


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

 <p>Diamètre 16 cm</p>		<p><b>Entremets</b>  <b>Bavaroise chocolat poire</b>          6 personnes</p>
Recettes	Quantités	Progression
Œufs Sucre Poudre d'amandes Farine Blancs d'œufs Sucre Beurre fondu	0.120 0.090 0.090 0.050 0.085 0.025 0.025	<p><u>Biscuit Joconde :</u>                  Monter au batteur les œufs, le sucre, la farine et la poudre d'amandes, réserver                  Monter au batteur les blancs meringués avec le sucre                  Faire fondre le beurre                  Incorporer le au premier appareil puis mélanger y les blancs                  Dresser sur une demi-feuille                  Cuire à 7 minutes à 220°C</p>
Lait Crème Trimoline Jaunes Crème Couverture noire	0.070 0.060 0.035 0.070 0.225 0.100	<p><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</p>
Eau Sucre Crème Cacao poudre Feuilles de gélatine	0.140 0.180 0.120 0.060 4	<p><u>Gelée 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°</p>
Poires au sirop	4	<p><u>Montage de l'entremet :</u>                  Détailler la demi-feuille en disques de 16cm.                  Déposer un disque dans le fond, sur un carton                  Chemiser le cercle avec la mousse et recouvrir le premier disque de mousse                  Déposer 2 poires en lamelles                  Déposer un second disque recouvrir de mousse et déposer 2 poires en lamelles                  Déposer le troisième disque et lisser avec le reste de mousse                  Réserver au froid                  Faire tiédir à 35°C le glaçage                  Décercler l'entremets et couler le glaçage dessus                  Remettre au froid avant de décorer</p>