

*Le*

*matériel*

*du*

*pâtissier*

*offert par le site [www.conseils-cap-patisserie.fr](http://www.conseils-cap-patisserie.fr)*



- 1 mallette pour transporter tout ce qui suit à votre lieu d'examen par exemple

- 1 couteau de tour



- 1 couteau d'office d'environ 10 cm



- 1 éplucheur ou économome

## **Pourquoi ce document ?**

*Pour vous entraîner chez vous et pour passer le CAP de pâtisserie, vous aurez besoin d'avoir votre propre matériel. Mais attention à ne pas trop en acheter ! Ce serait une dépense inutile.*

*En terme de matière, il faut absolument prendre l'ensemble des outils en inox plutôt qu'un autre métal. C'est un peu plus cher mais indispensable en pâtisserie pour éviter la rouille.*

*Une partie du matériel présenté peut s'acheter en grande surface ou en surface spécialisée (comme Du bruit dans la cuisine, Alice Délice, etc.). Si jamais vous ne trouvez pas, vous avez des sites internet comme Cuistoshop, Cerfellier, La boutique des chefs, etc.*

*Vous pouvez aussi acheter des mallettes déjà faites chez des marchands comme Meilleurdupâtissier, Procouteaux, Mamallette.*

# Le matériel du pâtissier

- 1 triangle de 10 cm environ. Cela permet de travailler le chocolat sur le marbre par exemple.



- 1 palette d'environ 10 cm, une palette d'environ 20 cm et une palette coudée. Elles vont vous permettre de régulariser la surface d'un entremets



- 1 grand couteau scie d'environ 30 cm pour couper les génoises

- 1 spatule en plastique (exoglass) d'environ 20cm



- 1 fouet. Il est important que vous preniez un fouet de qualité puisqu'il existe de très bons fouets comme il en existe des inutilisables. N'en prenez pas en plastique. Pour le tester, exercez une pression dessus. S'il se plie légèrement, cela n'ira pas.

- 1 maryse pour mélanger les appareils à génoise



- 1 coupe pâte. Je vous conseille de n'acheter que le carré, l'arrondi ne m'a jamais servi.



- 1 thermomètre électronique pour pâtisserie. Si j'ai un conseil, j'avais acheté un thermomètre qui avait une sonde intégrée. Il fallait donc que je tiens mon thermomètre dans le récipient pour attendre de voir la température. Si je le laissais trop longtemps, le plastique commençait à fondre avec la chaleur. Si la sonde est au bout d'un fil, c'est idéal pour que vous puissiez faire d'autres choses en parallèle.



- 1 jeu de douilles unies (tailles 10, 12, 14 et 16), 1 jeu de douilles cannelées (4, 8, 12), 1 douille à St-Honoré et des douilles pour décorer à votre convenance.



- Des poches à douilles en plastique jetables
- 2 pinceaux à pâtisserie (haute température)
- 2 cornes en plastique pour corner les récipients
- 1 rouleau à pâtisserie en bois d'environ 40 cm
- 1 paire de ciseaux
- 1 pince à tarte



- 1 très grande règle (on mesure des pâtons de 60 cm)
- 1 calculatrice
- 2 minuteurs

**Le matériel suivant n'est pas nécessaire pour le jour du CAP puisqu'il vous sera prêté mais indispensable pour vous entraîner chez vous :**

- 1 série de casseroles en inox à fond épais
- 1 balance électronique
- Des cercles à tartelettes (sans fond) d'environ 7 cm de diamètre



- 2 cercles à tarte de 20 et 25 cm de diamètre



- 1 cercle à entremets de 20 cm de diamètre sur 4,5 cm de hauteur



- Du rhodoïd pour placer dans ces cercles et éviter que l'entremets ne colle
- Des moules à brioche à tête avec fond anti-adhésif
- Des moules à baba individuels
- Des culs de poule et récipients de différentes tailles
- Un tamis assez grand
- Un robot à pâtisserie. Les 2 marques les plus réputées mais aussi les plus chères sont le Kitchenaid et le Kenwood. Ne faites pas comme moi l'erreur d'acheter une sous marque. Il n'a tenu que 3 mois !
- Un lot d'emporte-pièces en plastique



N'hésitez pas à visiter régulièrement mon site [www.conseils-cap-patisserie.fr](http://www.conseils-cap-patisserie.fr) pour télécharger l'ensemble des fiches et voir mes derniers articles.

Vous y trouverez aussi mon livre avec la totalité des recettes à maîtriser pour le CAP de Pâtisserie.

Les recettes des fiches techniques données au CAP ne doivent surtout pas être suivies. Elles sont souvent erronées et vous ne comprendrez pas pourquoi vous aurez raté votre pâtisserie.

Dans mon livre, je fais une fiche recette pour chaque pâtisserie dans laquelle vous trouverez les bonnes quantités d'ingrédients et le mode de fabrication ultra détaillé. Enfin, l'atout de ce livre qui le rend unique : je vous livre les trucs et astuces des pros ainsi que les erreurs que l'on fait souvent en tant que débutant et bien sûr ce qu'il faut faire pour les corriger.

Bonne lecture !  
Paul Hannequin