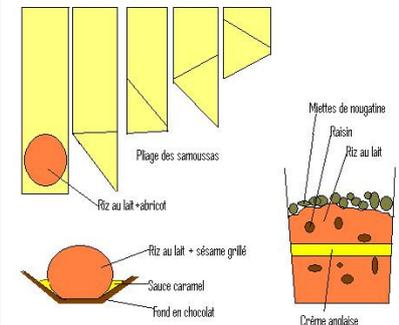


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Déclinaison De riz au lait</b>
		
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>
riz rond lait sel sucre œuf entier jaune	0.100 0.500 0.003 0.075 1 1	<u>Riz au lait</u> Rincer le riz à l'eau claire Le cuire dans le lait dans lequel on aura infusé un bâton de vanille et on mélangera, on couvrira dès la première ébullition baisser le feu et laisser cuire jusqu'à disparition du liquide blanchir le jaune et l'œuf avec le sucre et verser dans le riz donner un bouillon
lait crème jaunes d'œuf sucre trimoline badiane cannelle baies roses poivre blanc	0.250 0.050 4 0.050 0.025 1 1 1 pincée 1 pincée	<u>Crème anglaise aux épices</u> Faire bouillir le lait, la crème et les épices Blanchir les jaunes en fouettant avec le mélange (sucre et la trimoline) Verser une partie du lait bouillant dans les jaunes, remuer et verser ce mélange dans le reste du lait. Cuire sans faire bouillir, à la nappe avec une spatule (entre 80° et 85°C) Débarrasser immédiatement l'appareil dans le récipient inaltérable en le passant au chinois Vanner de suite puis conserver au froid
glucose sucre crème vanille gousse cannelle badiane étoile poivre rose	0.050 0.150 0.175 ½ 1 pincée 1 3	<u>Sauce caramel</u> Faire bouillir la crème, incorporer les épices et laisser tiédir Fondre le glucose dans une casserole Ajouter le sucre petit à petit tout en mélangeant à la spatule jusqu'à l'obtention de la teinte caramel clair Déglacer avec la crème tiède Reporter l'ensemble sur feu doux en mélangeant pour rendre la sauce caramel homogène et chinoiser l'ensemble
		<u>Finitions</u> 1-Faire une boule de riz au lait avec un abricot sec et l'enrouler dans une bande de pâte à filo 2-Faire une boule de riz au lait enrobée de sésame grillé, déposer dans une caissette plastique ou en chocolat avec une cuillère de sauce caramel 3-Mélanger des raisins blonds avec du riz au lait, garnir une demi-verrine Ajouter de la crème anglaise aux épices et terminer avec du riz au lait. Finir par des miettes de nougatine