

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

CAP chocolatier semaine n° 1

Thème : Rentrée des classes		
Programme : Bonbons chocolat détaillés « Provençal », moulage montage sur le thème la rentrée des classes...		
Savoir-faire	<i>Réaliser une pâte d'amande confiseur (apprentissage)</i>	
Savoir-faire	<i>Réaliser la mise au point de la couverture (apprentissage)</i>	
Savoir-faire	<i>Réaliser des bonbons trempés à la fourchette (apprentissage)</i>	
Familles	Techniques de base	Produits finis
Bonbons de Chocolat	Mise au point de la couverture noire Pâte d'amande confiseur Pâte d'amande pistache	
Moulage et montage	Décor faux bois	
Confiserie		
Entremets	Entremets « Feuille d'Automne »	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Bonbon de chocolat</p> <p>« Provençal »</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Poudre d'amandes Sucre glace Sucre semoule Eau Glucose	0.125 0.125 0.250 0.100 0.050	<u>Pâte d'amande confiseur</u> Cuire le sucre, l'eau et le glucose au gros boulé (125°C) Et verser sur la poudre d'amandes et le sucre glace Mélanger à la spatule Laisser refroidir Broyer ou mixer finement	
Pâte d'amandes confiseur Fondant Beurre Pistaches Crème de pistache Kirsch Couverture noire	0.500 0.150 0.050 0.080 0.050 0.050 0.150	<u>Pâte d'amande pistache</u> Travailler la pâte d'amande avec le fondant tempéré, les pistaches hachées, la crème de pistache et le kirsch Etaler sur 1cm d'épaisseur Détailer des ovales à l'emporte pièce Laisser sécher 3 ou 4 heures Tremper dans la couverture fondante et décorer à la fourchette 3 dents	

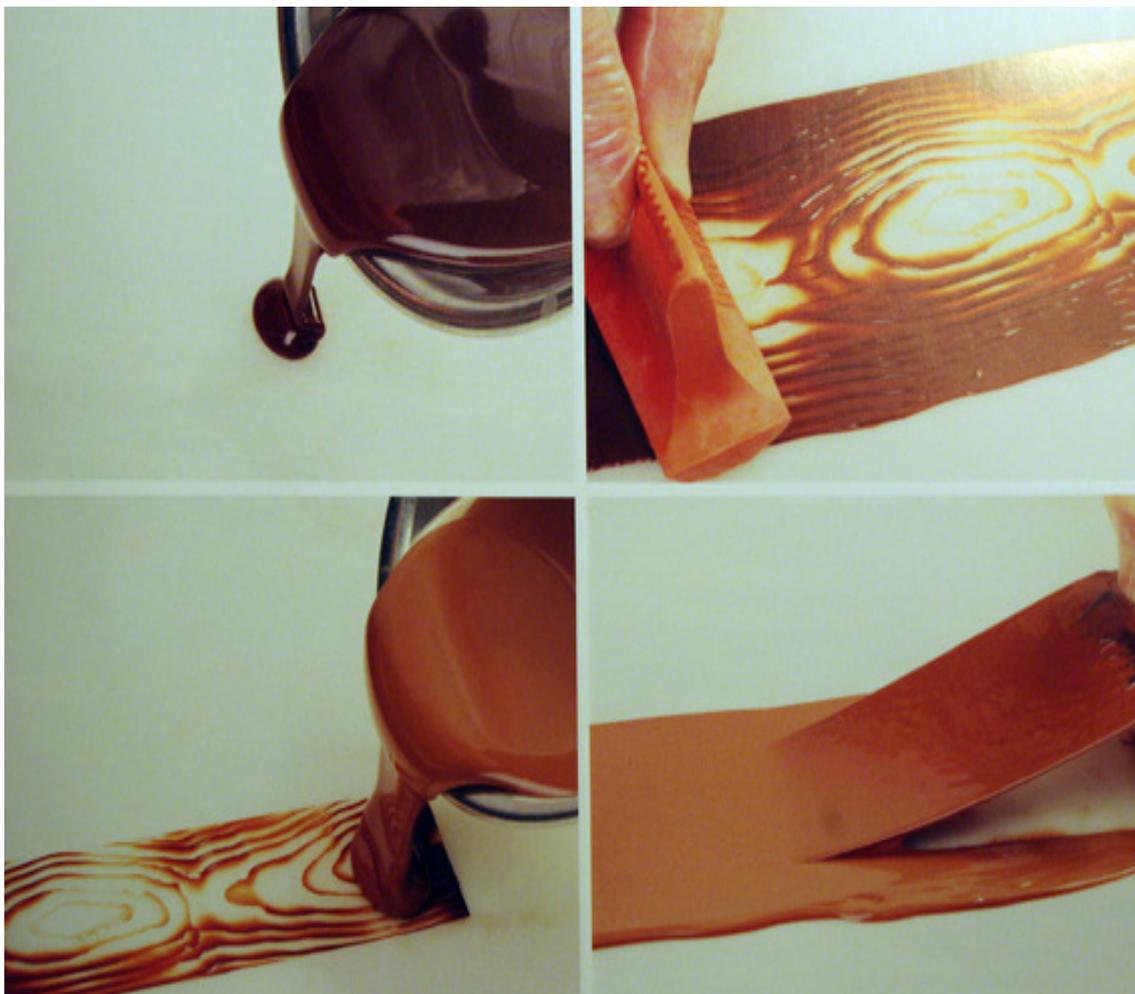
DH

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Faux bois	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture lactée	0.100	<u>Méthode</u> Etaler à la palette, une fine couche de couverture à température sur du film rhodoïd ou autre support Etaler avec le peigne, en faisant onduler celui-ci, sur la longueur du film Laisser sécher très légèrement Etaler une autre couleur de couverture à température Laisser légèrement sécher, donner la forme ou tailler suivant besoin Faire prendre au froid Retirer le film seulement quand la couverture est totalement refroidie	
Couverture noire	0.150		



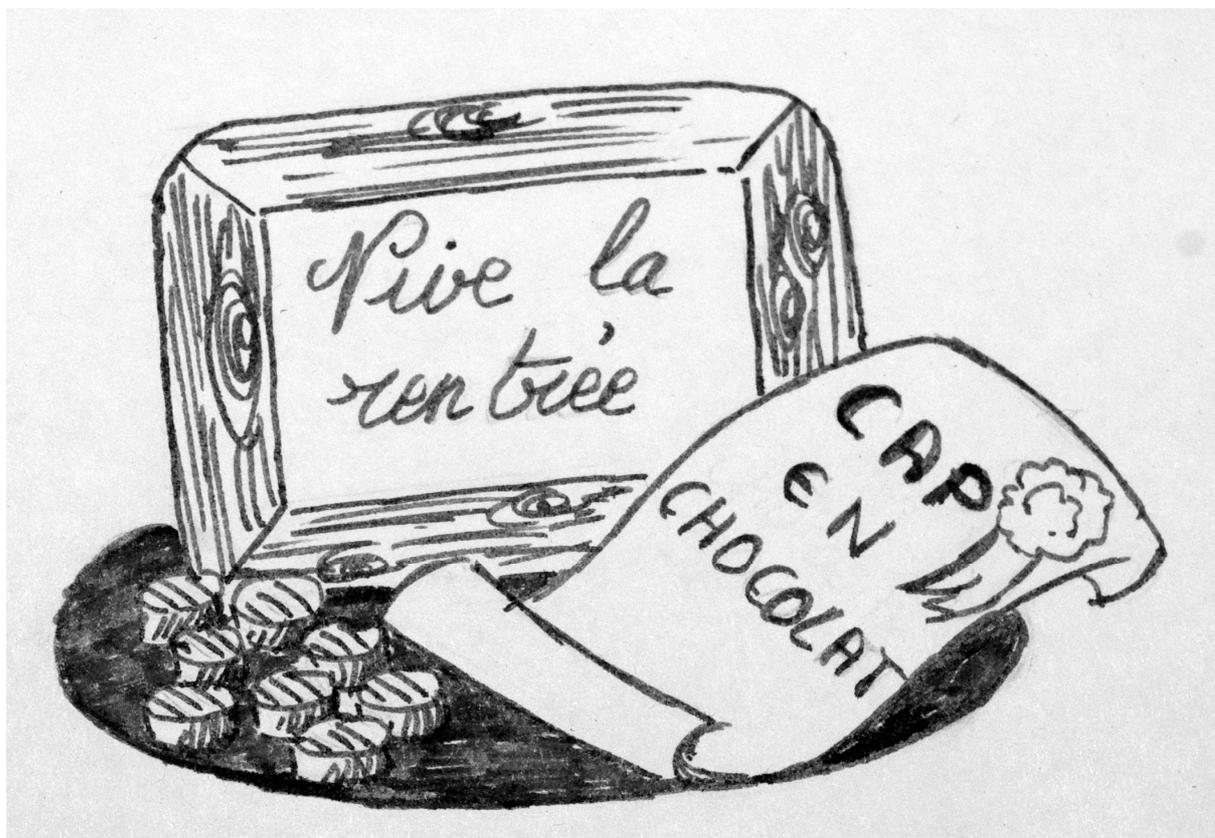
DH

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Montage		La rentrée des classes	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire	0.300		
Couverture lactée	0.200		
Couverture ivoire	0.200		



DH

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

ENTREMET FEUILLE D'AUTOMNE

Recettes	Quantité	Progression
blancs d'œuf sucre semoule sucre glace	0.150 0.150 0.150	<u>Meringue française</u> Monter les blancs, bien les mélanger avec le sucre semoule. Incorporer délicatement à l'écumoire le sucre glace. Dresser à la poche douille N°10 les trois disques de la taille des cercles. Cuire au four à sole à 150° pendant 1h30 ou à 130° four ventilé.
chocolat mi amer 64 % beurre jaunes d'œufs blancs d'œufs sucre semoule	0.170 0.100 0.040 0.120 0.040	<u>Mousse au chocolat</u> Faire fondre le chocolat à 35° et le mélanger progressivement avec le beurre pommade. Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Une fois monté, en verser un tiers dans le beurre et le chocolat. Mélanger énergiquement, verser le reste des blancs et les jaunes. Mélanger délicatement à la Maryse en évitant de faire retomber la masse.
pâte à glacer brune couverture mi amer 58% huile d'arachide gélatine feuille	0.250 0.100 0.030 0.006	<u>Glaçage</u> Faire fondre au bain marie la couverture et la pâte à glacer. Incorporer l'huile d'arachide. Chinoiser et utiliser à 32°.
		<u>Montage et finitions</u> Dans un cercle de 6cm de haut, Positionner un film rhodoïd, poser au fond un disque de meringue, garnir d'1 cm de mousse au chocolat, renouveler l'opération 2fois, lisser la mousse au chocolat au raz du cercle. Mettre au congélateur. Décercler, et enlever le film. Glacer la totalité de l'entremet. Disposer sur le dessus des copeaux plissés saupoudrer légèrement de codineige

PR