
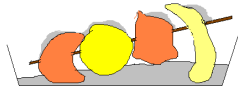


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recettes		Quantités	Progression
		<b>Gratin de brochette</b>	
			
Sirop à 30° Jaunes d'œuf Crème		0.095 3 0.060	<u>Gratin</u> Verser le sirop chaud sur les jaunes et fouetter. Cuire à feu doux ou au bain marie (80-85°) jusqu'à épaississement. Chinoiser Refroidir au batteur Incorporer délicatement la crème fouettée, sans trop la monter.
pulpe sirop à 30°		0.200 0.100	<u>Coulis</u> Mélanger les deux appareils
Amandes effilées Sucre semoule Farine Blancs d'œufs Beurre noisette Parfums : Cassis : Arôme cassis Cassis séché au four et haché Colorant violet en poudre Fraise : Arôme fraise Fraises moelleuses, colorant rose liquide Citron vert : Arôme citron vert Zeste de citron vert colorant vert en poudre Orange : Arôme d'orange Zeste d'orange colorant jaune en poudre		0.250 0.250 0.040 5 0.050 ----- 0.005 0.015 QS ----- 0.004 0.015 QS ----- 0.002 0.015 QS ----- 0.003 0.015 QS	<u>Tuiles parfumées</u> Bien mélanger le tout, parfum au choix Laisser reposer Cuire sur Silpat dans un four ventilé à 155°
Poire Banane Pomme Ananas tranche		1 1 1 1	<u>Montage</u> Dans un plat à gratin, déposer la brochette avec les fruits, verser un peu de coulis. Recouvrir de l'appareil à gratin et faire caraméliser au four à 260°. Server chaud avec deux tuiles