PORTFOLIO

NIMENIA DUFORESTEL
PRÉPARATION AU CAP PÂTISSIER

SOMMAIRE

P. 3
Présentation

P. 4 - 5
Les pâtes

P. 6 - 7
Classiques pâtissiers

P. 8 - 10
Gâteaux de voyage

P. 11 - 12
Tartes et tartelettes

P. 13
Travail à la poche

PRÉSENTATION

Pendant plusieurs années, j'ai travaillé dans le webmarketing, au sein de l'entreprise familiale. Ce parcours, ainsi que mes études, m'a permis de développer des qualités précieuses : organisation, autonomie, rigueur, mais aussi le goût du travail en équipe. Pourtant, une autre passion m'accompagnait depuis toujours — la pâtisserie. Une passion présente depuis l'enfance et qui ne m'a jamais quittée.

Ce que j'aime dans la pâtisserie, c'est à la fois le travail des produits bruts, comme des fruits frais ou une pâte bien faite, la transformation minutieuse et toute la technique qui mène à un dessert beau et bon. Créer de mes mains, faire plaisir à ma famille ou à mes amis en leur offrant un gâteau, une pâtisserie : c'est ce qui m'anime.

De plus, j'ai toujours aimé apprendre, m'améliorer, recommencer jusqu'à être satisfaite. Des activités comme le tennis, la natation ou le violon m'ont appris à persévérer, à ne pas me contenter du minimum, à toujours progresser.

Je sais que j'ai encore beaucoup à apprendre, et c'est pour cela que je veux me former dans le cadre d'un CAP pâtissier en alternance. Ce portfolio regroupe des réalisations faites dans un cadre personnel, pour me préparer sérieusement à cette reconversion.

LA PÂTE FEUILLETÉE

Petits palmiers réalisés avec des chutes de pâte feuilletée confectionnée pour les pastéis de nata (voir p.11).

Ingrédients pour la pâte feuilletée

- farine T80
- sel
- eau
- beurre demi-sel
- puis rajout de sucre en poudre après avoir abaissé la pâte pour réaliser les palmiers.

Remarques

- la cuisson à surveiller pour ne pas surcuire la pâte et le sucre
- oubli du sirop de lustrage pour les rendre brillants
- à améliorer : la réalisation des palmiers, mieux les serrer pour ne pas avoir ce petit “trou” entre les deux rouleaux.

LA PÂTE À CRÊPES

Crêpes natures faites à l'occasion de la chandeleur, avec une pâte non sucrée pour contrebalancer la douceur de la confiture.

Ingrédients pour la pâte à crêpes

- farine T80
- œufs
- lait
- Bière blonde

Remarques

- C'est une recette que je fait souvent, à l'occasion de la chandeleur ou pendant les week-ends
- à améliorer : tester une recette plus technique, par exemple un gâteau de crêpes ou des crêpes suzette.

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Le moelleux au chocolat, un dessert d'apparence simple et gourmand, parfait pour travailler la cuisson précise et l'obtention d'un cœur fondant.

Ingrédients pour la pâte à crêpes

- chocolat noir 70%
- beurre demi-sel
- œufs et jaunes d'œufs
- sucre blond
- farine T65

Remarques

- une cuisson rapide (9-10 min selon le four), à surveiller de près pour ne pas surcuire le moelleux
- à améliorer : cuire 1-2 min de moins qu'ici pour un cœur plus fondant

SOUFFLÉ À L'ORANGE

Première réalisation d'un soufflé, d'après une recette du chef Philippe Etchebest.

Ingrédients pour le soufflé

- œufs
- jus et zestes d'orange
- fécule de maïs
- beurre demi-sel

Pour la crème pâtissière

- jaunes d'oeufs
- sucre blond
- farine T65
- lait
- crème liquide

Remarques

Une recette difficile à maîtriser, avec de nombreux points techniques à améliorer

- une meringue bien montée
- faire attention à ne pas la casser en y incorporant la crème
- mieux travailler l'appareil pour qu'il soit bien lisse et que le soufflé souffle mieux
- surveiller la cuisson

GÂTEAU BASQUE INDIVIDUEL

Un gâteau ramené du Pays basque par des amis, que j'ai beaucoup aimé et souhaité le refaire chez moi. Réalisé ici avec une pâte sablée et une crème pâtissière au citron, c'est un bon exercice de régularité et de précision dans la pâte comme dans la cuisson.

Ingrédients pour la pâte

- beurre demi-sel
- poudre d'amande
- sucre cassonade
- Farine T80
- poudre à lever
- œufs

Pour la crème pâtissière sans œufs

- lait
- sucre blond
- fécule de maïs
- beurre demi-sel

Remarques

- j'ai voulu faire une crème pâtissière sans œufs pour rendre le gâteau un peu plus léger
- à améliorer : le fonçage de la pâte doit être plus net

CHEESECAKE AMÉRICAIN

Un emblématique parmi les gâteaux populaires, que l'on peut trouver facilement dans certaines chaînes de cafés et pâtisseries américaines, que j'aime reproduire chez moi en le désucrant et rehausser son goût légèrement acidulé.

Ingrédients pour le cheesecake

- fromage blanc
- yaourt grec
- œufs
- farine T80
- sucre en poudre
- zestes de citron jaune et vert
- biscuits spéculoos
- beurre demi-sel

Pour le coulis de fraises

- fraises fraîches
- feuilles de menthe
- sucre en poudre
- agar-agar

Remarques

- à améliorer : préparer mes propres biscuits spéculoos à l'avenir
- mieux étaler les biscuits pour avoir une belle "tranche" nette
- une cuisson moins poussée, pour avoir moins de coloration sur le dessus du cheesecake

MADELEINES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT

Un incontournable des gâteaux de voyage, idéal pour travailler une pâte aérienne et régulière, ainsi que la maîtrise de la cuisson pour obtenir une belle bosse.

Ingrédients pour les madeleines

- beurre demi-sel
- miel de châtaigner
- sucre en poudre
- poudre à lever
- œufs
- farine T80
- pépites de chocolat noir

Remarques

- à améliorer : augmenter le temps de repos à 1 nuit pour créer un réel choc thermique et former une belle bosse
- Remplir un peu moins les moules pour obtenir de belles madeleines

PASTÉiS DE NATA

Une spécialité que j'ai découvert pendant un voyage au Portugal avec mes parents lorsque j'étais petite, et qui m'a laissé un souvenir inoubliable. Une pâtisserie que je ne suis pas arrivée à retrouver en France, alors j'ai voulu la réaliser moi-même, avec un ajout de zestes d'agrumes et une pâte feuilletée maison.

Ingrédients pour les pastéis

- œufs (entiers + jaunes)
- sirop à base d'eau et de sucre en poudre
- farine T65
- lait
- zestes de citron jaune

Pour la pate feuilletée

- farine T65
- sel
- eau
- beurre demi-sel

Remarques

- cuisson de l'appareil à surveiller car il faut faire attention à ne pas trop le cuire pendant la cuisson au bain-marie, à ne pas en faire une omelette
- à améliorer : le fonçage de la pâte feuilletée

TARTE AUX FRAISES

La tarte aux fraises est un dessert que j'aime pour sa fraîcheur et son élégance. J'ai voulu la réaliser entièrement moi-même, de la pâte sucrée à la garniture (crème d'amandes et coulis), pour travailler les bases tout en soignant la présentation.

Ingrédients pour la tarte

- beurre demi-sel
- sucre glace
- poudre d'amande
- fraises fraîches
- sucre
- menthe
- agar-agar

Pour la pate sucrée

- poudre d'amandes
- farine T65
- sucre en poudre
- beurre demi-sel pommade
- œuf
- eau

Remarques

- à améliorer : le fonçage de la pâte sucrée
- le travail de décoration des fraises et de finition

PAVLOVA FRAiSES - KiWi

Une pavlova réalisée avec meringue française, chantilly maison et fruits frais. Cette réalisation m'a permis de travailler la cuisson douce des meringues, la crème montée et le dressage à la poche.

Ingrédients pour la pavlova

- blancs d'œufs
- crème liquide
- sucre glace
- fraises fraîches
- kiwis
- zestes de citron

Remarques

- Première utilisation d'une poche à douille
- à améliorer : le travail à la poche (chantilly + meringue)
- la cuisson de la meringue pour ne pas avoir une coloration trop marquée