

Thème de la séance :		Les crèmes foisonnées	
Compétences :		Thème :	Travail demandé :
<b>Compétence 4</b> Maitriser les techniques culinaires et réaliser une production		16 : Les différentes techniques de cuissons et de préparations culinaires 20 : L'Approche sensorielle	TD 14.6 : Préparer des desserts TD 16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc...) TD 20.1 Les principales actions correctives Evaluer la qualité de ses préparations culinaires
Contexte professionnel :		Situation didactique :	
Vous êtes embauché en tant que responsable du poste dessert dans une brasserie, réputée pour ses glaces et sorbets « maison », à Arcachon. Vous êtes en charge d'améliorer les desserts glacés.		Votre chef vous demande de trouver une solution à la qualité de sa crème chantilly qui accompagne les coupes de glaces et autres desserts. Vous avez carte blanche pour confectionner <b>« LA CRÈME IDÉALE »</b>	
<b>Objectifs :</b>		- Classer les crèmes - Reconnaître les techniques de réalisation - Définir la qualité d'une préparation	
<b>Atelier N° 1</b>		<b>Fiche de protocole :</b> Confectionner une crème chantilly	
<b>OBJECTIFS de l'AE</b>		Vous devez confectionner une crème chantilly	
Temps requis :		30 min de préparation	

## Mode opératoire

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs
<b>Matériels</b>	1 fouet 1 calotte 1 cul de poule 1 poche à douille + douille cannelée	Température de la crème 3°
<b>Produits</b>	0.5 L <b>crème liquide 30% de MG</b> 0.100 KG sucre glace PM vanille liquide	Le sucre n'est pas obligatoire, Uniquement dans le cas de dessert. Épice, sel...pour les plats salés
<b>Risques et Précautions</b>	Monter la crème dans un cul de poule placé dans une calotte remplie de glace pilée.	Ne pas trop monter la crème
<b>Protocole Expérimental</b>  <b>Constats</b>	Incorporer de l'air dans de la crème fraîche liquide très froide à l'aide d'un fouet.  Il est obligatoire pour optimiser le résultat d'utiliser une crème liquide UHT avec 30% de matière grasse au minimum.	

<b>Thème de la séance :</b>		<b>Les crèmes foisonnées</b>	
<b>Compétences :</b>		<b>Thème :</b>	
<b>Compétence 4</b> Maîtriser les techniques culinaires et réaliser une production		16 : Les différentes techniques de cuissons et de préparations culinaires 20 : L'Approche sensorielle	
		<b>Travail demandé :</b>	
		TD 14.6 : Préparer des desserts TD 16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc...) TD 20.1 Les principales actions correctives Évaluer la qualité de ses préparations culinaires	
<b>Contexte professionnel :</b>		<b>Situation didactique :</b>	
Vous êtes embauché en tant que responsable du poste dessert dans une brasserie, réputée pour ses glaces et sorbets « maison », à Arcachon. Vous êtes en charge d'améliorer les desserts glacés.		Votre chef vous demande de trouver une solution à la qualité de sa crème chantilly qui accompagne les coupes de glaces et autres desserts. Vous avez carte blanche pour confectionner <b>« LA CRÈME IDÉALE »</b>	
<b>Objectifs :</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classer les crèmes</li> <li>- Reconnaître les techniques de réalisation</li> <li>- Définir la qualité d'une préparation</li> </ul>	
<b>Atelier N° 2</b>		<b>Fiche de protocole :</b> Confectionner une crème chantilly	
<b>OBJECTIFS de l'AE</b>		Vous devez confectionner une crème chantilly	
<b>Temps requis :</b>		30 min de préparation	

## Mode opératoire

	<b>Protocole - Observer</b>	<b>Retenir les points clefs</b>
<b>Matériels</b>	1 fouet 1 calotte 1 cul de poule 1 poche à douille + douille cannelée	Température de la crème 3°
<b>Produits</b>	0.5 L <b>crème liquide 12% de MG</b> 0.100 KG sucre glace PM vanille liquide	Le sucre n'est pas obligatoire, Uniquement dans le cas de dessert.
<b>Risques et Précautions</b>	Monter la crème dans un cul de poule placé dans une calotte remplie de glace pilée.	Ne pas trop monter la crème
<b>Protocole Expérimental</b>	Incorporer de l'air dans de la crème fraîche liquide très froide à l'aide d'un fouet.	
<b>Constats</b>	..... ..... .....	

<b>Thème de la séance :</b>		<b>Les crèmes foisonnées</b>	
<b>Compétences :</b>		<b>Thème :</b>	
<b>Compétence 4</b> Maîtriser les techniques culinaires et réaliser une production		16 : Les différentes techniques de cuissons et de préparations culinaires 20 : L'Approche sensorielle	
		<b>Travail demandé :</b>	
		TD 14.6 : Préparer des desserts TD 16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc...) TD 20.1 Les principales actions correctives Évaluer la qualité de ses préparations culinaires	
<b>Contexte professionnel :</b>		<b>Situation didactique :</b>	
Vous êtes embauché en tant que responsable du poste dessert dans une brasserie, réputée pour ses glaces et sorbets « maison », à Arcachon. Vous êtes en charge d'améliorer les desserts glacés.		Votre chef vous demande de trouver une solution à la qualité de sa crème chantilly qui accompagne les coupes de glaces et autres desserts. Vous avez carte blanche pour confectionner <b>« LA CRÈME IDÉALE »</b>	
<b>Objectifs :</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Classer les crèmes</li> <li>- Reconnaître les techniques de réalisation</li> <li>- Définir la qualité d'une préparation</li> </ul>	
<b>Atelier N° 3</b>		<b>Fiche de protocole :</b> Confectionner une crème chantilly	
<b>OBJECTIFS de l'AE</b>		Vous devez confectionner une crème chantilly	
Temps requis :		30 min de préparation	

## Mode opératoire

	<b>Protocole - Observer</b>	<b>Retenir les points clefs</b>
<b>Matériels</b>	1 fouet 1 cul de poule 1 poche à douille + douille cannulée	Température de la crème ambiante
<b>Produits</b>	0.5 L <b>crème liquide 30% de MG</b> 0.100 KG sucre glace PM vanille liquide	<b>Le sucre n'est pas obligatoire,</b> Uniquement dans le cas de dessert. Épice, sel...pour les plats salés
<b>Risques et Précautions</b>	Monter la crème dans un cul de poule	Ne pas trop monter la crème
<b>Protocole Expérimental</b>	Incorporer de l'air dans de la crème fraîche liquide très froide à l'aide d'un fouet.	.....
<b>Constats</b>	Il est obligatoire pour optimiser le résultat d'utiliser une crème liquide UHT avec 30% de matière grasse au minimum.	.....

Thème de la séance :		Les crèmes foisonnées	
Compétences :		Thème :	Travail demandé :
<b>Compétence 4</b> Maîtriser les techniques culinaires et réaliser une production		16 : Les différentes techniques de cuissons et de préparations culinaires 20 : L'Approche sensorielle	TD 14.6 : Préparer des desserts TD 16.4 Les préparations de pâtisserie de base (pâtes, crèmes, etc...) TD 20.1 Les principales actions correctives Évaluer la qualité de ses préparations culinaires
Contexte professionnel :		Situation didactique :	
Vous êtes embauché en tant que responsable du poste dessert dans une brasserie, réputée pour ses glaces et sorbets « maison », à Arcachon. Vous êtes en charge d'améliorer les desserts glacés.		Votre chef vous demande de trouver une solution à la qualité de sa crème chantilly qui accompagne les coupes de glaces et autres desserts. Vous avez carte blanche pour confectionner <b>« LA CRÈME IDÉALE »</b>	
<b>Objectifs :</b>		- Classer les crèmes - Reconnaître les techniques de réalisation - Définir la qualité d'une préparation	
<b>Atelier N° 4</b>		<b>Fiche de protocole :</b> Confectionner une crème chantilly	
<b>OBJECTIFS de l'AE</b>		Vous devez confectionner une crème chantilly	
Temps requis :		30 min de préparation	

## Mode opératoire

	Protocole - Observer	Retenir les points clefs
<b>Matériels</b>	1 fouet 1 calotte 1 cul de poule 1 poche à douille + douille cannulée	Température de la crème 3°
<b>Produits</b>	0.5 L <b>crème épaisse entière</b> 0.100 KG sucre glace PM vanille liquide	Le sucre n'est pas obligatoire, Uniquement dans le cas de dessert. Épice, sel...pour les plats salés
<b>Risques et Précautions</b>	Monter la crème dans un cul de poule placé dans une calotte remplie de glace pilée.	Ne pas trop monter la crème
<b>Protocole Expérimental</b>	Incorporer de l'air dans de la crème fraîche liquide très froide à l'aide d'un fouet. ..... .....	
<b>Constats</b>		