

Rapport de Stage

De patisserie

Nom : Maaoui

Prénom : Rahma

Classe : BTP groupe 20

Année : 2021/2022

Rapport de stage dans la patisserie La Megrinoise.

Adresse : Megrin ; Sidi rzig

Période du 17/01/2022 au 26/02/2022.



Introduction :

Mon stage de pâtisserie s'est déroulé du 17 Janvier au 26 Fevrier dans la pâtisserie la Megrinoise.

Lorsque je suis arrivée dans la pâtisserie j'ai eu une bonne impression.

L'équipe était composée de 29 personnes.

J'ai très vite commencé a travailler ; on m'a appris a faire les cremes de bas comme : creme au beurre ; creme patissiere ; creme mousline ; creme ganache ...

On m'a montrer les differents pates et biscuits secs.

Ce stage a été très enrichissant pour moi et j'en suis très satisfaite.

Quelques articles :



Macarron Fraise



Hlow Arbi



Gateau Americain



Mille Feuille

Creme Patissière

Recette			Méthode de travail
Ingrédient	Quantité	Unité	<p>_ Faites bouillir le lait dans une casserole.</p> <p>_ Fouettez les œufs avec le sucre et le poudre de creme patissière dans un grand bol, jusqu'à ce qu'ils blanchissent et soient mousseux .</p> <p>_ Délayez lentement avec le lait bouillant sans cesser de fouetter, jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse.</p> <p>_ Reversez le tout dans la casserole. Amenez doucement à ébullition, puis faites cuire 1 ou 2 min, sans cesser de fouetter.</p> <p>_ Retirez du feu et versez la crème dans un saladier très froid. Pour éviter la formation d'une peau, piquez un morceau de beurre sur une fourchette et passez-le sur toute la surface de la crème encore chaude sans appuyer. Laissez refroidir.</p>
_ lait	5	L	
_ poudre creme patissière	600	Gr	
_ sucre semoule	1200	Gr	
_ oeuf	12	P	

Cake Simple

Recette			Méthode de travail
Ingrédient	Quantité	Unité	<ul style="list-style-type: none"> _ Crémiser le beurre avec le sucre et le sucre semoule. _ Ajouter les œufs progressivement. Incorpore le farine tamisé avec la levure chimique délicatmmment. _ Prechauffrer le four au 160°C. _ Verser le lait et melanger. _ Faire le chemisage des moules. _ Mettre dans le four pendant 45 minutes.
_ <i>Beurre</i>	<i>5</i>	<i>Kg</i>	
_ <i>Sucre</i>	<i>5</i>	<i>Gr</i>	
_ <i>Oeuf</i>	<i>100</i>	<i>P</i>	
_ <i>Farine</i>	<i>6700</i>	<i>Gr</i>	
_ <i>Vanille</i>	<i>150</i>	<i>Gr</i>	
_ <i>Levure chimique</i>	<i>150</i>	<i>Gr</i>	
_ <i>Lait</i>	<i>500</i>	<i>ml</i>	

Pate Sucrée

Recette			Méthode de travail
Ingrédient	Quantité	Unité	<p>_ Tamisez la farine et le sucre.</p> <p>_ Fouettez le beurre de manière à obtenir une crème.</p> <p>_ Incorporez le sucre glace en fouettant, puis l'œuf préalablement battu.</p> <p>_ Ajoutez enfin la farine et la levure chimique.</p>
_ <i>Beurre</i>	1200	Gr	
_ <i>Margerine</i>	1300	Gr	
_ <i>Sucre glace</i>	2200	Gr	
_ <i>Œuf</i>	25	P	
_ <i>Farine</i>	6	Kg	
_ <i>Levure chimique</i>	50	Gr	
_ <i>Sucre glace</i>	50	Gr	

Creme au beurre

Recette			Méthode de travail
Ingrédient	Quantité	Unité	<p>_ Cuire le sucre avec l'eau à 118°C.</p> <p>_ Nettoyer les bords de la casserole avec un pinceau pendant la cuisson.</p> <p>_ Monter les blancs et les meringuer.</p> <p>_ Verser le sucre cuit sur les blancs montés ; fouetter jusqu'à refroidissement.</p>
_ <i>Beurre</i>	1200	Gr	
_ <i>Œuf</i>	09	P	
_ <i>Sucre</i>	700	Gr	
_ <i>Eau</i>	180	Gr	

Pate Broton

Recette			Méthode de travail
Ingrédient	Quantité	Unité	<ul style="list-style-type: none"> _ Blanchir les jaunes avec le sucre. _ Ajouter le beurre et bien melanger. _ Verser la farine tamisé avec la levure chimique et rajouter le sel.
_ <i>Jaune d'œuf</i>	<i>600</i>	<i>Gr</i>	
_ <i>Sucre glace</i>	<i>1400</i>	<i>Gr</i>	
_ <i>Beurre</i>	<i>1500</i>	<i>Gr</i>	
_ <i>Farine</i>	<i>2</i>	<i>Kg</i>	
_ <i>Levure</i>	<i>60</i>	<i>Gr</i>	
_ <i>Sel</i>	<i>10</i>	<i>Gr</i>	

Creme ganache

Recette			Méthode de travail
Ingrédient	Quantité	Unité	<p>_ Faire bouillir la crème liquide ; le lait et le beurre.</p> <p>_ Verser le chocolat coupé émincé et mélanger jusqu'à l'appareil devient homogène.</p>
_ <i>Chocolat noir</i>	1500	Gr	
_ <i>Lait</i>	570	ml	
_ <i>Beurre</i>	270	Gr	
_ <i>Crème liquide</i>	120	ml	

Génoise

Recette			Méthode de travail
Ingrédient	Quantité	Unité	<ul style="list-style-type: none"> _ Blanchir les œufs avec le sucre. _ Tamiser la farine. _ Préchauffer le four à 180°C ou 200°C. _ Incorporer la farine et mélanger délicatement. _ Verser l'appareil dans un plateau et le mettre au four pendant 7 ou 10 minutes.
_ Œuf	90	P	
_ Sucre	2	Kg	
_ Farine	2	Kg	

Mousse au chocolat

Recette			Méthode de travail
Ingrédient	Quantité	Unité	<p>_ Porter à ébullition le lait.</p> <p>_ Blanchir les jaunes.</p> <p>_ Délayer avec une partie du lait bouillant.</p> <p>Bien remuer à l'aide de la spatule. Porter, l'ensemble à 83°C durant 2 à 3 mn.</p> <p>_ Verser l'appareil sur le chocolat et ajouter le gelatine puis faire mixer l'appareil.</p> <p>_ Après 24heurs ; monter la creme liquide et ajouter l'appareil de chocolat.</p>
_ Chocolat noir	5	Kg	
_ Chocolat au lait	4.5	Kg	
_ Jaune d'œuf	1	Kg	
_ Lait	6	L	
_ Gelatine	180	Gr	
_ Eau	900	ml	

Creme citron

Recette			Méthode de travail
Ingrédient	Quantité	Unité	<p>_ Fouettez les oeufs et le sucre.</p> <p>_ Dans une casserole, faites chauffer le jus de citron et versez le, en remuant vivement, sur les oeufs.</p> <p>_ Reversez le tout dans la casserole et faites cuire, à feu moyen, jusqu'à épaississement.</p> <p>_ Hors du feu, incorporez le beurre coupé en morceaux et fouettez bien la crème avec une cuillère magique ou lissez la au mixeur plongeant.</p>
_ Œuf	24	P	
_ Citron	20	P	
_ Sucre	1	Kg	
_ Beurre	900	Gr	

Creme amande

Recette			Méthode de travail
Ingrédient	Quantité	Unité	<ul style="list-style-type: none"> _ Cremer le beurre pommade. _ Ajouter le sucre et crémer l'ensemble _ Incorporer les œufs un à un en alternant avec la poudre d'amande. _ Ajouter la farine et puis la creme liquide.
_ Amande	2	Kg	
_ Sucre	1600	Gr	
_ Beurre	2	Kg	
_ Œuf	40	P	
_ Farine	400	Gr	
_ Creme liquide	800	Gr	

Creme pistache

Recette			Méthode de travail
Ingrédient	Quantité	Unité	<ul style="list-style-type: none"> _ Cremer le beurre pommade. _ Ajouter le sucre et crémer l'ensemble _ Incorporer les œufs un à un en alternant avec la poudre d'amande. _ Ajouter la farine et puis la creme liquide.
_ Amande	2	Kg	
_ Sucre	1600	Gr	
_ Beurre	2	Kg	
_ Œuf	40	P	
_ Farine	400	Gr	
_ Creme liquide	800	Gr	

Cookies

Recette			Méthode de travail
Ingrédient	Quantité	Unité	<ul style="list-style-type: none"> _ Cremer le beurre en pommade. _ Ajouter le sucre brun et le sucre semoule. _ Rajouter les jaunes progressivement. _ Verser le noisette concassé. _ Couper le chocolat noir en petit cube. _ Verser la farine tamisé avec le levure et puis le chocolat.
_ Sucre brun	600	Gr	
_ Sucre semoule	600	Gr	
_ Beurre	1800	Gr	
_ Jaune d'œuf	520	Gr	
_ Chocolat noir	500	Gr	
_ Noisette	800	Gr	
_ Pepite de chocolat	400	Gr	
_ Farine	1500	Gr	
_ Levure	70	Gr	

Biscuit Soleil

Recette			Méthode de travail
Ingrédient	Quantité	Unité	_ Faire le crémage du beurre avec le sucre glace. _ Ajouter les œufs petit à petit. _ Ajouter la farine tamisée. Mélanger jusqu'à ont obtenu une pâte homogène.
_ Sucre	800	Gr	
_ glace			
_ Beurre	1500	Gr	
_ Œuf	13	P	
_ Farine	2200	Gr	

Ganache caramel

Recette			Méthode de travail
Ingrédient	Quantité	Unité	<ul style="list-style-type: none"> _ Caraméliser le sucre avec le glucose. _ Faire chauffer la creme liquide. _ Verser la creme liquide sur le sucre caramélisé. _ Hors feu ; ajouter le lait concentré le sel le beurre et enfin le chocolat. _ Mixer le ganache caramel avec le mixeur plongeur.
_ Lait concentré	1	L	
_ Creme liquide	2400	ml	
_ Sel	15	Gr	
_ Sucre	1800	Gr	
_ Glucose	1800	Gr	
_ Beurre	4	Kg	
_ Chocolat au lait	1400	Gr	

