

Travaux pratique de Pâtisserie

Sensation framboise

Matières premières Quantités

Beurre	0.100
Sucre glace	0.100
Blancs d'œuf	0.105
Farine	0.060
Cacao poudre	0.020

Œufs	0.100
Poudre d'amande	0.075
Sucre glace	0.075

Farine	0.040
--------	-------

Blancs d'œufs	0.070
Sucre semoule	0.020

Beurre	0.020
--------	-------

Pâte d'amande 50%	0.215
Sucre	0.065
Jaunes d'œufs	0.105
Œufs	0.075
Blancs d'œufs	0.125
Sucre	0.065
Farine	0.050
Cœur de Guanaja	0.050
Beurre	0.050

Purée de framboise	0.075
Crème UHT	0.120
Jaunes d'œufs	0.055
Sucre semoule	0.035
Chocolat sensation framboise	0.150

Crème UHT	0.065
Sucre inverti	0.035
Jaunes d'œufs	0.060
Lait entier	0.065
Couverture Manjari	0.225
Crème UHT	0.300

Nappage neutre	0.350
Crème UHT	0.125
Couverture bitter 64%	0.200

Progression

Pâte à cigarette chocolat : 1 recette pour une plaque

Mettre le beurre en pommade puis ajouter le sucre glace.

Ajouter petit à petit le blanc d'œuf.

Incorporer à la fin le mélange farine et poudre de cacao tamisées ensemble.

Faire des lignes sur une feuille de papier cuisson beurrée.

Réserver au congélateur.

Biscuit Joconde rayé : 1 recette pour une plaque

Faire un mélange blanchi au batteur avec les œufs, le sucre glace et la poudre d'amande.

Tamiser la farine, puis monter les blancs avec le sucre semoule.

Faire fondre le beurre.

Mélanger la farine tamisée au premier mélange, puis les blancs montés enfin le beurre.

Etaler sur la feuille décorée avec l'appareil à cigarette.

Cuire 6 à 7 minutes à 230/240°C

Réserver aussitôt sur grille.

Biscuit sacher :

Mélanger la pâte d'amande avec la première partie du sucre, puis détendre en incorporant progressivement le mélange œufs et jaunes. Monte au ruban.

Foisonner les blancs en ajoutant progressivement le sucre restant.

Faire fondre au bain-marie le chocolat. Ajouter le beurre.

Mélanger une partie des blancs montés avec le chocolat et le beurre fondu afin d'obtenir une texture lisse.

Ajouter le mélange pâte d'amande.

Incorporer la farine tamisée et terminer avec le reste des blancs.

Etaler sur feuille.

Cuire à 200°C.

Réserver sur grille.

Crème framboise :

Faire bouillir la crème et la pulpe.

Cuire à l'anglaise avec les jaunes et le sucre.

Chinoiser puis verser délicatement tout en lissant sur le

chocolat haché. Dresser en cercles sur le biscuit sacher puis congeler.

Mousse Manjari :

Cuire à l'anglaise, la crème, le lait, les jaunes et le sucre inverti.

Après cuisson, chinoiser immédiatement sur la couverture

manjari hachée, et dès 45/50°C y incorporer la crème

mousseuse.

Travailler à la louche.

Glaçage tendre au chocolat :

Réaliser une ganache lisse puis incorporer avec le nappage fondu à 50/55°C.

