

Travaux pratique de Pâtisserie

Romias



| Matières premières | Quantités | Progression |
|---------------------------|------------------|--|
| Glucose | 0.125 | <u>Farce à nougatine</u> |
| Sucre semoule | 0.100 | Faire bouillir l'ensemble pour que l'ensemble obtienne une |
| Miel | 0.025 | couleur blonde |
| Amandes hachées | 0.125 | Laisser refroidir |
| Noix de coco | 0.012 | : |
| Beurre | 0.085 | |
| Crème | 0.060 | |
| Beurre | 0.100 | <u>Appareil à cigarettes</u> |
| Sucre glace | 0.100 | Au fouet, crémér le beurre et le sucre |
| Blancs | 0.105 | Incorporer progressivement les blancs et terminer par la |
| Farine | 0.075 | farine à l'aide d'une spatule |
| | | Sur plaque beurrée, dresser à la poche des petits cercles |
| | | Les garnir d'un petit morceau de farce |
| | | Cuire sur feuille à 220°C |
| | | Débarrasser la feuille sur grille |



Variante couronne de viennois :

Sabler beurre et sucre glace, ajouter la vanille, sel, puis les blancs d'œufs délicatement, puis finalement la farine. Ne pas trop travailler la masse. Dresser à l'aide d'une poche munie d'une douille sultane, des cercles sur feuille « silpat ». Laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.

Progression :

Faire des ronds à la poche sur feuille de papier cuisson.
Garnir le centre avec la farce.
Cuire l'ensemble à four ventilé 180° ou four classique 200°C pendant une dizaine de minutes.

