

Travaux pratique de Pâtisserie

Rothschild, éponges, bâtons, miroir...



Matières premières

TPT
Farine
Blancs
Sucre semoule

Quantités

0.250
0.025
5
0.025

Progression

Appareil :

Effectuer le mélange tamisé TPT et farine
Monter les blancs en neige serrée avec le sucre
Verser en pluie le mélange TPT farine sur les blancs et à l'écumoire, mélanger délicatement
Sur feuille, dresser à la poche munie d'une douille de 10mm
Parsemer d'amandes hachées
Retourner la plaque pour retirer l'excédent
Cuire à four doux

Variantes :

Dresser en bâtons pour faire les bâtons de maréchaux, puis les tremper dans la pâte à glacer noire sur le coté lisse.
Dresser en couronne pour les miroirs puis garnir le centre de crème d'amande, en fin de cuisson déposer des cubes d'écorce d'orange confite. Napper de glace à l'eau.

