

Caraïbes (Ø 20 cm)

sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »

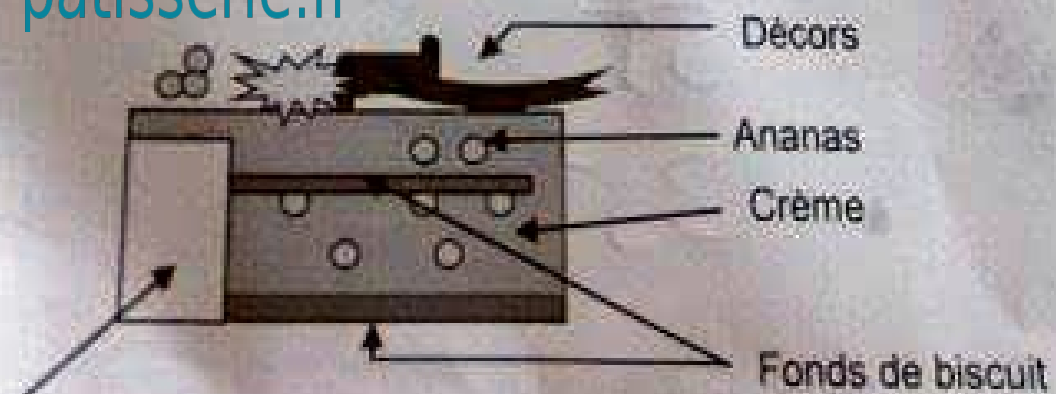
Recette (à titre indicatif)

Progression

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Biscuit Joconde</p> <p>Oeuf) Ruben Sucre glace) Poudre d'amandes Beurre fondu Farine Blanc d'oeuf) Sucre semoule)</p>	<p>RÉALISER le biscuit Joconde</p> <p>DRESSER le biscuit</p> <p>CUIRE</p> <p>RÉSERVER sur grille.</p> <p>RÉALISER la bavaroise vanille</p>
<p>Bavaroise vanille</p> <p>Lait Sucre Jaune d'oeuf Vanille gousse Crème fouettée Gélatine 200 bloom 4 feuilles</p>	<p>CHEMISER l'entremets au ¼ avec le biscuit.</p> <p>GARNIR bavaroise vanille, et d'ananas le cercle diamètre 20 cm, hauteur 4,5 cm</p> <p>REFROIDIR rapidement au froid négatif.</p>
<p>Garniture</p> <p>Sirup à 60° Brix (fourni) Lum Ananas</p>	<p>FINITION & DÉCOR libres sur le thème suivant : « LA BANDE DESSINÉE »</p> <p>À partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : un décor simple à base de sucre, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une inscription au cornet ...)</p>
<p>Accessoires</p> <p>Crème neutre Sucre semoule Sucre glace Café Chocolat de couverture (type, lacté, noir) Poudre d'amandes décor Fruits divers</p>	<p>125 g 100 g 100 g 20 g 25 g 125 g 40 g</p> <p>250 g 100 g 120 g ½ pièce 250 g 8 g</p> <p>150 g 20 g 150 g</p> <p>100 g 100 g 100 g 100 g 300 g 100 g QS</p>

Ruben +
amande + farine
Beurre fondu
à mélanger de
à la fin

Conseils-cap-pâtisserie.fr



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION
TARTE

ANNEXE 2

Tarte au citron meringuée (Ø 22 cm)

Recette (à titre indicatif)

Progression

Pâte sablée aux amandes

Farine	200 g
Beurre	120 g
Sel	3 g
Sucre glace	80 g
Poudre d'amandes	20 g
Œuf	40 g

RÉALISER la pâte sablée aux amandes

RÉSERVER au froid

ABAISSER

FONCER (cercle de 22 cm Ø)

CUIRE A BLANC

RÉALISER LA CRÈME AU CITRON (même procédé que pour une crème pâtissière)

RÉSERVER au froid

GARNIR LE FOND

RÉALISER la meringue italienne (cuisson du sucre à 118°C)

DRESSER à la poche pour la finition

Crème citron

Jus de citron	75 g
Œuf	200 g
Sucre	125 g
Beurre	125 g
Poudre à crème	10 g

3 feuilles gélatine

Meringue italienne

Blanc d'œuf	120 g
Sucre	240 g
Eau	80 g



Conseils-cap-patisserie.fr

35
35

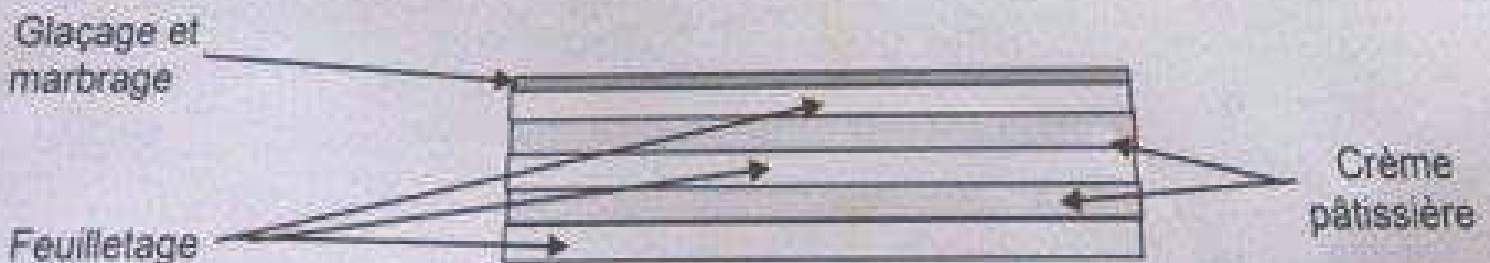
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

ANNEXE 3

10 parts de mille-feuilles

Recette (à titre indicatif)

		Progression
<u>Pâte feuilletée</u>		<p><i>présenter le hors rebord au buffet</i></p> <p><i>abaissé 1-3 mm épaisseur</i></p> <p><i>213 pâte</i></p>
Farine	500 g	
Sel	10 g	
Eau	250 g	
Matière grasse de tourage		375 g
<u>Crème pâtissière</u>		
Lait entier	1000 g	<u>RÉALISER</u> une pâte feuilletée
Jaune d'œuf	200 g	<u>ABAISSER</u>
Sucre semoule	200 g	<u>DÉTAILLER</u> la pâte feuilletée
Poudre à crème	90 g	<u>PIQUER</u>
Gousse vanille	1 pièce	<u>CUIRE</u>
<u>Montage et finition</u>		<u>RÉSERVER</u> sur grille
Fondant blanc	400 g	<u>RÉALISER</u> la crème pâtissière
Sirap à 80° Brix (fourni)	50 g	<u>REFROIDIR</u> rapidement
Couverture noire	50 g	<u>GARNIR ET MONTER</u> la mille-feuilles
		<u>GLACER et MARBRER</u> le mille-feuilles
		<u>DÉTAILLER</u> en parts
		<u>RÉSERVER</u> au frais



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE

8 brioches longues et 8 brioches à tête individuelles

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte à brioche</u> Farine de gruau Sel Sucre Levure biologique Œuf entier Beurre	500 g 10 g 80 g 20 g 300 g 250 g	<u>RÉALISER</u> la pâte <u>POINTER</u> <u>RETOMBER</u> la pâte <u>RÉSERVER</u> au froid
<u>Dorure</u> Œuf entier Sucre casson	100 g 100 g	<u>DÉTAILLER</u> 2 portions de 400 g en boudin et diviser chaque boudin de pâte en 8 <u>FAÇONNER</u> 8 brioches têtes et 8 brioches longues <u>APPRÊTER</u> à l'étuve <u>DORER</u> <u>CUIRE</u> <u>RÉSERVER</u> sur grille

