

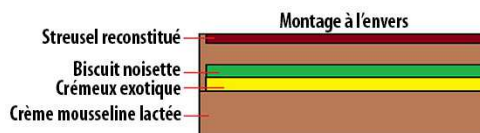
Travaux pratiques de pâtisserie

Mention Complémentaire

Stage C

Famille	Techniques de base	Produits finis
Entremets	Streusel Streusel reconstitué Biscuit moelleux noisette Crèmeux exotique Crème moussieuse lactée Glaçage chocolat miroir lait	« <i>Caramelo</i> »
Sujet d'examen 2013/12	Pommes infusées Mousse chocolat pâte à bombe Glaçage caramel Biscuits à la cuillère Glace vanille Coulis de framboise Tuiles aux amandes	<i>Entremets « Complicité »</i>

Entremets Caramelo



Recette pour 3 entremets de 180 mm x 35 mm

Recettes	Quantités	Progression
Beurre	0.050	<u>Streusel</u>
Cassonade	0.050	Torréfier la poudre de noisettes au four ventilé à 160°C pendant 10 minutes.
Poudre de noisettes	0.060	Refroidir et mélanger avec le reste des ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte.
Farine	0.050	Passer au crible puis cuire au four ventilé à 160°C pendant 15 minutes.
		Réserver au sec.
Streusel cuit	0.190	<u>Streusel reconstitué</u>
Noisettes	0.040	Torréfier et concasser les noisettes.
Praliné noisette	0.070	Mélanger à la feuille l'ensemble des ingrédients dans l'ordre en terminant par la
Pâte de noisette	0.050	couverture lactée fondue à 40°C.
Beurre mou	0.025	Dresser 150g de Streusel reconstitué dans les cercles de 160 mm de diamètre.
Couverture lactée	0.050	Surgeler.
Beurre	0.075	<u>Biscuit moelleux noisette</u>
Sucre glace	0.055	Torréfier la poudre de noisettes au four ventilé à 160°C pendant 10 minutes.
Lait	0.025	Mélanger et blanchir à la feuille le beurre en pommade, le sucre glace tamisé, le lait,
Jaunes d'œufs	0.075	les jaunes d'œufs, la farine et la poudre de noisettes torréfiées.
Farine	0.030	Incorporer les blancs montés et serrés avec la cassonade.
Poudre de noisettes	0.125	Etaler le biscuit sur une feuille flexipat 56x35 sur 1 cm d'épaisseur pour détailler
Blancs d'œufs	0.120	trois disques de 16 cm de diamètre.
Cassonade	0.045	Cuire au four ventilé à 180°C pendant environ 12 minutes.
		Réserver sur grille.
Purée de mangue	0.075	<u>Crèmeux exotique</u>
Purée de passion	0.015	Dans une casserole, porter à ébullition les purées de fruits, le sucre inverti, le sucre,
Purée de banane	0.050	les œufs, les jaunes d'œufs puis verser sur la masse gélatine (eau + gélatine en
Sucre inverti	0.015	poudre) et le beurre Mycryo. Mixer puis couler 110g sur chaque biscuit noisette
Sucre	0.015	préalablement détaillé et placé dans un cercle de 16 cm de diamètre.
Œufs	0.050	Surgeler le montage.
Jaunes d'œufs	0.035	
Gélatine poudre	0.004	
Eau	0.024	
Beurre Mycryo	0.035	
Lait entier	0.200	<u>Crème mousseline lactée</u>
Crème UHT	0.135	Dans une casserole, cuire à 85°C le lait, la crème, les jaunes puis verser sur le
Jaunes d'œufs	0.135	chocolat de couverture lactée et la masse gélatine (eau + gélatine en poudre).
Couverture lactée	0.275	Mixer et refroidir à 28°C avant d'incorporer la crème fouettée.
Gélatine en poudre	0.009	Dresser aussitôt.
Eau	0.054	
Crème UHT	0.300	
Eau	0.150	<u>Glaçage chocolat miroir lacté</u>
Glucose	0.300	Dans une casserole, cuire ensemble l'eau, le sucre et le glucose à 103°C.
Sucre	0.300	Verser le tout sur le lait concentré et la masse gélatine (eau + gélatine en poudre) et
Lait concentré	0.200	enfin sur la couverture lactée.
Gélatine poudre	0.020	Mixer et réserver au réfrigérateur.
Eau	0.120	Chauffer le glaçage à 40°C et utiliser à environ 30/35°C.
Couverture lactée	0.300	