

# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

		<b>Amuse-bouche Polenta</b>	
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>	
Fond blanc de volaille Lait Polenta pré cuite Parmesan râpé Beurre Sel poivre muscade Huile d'olive	0.120 0.120 0.040 0.007 0.015 QS 0.003	<u>Procédé :</u> Porter le lait et le fond à ébullition. Ajouter la polenta et cuire 4 à 5 minutes. Incorporer le beurre en morceaux. Lisser, couler, égaliser. Appliquer l'huile d'olive sur la surface. Filmer, refroidir et détailler.	
<b>Garnitures ou accompagnements</b>			
Roquefort Fromage blanc Sel poivre	0.200 0.020 QS	<u>Crème de Roquefort</u>	
Avocats Jus de citron Paprika Sel poivre Huile d'olive	3 1 1 pincée QS 0.030	<u>Guacamole</u>	
Beurre Anchois Persil haché Jus de citron Poivre	0.150 0.030 2 c/s ½ QS	<u>Beurre d'anchois</u>	
Cacahuètes salées Œufs dur Beurre Curry en poudre	0.100 0.050 0.100 1 pincée	<u>Beurre de cacahuète</u>	
Saumon fumé Beurre Crème épaisse Citron Sel poivre	0.200 0.100 0.010 1 QS	<u>Beurre de saumon fumé</u>	