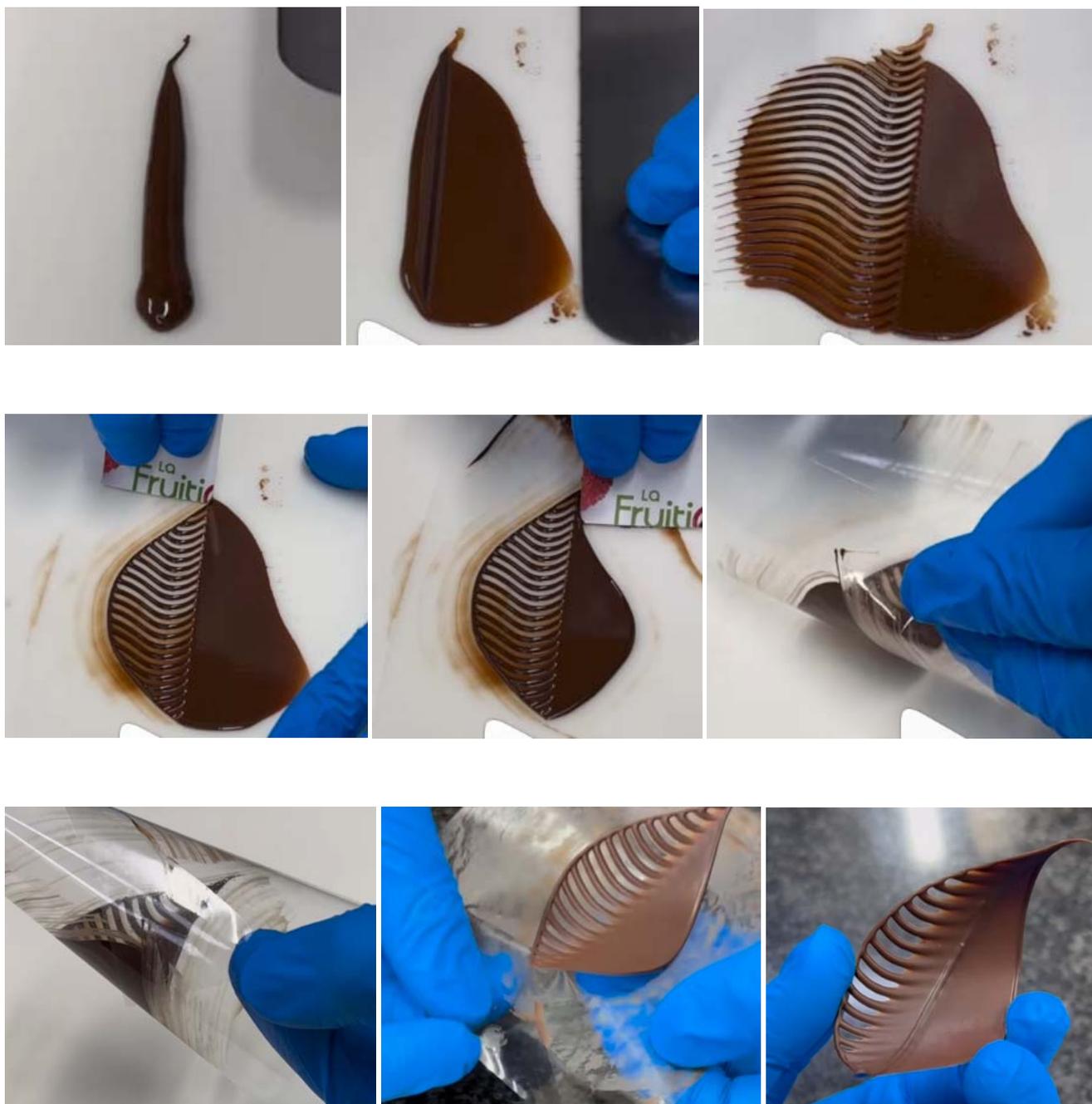


Charlotte poire chocolat

Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.150	<u>Biscuit à la cuillère :</u>
Sucre	0.125	Monter les blancs et les serrer avec le sucre.
Jaunes d'œufs	0.065	Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur).
Farine tamisée	0.065	Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule.
Fécule	0.065	Dresser à la poche 2 bandes de 7cm de largeur, une couronne de 18cm de diamètre et une de 14 cm de diamètre, le reste en biscuits cuillère individuels
Sucre glace	0.025	Saupoudrer de sucre glace. Cuire 10mn à 190°. Couper les bandes et les disposer autour de l'entremets.
Purée de poire	0.100	<u>Crèmeux poire</u>
Jaunes d'œuf	0.025	Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir
Œufs	0.040	Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre. Faire chauffer à 85°C la purée de poire
Sucre	0.030	Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon
Gélatine feuille	1	Incorporer la gélatine essorée. Chinoiser
Beurre	0.025	Couler dans un cercle de même taille que le biscuit de l'intérieur, sur une épaisseur de 1cm et mettre à bloquer en cellule.
Lait	0.070	<u>Bavaroise au chocolat :</u>
Crème	0.060	Effectuer une anglaise avec le lait, la crème, la trimoline et les œufs
Trimoline	0.035	Incorporer la couverture en petits morceaux
Jaunes	0.070	Incorporer délicatement la crème montée dès que la crème anglaise est à 30°C environ
Crème	0.225	
Couverture noire	0.100	
		<u>Compotée de poire :</u>
		Détailler des boules de poires et hacher le reste. Compter légèrement avec du sucre et réserver.



Feuille ajourée en chocolat



Fleur éventail en chocolat

Faire fondre au bain Marie la couverture à 40°C

Faire chauffer à 45°C une plaque en inox (surtout pas de l'aluminium qui noircit la couverture)

Etaler une couche fine sur la plaque et la mettre au froid

Lorsque la couverture est dure, la laisser revenir à température ambiante

A l'aide d'un triangle, détailler des éventails et les mettre à refroidir sur feuille ou les appliquer directement sur l'entremets

