
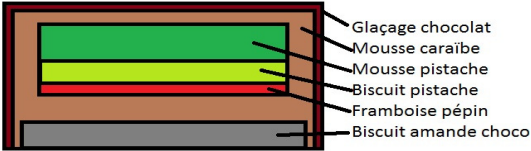


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recettes	Quantités	Progression	
		<p style="text-align: center;">Ambroise Coupe du monde 1991</p> 	
Poudre d'amande	0.080	<p>Biscuit d'amande chocolat : Mélanger la poudre d'amande avec le sucre glace puis monter le mélange en neige, après avoir ajouté les jaunes.</p> <p>Faire une meringue avec les blancs et le sucre.</p> <p>Incorporer dans la préparation la farine et le cacao puis la moitié de la meringue.</p> <p>Ajouter le beurre fondu, puis incorporer le reste de la meringue.</p> <p>Etendre la pâte sous forme de feuille puis la cuire à feu chaud.</p>	
Sucre glace	0.080		
Jaunes d'œufs	0.080		
Farine	0.065		
Cacao en poudre	0.025		
Beurre fondu	0.030		
Blancs d'œufs	0.150		
Sucre	0.025		
Poudre d'amande	0.045		<p>Biscuit pistache : Mélanger la pâte de pistache à la poudre d'amande et le sucre.</p> <p>Incorporer en deux ou trois fois à la préparation les œufs entiers et les jaunes d'œufs déjà mélangés entre eux. Puis monter au fouet.</p> <p>Incorporer au mélange la poudre à crème et mélanger le tout, puis poursuivre avec les blancs en neige, serrés au sucre.</p> <p>Etaler en feuille mince et cuire à four chaud.</p>
Sucre	0.040		
Pâte de pistache	0.035		
Jaunes d'œufs	0.040		
Œufs entiers	0.045		
Poudre à crème	0.045		
Blancs d'œufs	0.070		
Sucre semoule	0.050		
Crème	0.040	<p>Mousse Caraïba : Faire chauffer le sucre et la crème, verser sur les jaunes d'œufs, mettre au bain-marie et réchauffer jusqu'à 45°C environ ; laisser refroidir tout en battant au fouet.</p> <p>Ajouter la couverture fondue.</p> <p>Ajouter la crème montée et mélanger délicatement.</p>	
Sucre	0.035		
Jaunes d'œufs	0.080		
Couverture noire	0.150		
Crème	0.300	<p>Mousse pistache : Mélanger et chauffer le lait, la pâte de pistache et la gousse de vanille.</p> <p>Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.</p> <p>Incorporer la seconde préparation dans la première puis après avoir filtré le tout, laisser cuire à la nappe.</p> <p>Ajouter la gélatine qui aura été dissoute dans de l'eau, puis, après avoir laissé un peu refroidir, ajouter la crème fouettée.</p>	
Lait	0.065		
Pistache	0.025		
Gousse de vanille	½		
Jaunes d'œufs	0.030		
Sucre	0.015		
Gélatine en feuille	½		
Crème fleurette	0.125		
Framboises	0.100	<p>Framboise pépin : Mélanger les framboises, le sucre et le glucose, puis mettre la préparation sur le feu.</p> <p>Incorporer le vitpris mélangé dans le sucre, puis réduire à la cuisson jusqu'à la fermeté voulue.</p>	
Sucre	0.050		
Glucose	0.020		
Vitpris	0.008		
Sucre	0.005		
Jus de citron	Quelques gouttes		
Crème fleurette	0.100	<p>Glaçage chocolat : Chauffer la crème fleurette et le glucose puis verser sur la couverture pour la faire fondre.</p> <p>Ajouter lentement le sirop à la préparation.</p>	
Glucose	0.050		
Couverture noire	0.300		
Sirop à 30°	0.150		
Sirop à 30°	0.050	<p>Punch : Mélanger les trois ingrédients ensemble.</p>	
Eau	0.030		
Alcool framboises	0.035		