
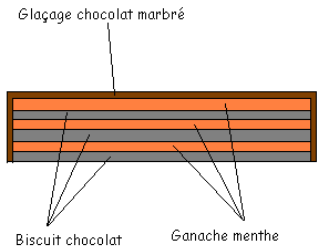


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recettes		Quantités	Progression
		<p style="text-align: center;"><b>Pavé Chocolat menthe</b></p>  <p style="text-align: center;">Glaçage chocolat marbré Biscuit chocolat      Ganache menthe</p>	
<p><u>Biscuit Sacher</u></p>			<p>Mélanger au batteur la pâte d'amande, le sucre et les œufs un par un Monter les blancs et les serrer avec le sucre Mélanger délicatement les deux appareils Incorporer comme pour la génoise la farine et le cacao puis le cacao pâte et le beurre fondu Couler en caisse beurrée, farinée avec une feuille au fond</p>
<p><u>Ganache menthe</u></p>			<p>Faire bouillir le crème fleurette avec le sucre inversi Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Dès que la ganache est à 35/40°C environ, ajouter le beurre en dés et mixer le tout. Parfumer avec l'alcool de menthe Etaler sur le biscuit</p>
<p><u>Glaçage</u></p>			<p>Faire fondre la pâte à glacer et la couverture au bain marie et mélanger l'huile. Travailler à 40°</p>
<p><u>Crème anglaise café</u></p>			<p>Faire bouillir le lait, la crème et le café 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</p>
<p><u>Montage</u></p>			<p>Monter successivement des couches de biscuit et de ganache sur une bande de 10cm de largeur Faire durcir au froid Glacer Détailler des bandes de 3.5cm de large Décorer et servir avec une crème anglaise au café</p>