

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

|  | | Intérieurs pour bonbons chocolat |  |
|---|---|--|---|
| Recettes | Quantités | Progression | |
| | | Praliné | |
| Beurre de cacao Couverture lactée Gianduja | 0.180 0.020 1.200 | <u>Finesse de Paris</u> Mélanger l'ensemble des produits. Tabler, abaisser, cristalliser, découper. | |
| Couverture lactée Beurre de cacao Noisettes Pâte de sésame | 0.150 0.150 0.450 0.560 | <u>Sésame</u> Mélanger le praliné avec la pâte de sésame. Ajouter le beurre de cacao et la couverture fondus. Mette au point à 30°. Couler en cadre. Chabloner et détailler. | |
| Couverture lactée Praliné Arome citron Zeste de citrons confits Zeste d'oranges confites Pralinettes | 0.400 1.000 0.020 0.020 0.020 QS | <u>Bûchette aux agrumes</u> Mélanger le praliné et le chocolat fondu. Ajouter l'arôme et les zestes. Mettre au point et dresser des boudins. | |
| Couverture lactée Beurre de cacao Praliné Pâte de noisette Feuillettine | 0.200 0.050 0.800 0.100 0.200 | <u>Feuillettine</u> Cristalliser la couverture et le beurre de cacao. Ajouter le praliné et la pâte de noisette puis la feuillettine. Couler en cadre | |
| Beurre de cacao Couverture noire Praliné | 0.150 0.050 1.000 | <u>Rochers</u> Mélanger le praliné, la couverture et le beurre de cacao Abaisser, détailler, bouler | |
| Beurre de cacao Couverture lactée Praliné Nougatine hachée | 0.150 0.050 1.000 0.200 | <u>Carré noisette nougatine</u> Mélanger le praliné, la couverture et le beurre de cacao Abaisser, détailler | |
| Couverture noire Couverture lactée Beurre de cacao Praliné Amandes caramélisées | 0.100 0.100 0.100 1.000 QS | <u>Amandine</u> Mélanger le praliné, les couvertures et le beurre de cacao Chauffer à 40° Mettre à point Abaisser à 10mm et détailler à l'emporte pièce | |
| Couverture noire Beurre de cacao Praliné Amandes effilées grillées | 0.100 0.100 1.000 0.400 | <u>Amanda</u> Mélanger le praliné, le beurre de cacao, la couverture et ajouter délicatement les amandes Couler en cadre à 6mm d'épaisseur | |
| Beurre de cacao Couverture lactée Praliné Pailleté feuillettine | 0.150 0.100 1.000 0.500 | <u>Feuilleté praliné</u> Mélanger le praliné, le beurre de cacao, la couverture et ajouter délicatement la feuillettine Abaisser entre deux feuilles en plastique à 10mm d'épaisseur | |
| Beurre de cacao Couverture orange Lait concentré non sucré Praliné Glucose Grand Marnier Gianduja | 0.400 0.500 0.500 0.800 0.300 0.150 0.500 | <u>Muscadines</u> Faire bouillir la crème et le glucose Fondre le gianduja, la couverture orange et le beurre de cacao Mélanger les 2 appareils et le Grand Marnier Refroidir Dresser à la poche douille n° 10/12 sur papier Chabloner au pistolet et détailler en bâtonnets | |
| Beurre de cacao Couverture lactée Nougatine pilée Gianduja | 0.080 0.100 0.150 0.500 | <u>Pistachier</u> Fondre le beurre de cacao et la couverture Mélanger le gianduja et chauffer à 40° Tabler et mettre au point à 30°, ajouter la nougatine pilée Couler en cadre à 6mm d'épaisseur | |

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

| | | Ganache moulée |
|----------------------------|------------|---|
| Couverture lactée | 0.035 | <u>Praliné framboise</u> |
| Couverture mi-amère | 0.050 | Faire bouillir la pulpe, ajouter le sorbitol et les couvertures. Incorporer la praliné. |
| Praliné | 0.400 | Couler |
| Sorbitol | 0.020 | |
| Purée de framboise | 0.180 | |
| Beurre de cacao | 0.350 | <u>Mousse noisette</u> |
| Crème | 0.500 | Faire bouillir la crème et le beurre de cacao. Ajouter le praliné et refroidir à 17°. |
| Praliné | 1.000 | Mousser et dresser. |
| Beurre de cacao | 0.100 | <u>Caprice de Grenoble</u> |
| Crème | 0.250 | Faire bouillir la crème, le sucre glace, ajouter la trimoline. |
| Praliné | 0.500 | Tempérer à 27°. |
| Trimoline | 0.100 | Incorporer le beurre de cacao, les noix et le Cointreau. |
| Sucre glace | 0.250 | Garnir. |
| Cointreau | 0.100 | |
| Noix hachées | 0.100 | |
| Gianduja | 0.650 | <u>Carrousel</u> |
| Beurre de cacao | 0.100 | Faire bouillir la crème et le sucre glace, ajouter la trimoline. |
| Crème | 0.350 | Verser sur le Gianduja, le beurre de cacao fondu. |
| Trimoline | 0.150 | Refroidir à 27°. |
| Sucre glace | 0.250 | Ajouter les noisettes et le kirsch. |
| Kirsch | 0.100 | Remplir |
| Noisettes grillées hachées | 0.100 | |
| Couverture noire | 0.700 | <u>Perle du vignoble</u> |
| Crème | 0.500 | Bouillir la crème et le glucose |
| Beurre | 0.100 | Ajouter la couverture hachée, la trimoline et le beurre. Mixer |
| Glucose | 0.100 | Refroidir à 32° garnir et ajouter les raisins |
| Trimoline | 0.050 | |
| Raisins macérés au marc | QS | |
| Couverture noire | 0.350 | <u>Désir</u> |
| Beurre de cacao | 0.150 | Cuire à 70% au réfractomètre le jus d'orange, le sucre, le glucose et le gingembre |
| Crème | 0.250 | Ajouter la crème bouillante |
| Jus d'orange | 0.250 | Verser sur la couverture, le beurre de cacao et l'huile essentielle |
| Beurre | 0.150 | Mixer |
| Sucre | 0.200 | Refroidir à 32° |
| Glucose | 0.100 | Garnir les moules |
| Huile essentielle orange | 15 gouttes | |
| Gingembre frais râpé | 0.025 | |
| Chocolat ganache | 0.600 | <u>Ganache thé</u> |
| Couverture lactée | 0.250 | Chauffer l'eau et ajouter le thé |
| Crème | 0.450 | Infuser 3mn |
| Eau | 0.090 | Ajouter la crème et faire bouillir |
| Beurre | 0.080 | Chinoiser et verser sur le chocolat à 35° |
| Thé vert | 0.030 | Ajouter le beurre |
| Couverture lactée | 0.650 | <u>Ganache cannelle</u> |
| Crème | 0.340 | Bouillir la crème et infuser la cannelle |
| Pâte de noisette | 0.050 | Verser sur la couverture et la pâte de noisette |
| Beurre | 0.135 | Ajouter le beurre et mixer |
| Kirsch | 0.050 | Ajouter le kirsch |
| Bâton de cannelle | 0.010 | |
| Couverture lactée | 0.400 | <u>Ganache kirsch</u> |
| Couverture ivoire | 0.400 | Bouillir la crème, incorporer les couvertures au beurre et mixer |
| Crème | 0.300 | Ajouter le kirsch |
| Beurre | 0.100 | |
| Kirsch | 0.200 | |
| Couverture ivoire | 0.680 | <u>Ganache pistache kirsch</u> |
| Crème | 0.340 | Bouillir la crème avec la pistache, incorporer la couverture au beurre et mixer |
| Beurre | 0.140 | Ajouter le kirsch |
| Kirsch | 0.035 | |
| Pâte de pistache | 0.090 | |

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

| | | |
|---------------------------|-------|---|
| Couverture ivoire | 0.800 | <u>Ganache calvados cannelle</u> |
| Crème | 0.400 | Bouillir la crème, incorporer la couverture, la cannelle en poudre et en dernier le calvados et mixer |
| Calvados | 0.100 | |
| cannelle | 0.012 | |
| Couverture ivoire | 0.100 | <u>Ganache café</u> |
| Chocolat noir laboratoire | 0.200 | Bouillir la crème, le beurre, le sel ajouter le café soluble |
| Crème | 0.250 | Verser et mixer sur les couvertures, le sorbitol |
| Beurre | 0.015 | garnir |
| Sel | 0.001 | |
| Sorbitol | 0.015 | |
| Café soluble | 0.010 | |
| Couverture noire 58% | 0.750 | <u>Arabica</u> |
| Crème | 0.600 | Infuser les grains de café dans la crème |
| Beurre | 0.100 | Etc. |
| Trimoline | 0.130 | |
| Grains de café | 0.015 | |
| Couverture noire | 1.000 | <u>Truffe vanille</u> |
| Crème | 0.500 | Bouillir la crème et la vanille fendue |
| Beurre | 0.100 | Ajouter la trimoline puis le beurre |
| Trimoline | 0.150 | Verser sur le chocolat |
| Gousses de vanille | 2 | Mixer dresser à la poche |
| | | Refroidir et bouler |
| Couverture noire | 0.600 | <u>Ganache vanille</u> |
| Crème | 0.500 | Bouillir la crème et la vanille fendue |
| Beurre | 0.050 | Ajouter le glucose, la trimoline puis le beurre |
| Glucose | 0.050 | Verser sur le chocolat |
| Trimoline | 0.030 | Mixer |
| Gousses de vanille | 2 | Refroidir à 35° et couler en cadre |
| Couverture noire | 0.650 | <u>Ganache pistache</u> |
| Crème | 0.550 | Bouillir la crème ajouter la pâte de pistache |
| Beurre | 0.050 | Verser la couverture fondue et la trimoline |
| Trimoline | 0.030 | A 35° incorporer le beurre en pommade et le kirsch |
| Kirsch | 0.010 | Mixer et couler en cadre |
| Pâte de pistache | 0.050 | |
| Couverture noire | 0.400 | <u>Ganache au poivre de séchouan</u> |
| Couverture lactée | 0.200 | Chauffer le poivre à sec dans un sautoir |
| Crème | 0.400 | Bouillir le lait, la crème ajouter le poivre, infuser |
| Lait | 0.050 | Incorporer le glucose |
| Beurre | 0.080 | Verser sur les couvertures hachées |
| Glucose | 0.080 | Mixer |
| Poivre de séchouan | 0.035 | Garnir |
| | | Ganache enrobée |
| Couverture lactée | 0.700 | <u>Ganache thé à la menthe</u> |
| Couverture noire | 0.100 | Bouillir le lait, ajouter la trimoline, le glucose, infuser la menthe et le thé vert |
| Lait concentré | 0.300 | Chinoiser sur les couvertures hachées, mixer |
| Menthe fraîche | 0.060 | Refroidir à 35° incorporer le beurre en pommade |
| Beurre | 0.070 | Couler en cadre de 8mm d'épaisseur |
| Trimoline | 0.010 | |
| Glucose | 0.010 | |
| Thé vert | 0.045 | |
| Couverture noire | 0.650 | <u>Ganache 4 épices</u> |
| Crème | 0.450 | Bouillir la crème avec les épices en poudre, laisser infuser |
| Quatre épices | 0.006 | Verser sur le chocolat haché |
| | | Refroidir à 30°, couler en cadre sur papier, Chabloner |
| Couverture lactée | 0.600 | <u>Ganache badiane</u> |
| Beurre de cacao | 0.170 | Bouillir la crème avec la vanille e la badiane pilée |
| Crème | 0.400 | Rectifier le poids avec la crème bouillie |
| Gousses de vanille | 2 | Verser sur les couvertures fondues à 40° |
| Beurre | 0.100 | Mixer |
| Trimoline | 0.080 | Incorporer le beurre |
| Sorbitol | 0.030 | Mettre au point et dresser à la poche |
| Badiane | 0.040 | Rouler à la main |

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

| | | |
|----------------------|-------|--|
| Couverture ivoire | 0.880 | <u>Ganache coco</u> |
| Crème | 0.200 | Bouillir la crème, le glucose, la trimoline et le sorbitol |
| Coco râpée | 0.050 | Verser sur 500g de chocolat blanc |
| Trimoline | 0.020 | Ajouter le coco râpé et l'eau de vie de coco |
| Sorbitol | 0.030 | Incorporer le reste du chocolat blanc et mixer |
| Eau de vie de coco | 0.050 | Couler à 31° |
| Couverture ivoire | 0.600 | <u>Ganache pistache</u> |
| Crème | 0.150 | Bouillir la crème ajouter la pâte de pistache |
| Beurre | 0.035 | Verser la couverture fondue |
| Pâte de pistache | 0.040 | A 35° mixer et incorporer le beurre |
| | | Ganache au beurre |
| Couverture 55% | 0.400 | <u>Ganache au beurre moulé vanille</u> |
| Couverture 58% | 0.100 | Bouillir la crème, le lait, la vanille. Ajouter le sorbitol. Incorporer les couvertures, |
| Crème | 0.300 | mixer et le beurre. Garnir les boules finition chardon. |
| Lait | 0.100 | |
| Beurre | 0.150 | |
| Sorbitol liquide | 0.050 | |
| Vanille gousse | 2 | |
| Couverture lait | 0.460 | <u>Ganache anis</u> |
| Cacao pâte | 0.080 | Cuire le sucre, le glucose et la crème à 106°C. Refroidir à 40°C, ajouter la |
| Beurre de cacao | 0.050 | couverture, le cacao pâte, le beurre de cacao fondu, l'ouzo et la Marie Brizard. |
| Crème | 0.250 | Refroidir à 35°C, incorporer le beurre. Couler en cadre. |
| Beurre | 0.220 | |
| Glucose | 0.100 | |
| Sucre | 0.150 | |
| Marie-Brizard | 0.010 | |
| Ouzo | 0.035 | |
| Couverture lait | 0.500 | <u>Ganache caramel</u> |
| Beurre de cacao | 0.100 | Caraméliser le sucre, décuire avec la crème, ajouter le beurre, au mixer incorporer la |
| Crème | 0.350 | couverture et le beurre de cacao. Tempérer, Couler |
| Beurre | 0.300 | |
| Sucre | 0.250 | |
| Couverture noire | 1.000 | <u>Ganache Moka</u> |
| Lait | 0.100 | Bouillir la crème, le lait, ajouter la trimoline et le nescafé. Verser la couverture, |
| Crème | 0.500 | mixer puis ajouter le beurre. |
| Beurre | 0.200 | Tempérer, abaisser à 8mm. |
| Trimoline | 0.100 | |
| Nescafé | 0.015 | |
| Couverture lait | 0.600 | <u>Ganache caramel poire</u> |
| Beurre de cacao | 0.060 | Fondre le sucre au caramel. Décuire avec la crème chauffée. Ajouter la couverture, |
| Crème | 0.420 | le beurre de cacao fondu. Mixer. Incorporer l'eau de vie de poire. Tempérer, couler |
| Beurre | 0.320 | en cadre. |
| Sucre | 0.300 | |
| Eau de vie de poire | 0.050 | |
| Couverture noire 70% | 0.800 | <u>Ganache vanille</u> |
| Couverture lait | 0.400 | Bouillir la crème, ajouter le beurre et les gousses de vanille, infuser 3mn. Peser |
| Crème | 0.650 | 0.650 de liquide et verser sur les couvertures finement hachées, la trimoline et le |
| Beurre | 0.100 | glucose. Mixer. Couler en cadre |
| Trimoline | 0.050 | |
| Glucose | 0.050 | |
| Gousses de vanille | 2 | |
| Couverture noire | 1.000 | <u>Ganache palais or</u> |
| Crème | 0.500 | Bouillir la crème, la trimoline, ajouter la couverture noire, lisser. Incorporer à 35°C |
| Beurre | 0.250 | le beurre. Mixer, couler sur rhodoïd, abaisser, chabloner |
| Trimoline | 0.180 | |
| Café soluble | 0.020 | |
| Couverture noire | 0.450 | <u>Grains de café</u> |
| Couverture lait | 0.450 | Bouillir la crème, ajouter le café. Incorporer les couvertures et mixer. |
| Crème | 0.600 | Remplir les moules au 4/5 chemisés de couverture noire. |
| Café soluble | 0.015 | |

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

| | | |
|----------------------|-------|---|
| | | Ganache caramel |
| Couverture noire 58% | 0.700 | <u>Ganache caramel en cadre</u> Bouillir la crème. Cuire le sucre au caramel à sec (170°C). décuire avec la crème. Verser bouillante sur la couverture hachée. Mixer. Refroidir. Etaler dans un cadre sur feuille chablonnée. Cristalliser, chabloner le dessus. Détailler à l'aide d'une guitare. |
| Couverture lait | 0.850 | |
| Crème | 0.350 | |
| Sucre | 0.500 | |
| | | Ganache caramel moulée |
| Couverture lactée | 0.125 | <u>Ganache caramel fraise</u> Cuire le sucre au caramel blond. Décuire avec la pulpe de fraise ; le glucose et le beurre. A 50°C ajouter la couverture et le beurre de cacao. Passer au pistolet les moules et chemiser de couverture noire |
| Beurre de cacao | 1.015 | |
| Pulpe de fraise | 0.200 | |
| Beurre | 0.025 | |
| Sucre | 0.100 | |
| Glucose | 0.050 | |
| Couverture lactée | 0.300 | <u>Ganache caramel exotique</u> Cuire le sucre au caramel. Déglacer avec la pulpe de banane. Bouillir la crème et le beurre, verser sur les couvertures. Mélanger les deux appareils. Couler en moule. |
| Couverture ivoire | 0.300 | |
| Crème | 0.150 | |
| Pulpe de banane | 0.300 | |
| Beurre | 0.200 | |
| sucre | 0.150 | |
| Lait | 0.300 | |
| Purée de cassis | 0.160 | <u>Ganache caramel cassis</u> Cuire le sucre et le glucose à 180°C. décuire avec le lait en plusieurs fois, recuire à 110°C, puis décuire à nouveau avec la purée de cassis. Refroidir à 29-30°C. Garnir les moules chemisés de couverture noire. |
| Beurre | 0.070 | |
| Sucre | 0.190 | |
| Glucose | 0.130 | |
| Beurre de cacao | 0.010 | |
| Crème | 0.150 | <u>Ganache caramel à pomme verte</u> Bouillir le sucre, le glucose, la crème, le beurre. Ajouter la purée de pomme verte et le jus de citron. Cuire à 114°C. Arrêter la cuisson avec le beurre de cacao et le beurre. A 40°C ajouter le calvados. Couler à 30°C dans les boules creuses. |
| Purée de pomme verte | 0.200 | |
| Beurre | 0.050 | |
| Sucre | 0.250 | |
| Glucose | 0.050 | |
| Calvados | 0.025 | |
| Jus de citron | 0.005 | |
| Couverture lait | 0.350 | |
| Beurre | 0.050 | <u>Ganache caramel cannelle</u> Cuire à sec le glucose et le sucre jusqu'au caramel blond. Décuire avec la crème infusée avec les bâtons de cannelle. Verser sur la couverture le beurre et la trimoline. Mixer. Refroidir. A 30°C garnir les moules chemisés. |
| Glucose | 0.050 | |
| Sucre | 0.400 | |
| Trimoline | 0.030 | |
| Bâtons de cannelle | 3 | |
| Beurre de cacao | 0.100 | |
| Crème | 0.500 | <u>Ganache caramel noix</u> Caraméliser 250g de sucre, ajouter les noix hachées. Refroidir. Mixer. Incorporer le reste du sucre cuit à 104°C et décuire avec la crème. Ajouter en dernier le beurre et le beurre de cacao, mixer. Refroidir à 30°C, ajouter l'armagnac. Couler en moules |
| Noix hachées | 0.500 | |
| Beurre | 0.175 | |
| Sucre | 0.650 | |
| Armagnac | 0.080 | |
| | | |