

# Travaux pratique de Pâtisserie

## Buches Chocolat framboise



<b>Matières premières</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>
Blancs d'œuf	0.225	<u>Biscuit Dacquoise Coco</u>
Sucre semoule	0.065	Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre
Coco râpée	0.090	Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs
Poudre d'amandes	0.080	Etaler sur les 2/3 de la longueur de la feuille
Sucre semoule	0.125	Cuire à 180°C couleur pâle
Farine	0.015	Débarrasser sur grille à la sortie du four
Sucre	0.500	<u>Crème au beurre</u>
Eau	0.175	Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au bouilli
Jaunes	7	121°C. Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet. Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement
Œufs	3	Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois et laisser foisonner. Verser le cacao fondu et mélanger.
Beurre	0.500	
Pâte de cacao fondu	0.100	
Beurre	0.200	<u>Appareil à sablé breton</u>
Farine t55	0.250	Au batteur à la feuille, sabler le beurre et la farine, ajouter ensuite tous les ingrédients, puis pétrir sans corser. Stocker la pâte dans un film au réfrigérateur.
Sucre vanillé	0.100	Avant que la pâte ne soit trop ferme, détailler des bandes de la grandeur des bûches. (2 cm de plus)
Jaunes d'œufs	0.010	Cuisson au four ventilé à 180°C pendant 10 minutes.
Sel	0.002	
Purée de framboise	0.200	<u>Crèmeux framboise</u>
Jaunes	0.060	Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir
Œufs	0.080	Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre
Sucre	0.070	Faire bouillir la purée de fruits
Gélatine	0.003	Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon
Beurre	0.080	Incorporer la gélatine essorée
		Chinoiser
		Couler dans un moule long ou une petite gouttière
		Mettre à prendre en cellule
Couverture 64%	0.250	<u>Copeaux de chocolat</u>

