

Travaux pratique de Pâtisserie

Sacristains et conversations



Matières premières

Quantités

Progression

Farine	0.250
Sel	0.005
Eau environ	0.110
Beurre	0.190

Feuilletage ordinaire :

Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau.

Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue. Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer.

L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités.

Étaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur.

Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés. Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm.

Étendre le pâton régulièrement en bande. De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur. Replier en 3 parties égales (1^{er} tour). Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement. Donner le 2^e tour. Couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 3^e et 4^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn. Donner le 5^e tour, repos. Allonger et détailler.

Beurre	0.050
Sucre	0.050
Œufs	1
Poudre d'amandes	0.050
Farine	0.010

Crème d'amande :

Crémer le beurre avec le sucre. Incorporer les œufs graduellement.

Monter l'appareil. Incorporer la poudre d'amandes à la spatule.

Puis la farine et enfin le rhum si vous désirez.

Blanc d'œuf	1
Sucre glace tamisé	0.250
Gouttes de vinaigre	2

Glace royale

Chinoiser le blanc. Tamiser le sucre glace. Peser le sucre glace. Dans une bassine propre, mélanger doucement les ¾ du sucre et des blancs.

Rajouter petit à petit le sucre. Bien battre pour blanchir les blancs. Consistance proche d'une pâte à choux à point.

Ajouter le vinaigre

Procédé de fabrication des sacristains :

Étaler d'une épaisseur de 2 mm, une abaisse de feuilletage de 40 cm de longueur.

Plier en deux pour marquer la moitié puis remettre à plat.

Étaler de la crème d'amande sur une des deux moitiés.

Recouvrir la crème d'amande en repliant l'autre moitié de l'abaisse.

Recouvrir l'abaisse, avec de la glace royale, à la palette.

Couper des bandes de 2 cm de largeur.

Saupoudrer d'amandes effilées blanches.

Cuire sur feuille à 190°C

