



# RÉVISIONS CAP PÂTISSIER



AVEC COOK AND RECORD

## - LES BISCUITS -

- La génoise
- Le biscuit cuillère
- Le biscuit joconde
- La dacquoise
- L'appareil à succès
- L'appareil à progrès

## - LES CRÈMES -

- La crème pâtissière
- La crème mousseline
- La crème anglaise
- La crème bavaroise
- La mousse de fruits
- La pâte à bombe
- La mousse au chocolat
- La ganache au chocolat
- La crème d'amande
- L'appareil à crème prise
- La crème Chantilly
- La crème au beurre
- La frangipane
- La crème bavaroise au chocolat
- La crème mousseline praliné
- L'appareil au citron
- La crème légère
- La crème Chiboust
- La crème au beurre au café

## - LES PÂTES À CHOUX -

- Les éclairs
- Les éclairs à la Chantilly
- Les salambos glacés au caramel
- Les religieuses
- Le Paris-Brest
- Le Saint-Honoré

## - LE RESTE -

- La meringue française
- Le craquelin
- Le sirop
- Le décor en pâte d'amandes
- Les poires caramélisées
- La compote de pommes
- Le caramel
- Le fondant
- La meringue italienne
- Le praliné croustillant
- Le glaçage au chocolat

## - LES ENTREMETS -

- L'entremet type fraisier
- La charlotte aux fruits
- La charlotte à la mousse de fruits
- L'entremet au chocolat et poires
- Le pêcheur mignon
- Le bavarois au chocolat
- Le royal
- La forêt-noire
- L'entremet mascotte
- Le succès
- Le progrès
- L'opéra

## - LES TARTES -

- La tarte au chocolat
- La tarte amandine
- La tarte normande
- La tarte aux pommes
- La tarte tutti frutti
- La tarte citron meringuée
- La tarte aux fraises

## - LES PÂTES -

- La pâte à choux
- La pâte sucrée
- La pâte sablée
- La pâte à foncer
- La pâte feuilletée
- La pâte à brioche
- La pâte à pains au lait
- La pâte levée feuilletée

## - LES PÂTES FEUILLETÉES -

- La galette des rois
- Les chaussons aux pommes
- Le millefeuille
- Le pithiviers

## - LES VIENNOISERIES -

- Les brioches tressées
- Les brioches à tête
- Les navettes
- Les pains au lait
- Les croissants
- Les pains au chocolat
- Les pains au raisin