


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<h2>Souris au marron</h2>
Recettes	Quantités	Progression
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.135 0.080 1 0.003 0.250	<u>Pâte sablée</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main Incorporer l'œuf Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir Laisser reposer au froid Foncer des barquettes et les remplir de crème d'amande Cuire à 200°C Réserver sur grille
beurre sucre œufs poudre d'amandes farine	0.125 0.125 2 0.125 0.025	<u>Crème d'amande</u> Crémer le beurre avec le sucre Incorporer les œufs graduellement Monter l'appareil Incorporer la poudre d'amandes à la spatule Puis la farine et monter au batteur
Blancs d'œufs Sucre Eau	4 0.250 QS	<u>Meringue italienne</u> Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau Mettre les blancs dans la bassine du batteur Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne
Beurre Pâte de marron Meringue italienne	0.100 0.100 0.200	<u>Mousse marron</u> Mettre le beurre en pommade Incorporer en fouettant énergiquement la pâte de marron Incorporer délicatement à la Maryse, la meringue italienne
		<u>Montage</u> Sur les barquettes cuites, dresser à la poche, deux formes ovales pointues de tailles différentes Ajouter deux amandes blanches pour faire les oreilles Mettre en cellule pour durcir Enrober la partie supérieure de la barquette dans de la pâte à glacer brune fondue à 40°C Egoutter et faire une queue au cornet Présenter deux souris dans une assiette Ajouter une petite tranche de gruyère en pâte d'amande