

Vous devez remplir les deux organigrammes vous aidant des deux fiches techniques qui se trouvent à la suite de chacun d'eux. Attention de bien respecter les différentes étapes de fabrication, températures de cuissons, etc. ...et les codes couleurs.

Heure	Horaire par 15 mn	Charlotte poire	Pains au chocolat
1 heure		Laver et désinfecter poste de travail → Pétrir la détrempe au batteur: vitesse 1: 2min et vitesse 2: 10 Prendre température pâte Pointage masse 30min à 24°C
		Réaliser biscuit cuillère Dresser cartoucière et 2 disques (18cm) (doublé) Saupoudrer de sucre glace Cuire 5min à 220°C	○
		Sortir biscuit du four + réserver sur grille Monter la crème fouettée	○ ○
		Chemiser le cercle avec les cartouchières, mettre un disque et imbiber le	○ ○
			10 min
2 heures			○ Préparer le beurre Beurrer + donner 2 tours simples Réserver en cellule négative 15min jusqu'à ce que la pâte soit à 4°C
		Réaliser crème anglaise Laisser refroidir à 25°C	○
		Couper les poires	○ Donner 1 tour simple Réserver en cellule négative 15min jusqu'à ce que la pâte soit à 4°C
		en dé	○ Abaissier, détailler et façonner Apprêt 1h
			5 min
			10 min
			5 min
			○
		Incorporer la crème fouettée à la crème anglaise Garnir le cercle avec la crème bavaroise + les poires Déposer le 2ème disque de biscuit, imbiber le Remettre de la crème et des poires jusqu'à ras bord Réserver au froid négatif	○

3 heures		Réaliser la meringue italien	
		Réaliser le décor en pâte amande avec écriture au cornet	
		Dresser la meringue sur la charlotte, déposer des dés de poires et le décor Réserver au froid	
15 minutes		Présenter	Dorer Cuire 12min à 180/200°C Sortir les chocolatines du four Présenter

 Nettoyage/désinfection

 Cuissons

 Techniques

 Préliminaires

16 pains au chocolat

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression
<p>Détrempe : Farine 500 g Sel 10 g Sucre 40 g Levure biologique 20 g Eau 120 g Lait 170 g Beurre 50 g</p> <p>Tourrage : M.G de tourrage 350 g</p> <p>Garniture : Bâton chocolat 32 p.</p>	<p><u>REALISER</u> : la détrempe (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RABATTRE</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif et/ou négatif)</p> <p><u>BEURRER, TOURER</u></p> <p><u>ABAISSER</u> : au rouleau ou au laminoir</p> <p><u>DETAILLER</u> : 16 pains au chocolat</p> <p><u>FACONNER</u></p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER, CUIRE</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>	
Croquis		

Charlotte poire sur le thème du « » (Ø 20 cm)

Exemple de recette (à titre indicatif)		Progression
Biscuit cuillère		<p><u>REALISER</u> : le biscuit cuillère</p> <p><u>DRESSER</u> : 1 cartouchiere et 2 cercles de Ø 18 cm</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>REALISER</u> : la crème bavaroise</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm)</p> <p><u>PUNCHER</u> : le biscuit</p> <p><u>FINITION & DÉCOR</u> : libres sur le thème du « » A 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 nougatine, une inscription au cornet ...).</p>
Blanc d'œuf	120 g	
Sucre	100 g	
Jaune d'œuf	80 g	
Farine	100 g	
Bavaroise Vanille		
Lait	250 g	
Jaune d'œuf	120 g	
Sucre	100 g	
Gélatine en poudre	8 g	
Eau froide	48 g	
Crème fouettée	250 g	
Garniture : poires	200 g	
Punch framboise		
Sirop à 60 brix	200 g	
Eau de vie de poire	20 g	
Finition et Décor		
Nappage blond ou neutre	100 g	
Sucre semoule, sucre glace	Q.S	
Blanc d'œuf, vinaigre blanc	Q.S	
Glucose	Q.S	
Chocolat de couverture	Q.S	
Poire au sirop	50 g	
Amande effilée ou hachée	Q.S	
Pâte d'amande (33%)	Q.S	
Colorants divers	Q.S	
Croquis		

eure	Horaire par 15 mn	Pains au lait	Charlotte aux fruits rouges
1 heure		Laver et désinfecter le poste de travail → Réaliser la pâte à pain au lait au batteur Vitesse 1: 8min et vitesse 2: 10
		Incorporer le beurre + pétrir 2min, 2e vitesse Prendre température pâte (24°C) Pointage à 24°C pendant 40min	
			Réaliser le biscuit cuillère Dresser cartouchières et 2 disques(18cm) ^(douille8) Saupoudrer de sucre glace Cuire 5min à 220°C
			Peser les ingrédients pour le sirop Sortir le biscuits du four + réserver sur grille Réaliser sirop de punchage
2 heures		10 min Rompre Réserver en cellule négative environ 15min	Chemiser le cercle avec les cartouchières, positionner un disque et imbiber le
			Réaliser crème fouettée Réaliser crème anglaise Laisser refroidir à 25°C
		Diviser (16 pièces) + façonner (navettes) Apprêt 1h à 27°C	
			Incorporer la crème fouettée à la crème anglaise Gamir le cercle avec la crème bavaroise Gamir des framboises Déposer le 2ème disques de biscuit, imbibé le Remettre de la crème et des framboises jusqu'à ras bord + réserver au froid négatif
3 heures			Réaliser le décor en pâte d'amande avec écriture au cornet
			Recouvrir la charlotte de framboises Saupoudrer de codineige, déposer le décor Réserver au froid
		Dorer et mettre du sucre casson Cuire 12min à 200/220°C	

15 minutes		Sortir les navettes du four + Réserver sur grille Présenter	Présenter
------------	--	--	-----------



Note sur
10 :

16 pains au lait

Exemple de recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à pain au lait</u> Farine de Gruau 500 g Poudre de lait 40 g Sel 10 g Sucre 50 g Levure biologique 20 g Œuf entier 100 g Beurre 100 g Eau 200 g</p> <p><u>Dorure</u> Œuf entier 50 g</p> <p><u>Garniture</u> Sucre grains (casson) 150 g</p>	<p><u>REALISER</u> : la pâte à pain au lait (pétrissage mécanique)</p> <p><u>POINTER</u> : à température ambiante</p> <p><u>RABATTRE</u> : la pâte</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid (positif et/ou négatif)</p> <p><u>DETAILLER</u> : 16 pièces</p> <p><u>FACONNER</u> : en forme de navettes</p> <p><u>APPRETER</u> : à l'étuve</p> <p><u>DORER</u>, couper aux ciseaux</p> <p><u>PARSEMER</u> : de sucre en grains (casson)</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p>
<p>Croquis</p>	

Charlotte framboise sur le thème des « »

Recettes (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Biscuit cuillère:</u> Blanc d'œuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'œuf 80 g Farine T55 100 g</p> <p><u>Crème bavaroise</u> Lait entier 250 g Jaune d'œuf 100 g Sucre 75 g Gélatine feuille 200 bloom 8 g Crème fouettée 250g Garniture : framboises surgelées 200 g</p> <p><u>Punch framboise</u> Eau 100 g Eau 125 g Sucre 20 g Alcool de framboise</p> <p><u>Finition et Décor</u> Nappage neutre 150 g Couverture noire 100 g Couverture lactée 50 g Framboise fraîche 125 g Pâte d'amande (22%) 50 g Sucre semoule 100 g Sirop de glucose 30 g Amandes hachées 50 g Colorants divers Q.S</p>	<p>REALISER : le biscuit cuillère DRESSER : 2 cartouchières (hauteur 4,5 cm) et 2 disques (Ø18 cm) CUIRE</p> <p>REALISER : la crème bavaroise framboise</p> <p>REALISER : le sirop de punchage.</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des framboises à l'intérieur.</p> <p>FINITION & DÉCOR : libres sur le thème des « »</p> <p>A 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 chocolat, un décor simple à base de framboises, une nougatine, une inscription au cornet ...).</p>
<h3>Croquis</h3>	

1. Vous devez réaliser, ci-dessous, la fiche technique de l'une des spécialités de votre entreprise qui vous accueille en stage. Cette spécialité peut être : un petit four, un petit gâteau, un entremets, une viennoiserie, une spécialité locale, Attention ne faites pas un copier/coller d'une recette que vous prendriez sur internet car je le verrais immédiatement. Les phrases devront commencer **par des verbes à l'infinitifs**. (12 points)
2. Citer quels types de gélatines ou agents gélifiants vous utilisez dans votre entreprise (gélatine en feuille, en poudre, gelée dessert,). Indiquer avec précision son origine (porcine, poisson, bovine,), son bloom en indiquant à quoi cela correspond et son mode d'utilisation. Vous avez la possibilité de joindre une photo. (4 points)
3. Trouver dans votre entreprise un additif alimentaire que vous seriez amenés à utiliser. Expliquez son utilisation ou son rôle dans le produit qui le contient ou dans votre préparation. (4 points) **(pas eu le temps de prendre la recette. Sinon, je voulais prendre la tourte auvergnate)**

Je vous rappelle que ce travail doit être fait de façon individuelle

2. 1- gélatine en feuille or: d'origine porcine issue exclusivement de peaux, 200 bloom par kilo. Le bloom un élément de mesure du pouvoir des gélatines. Plus le degré bloom est élevé plus le pouvoir gélifiant est important. Mode d'utilisation:

- placer les feuilles dans de l'eau froide
- Laisser les feuilles se ramollir
- Essorer avec une passoire
- Les diluer dans un liquide chaud

Son but est de faire tenir une préparation comme les mousses



2- gélatine en poudre: d'origine porcine issue de la peau et des os, 200 bloom par poudre. Mode utilisation:

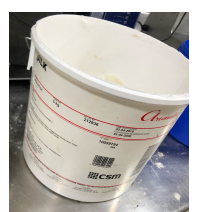
- réhydrater dans 5 à 6 fois son volume en eau 10min
- Faire fondre au bain-marie ou micro-onde à 30°C



3- pectine jaune: ingrédient: pectine E440, tartrate de sodium et potassium E337, dextrose, polyphosphate sodium E452; dose: 10 à 12g / kg de masse; utilisation: Pectine à prise lente destinée à la gélification de milieux: riches en sucres (supérieur ou égale à 76%), acides (pH compris entre 3,2 et 3,5) (Ex: pâte de fruit); mode d'utilisation: à mélanger avec une partie du sucre. Puis ajouter à la préparation en remuant rapidement.



3. Émulsifiant ça permet, dans la génoise, de faire tenir la préparation et la rendre mousseuse à la place de blanchir le sucre et les œufs



4. Sur la page suivante vous devez insérer la photo et faire un bref descriptif de votre spécialité.

