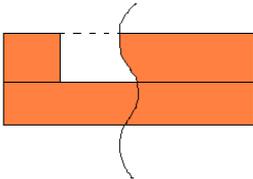


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recettes		Quantités	Progression
		<p style="text-align: center;">Vol au vent Bouchée à la reine</p> 	
Farine	0.500	Feuilletage ordinaire :	
Sel	0.010	Peser, tamiser la farine	
Eau	0.250	Mettre en fontaine	
Beurre	0.375	Ajouter le sel et presque toute l'eau	
Œufs dorure	0.050	Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue	
		Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer	
		L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités.	
		Étaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur	
		Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm	
		Disposer au centre, coins inversés	
		Replier les 4 extrémités	
		Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm	
		Étendre le pâton régulièrement en bande	
		De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur	
		Replier en 3 parties égales (1 ^{er} tour)	
		Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement	
		Donner le 2 ^e tour	
		Couvrir et laisser reposer 15-20mn	
		Donner le 3 ^e et 4 ^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn	
		Donner le 5 ^e tour, repos	
		Étaler la pâte sur 1.5cm d'épaisseur	
		Rorer la moitié du pâton	
		Marquer des empreintes de 9cm de diamètre sur l'autre moitié	
		Découper un rond de 6cm au centre de chaque cercle	
		Détailler un premier disque non doré et en le laissant dans l'emporte pièce, le poser sur la moitié de pâton dorée, et terminer de détailler la deuxième partie, qui va se coller à la première	
		Déposer les deux sur une plaque de cuisson	
		Laisser reposer avant de cuire	
		Cuisson à 200°	
		Pour éviter la déformation des bouchées, mettre une grille tenue par des petits moules au dessus de la plaque	
		A la sortie du four, retirer et réserver le centre du couvercle	
Beurre	0.050	Sauce Béchamel :	
Farine	0.050	Faire revenir les champignons dans un peu de beurre, réserver	
Lait entier	0.350	Couper le blanc de volaille en dés et réserver	
Crème	0.100	Faire un roux clair avec le beurre et la farine	
Champignons de Paris	0.150	Incorporer le lait en plusieurs fois, en fouettant énergiquement pour éviter la formation de grumeaux, puis ajouter le vin blanc, puis la crème	
Vin blanc sec	0.050	Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade râpée.	
Sel, poivre, muscade	QS	Incorporer à la Maryse, les champignons et les dés de poulet, puis garnir avec une cuillère.	
Blanc de volaille	1	Recouvrir d'un peu de gruyère râpé et terminer avec le couvercle en feuilletage.	
Gruyère râpé	0.080		