


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Entremets Bavaroise chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Sucre Farine Cacao poudre	3 0.095 0.075 0.030	<u>Biscuit génoise chocolat:</u> Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie. Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C) Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement Incorporer délicatement la farine tamisée et la poudre de cacao Etaler sur feuille une demi-feuille Cuire à 200-220°C A la sortie du four, mettre sur grille	
Lait Crème Trimoline Jaunes Crème Couverture noire	0.070 0.060 0.035 0.070 0.225 0.100	<u>Bavaroise chocolat:</u> Effectuer une anglaise avec le lait, la crème, la trimoline et les œufs Incorporer la couverture en petits morceaux Incorporer délicatement la crème montée dès que la crème anglaise est à 30°C environ	
Eau Sucre Crème Cacao poudre Feuilles de gélatine	0.140 0.180 0.120 0.060 4	<u>Gelé cacao:</u> Porter l'eau à ébullition avec le sucre et la crème Ajouter le cacao, cuire pendant 3 minutes à ébullition Hors du feu, ajouter la gélatine Passer à l'étamine, réserver au froid Couler sur l'entremets à 35°	
		<u>Montage de l'entremet :</u> Détailler la demi-feuille en disques de 16cm. Déposer un ruban de rhodoïd à l'intérieur du cercle. Déposer un disque dans le fond, sur un carton Chemiser le cercle avec la bavaroise et recouvrir le premier disque Déposer un second et lisser avec le reste de mousse Réserver au froid Faire tiédir à 35°C le glaçage Décercler l'entremets, retirer le rhodoïd et couler le glaçage dessus Remettre au froid avant de décorer avec des demi-coques de macaron	