
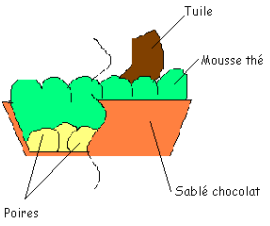


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<h2>Tartelette au Thé</h2>	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Sucre glace Cacao poudre Beurre Œufs	0.500 0.200 0.040 0.350 2	<u>Pâte sucrée cacao</u> Assouplir le beurre Crémier avec le sucre puis ajouter les œufs Incorporer la farine tamisée avec la poudre de cacao Laisser reposer au froid avant de foncer Cuire à 180 / 200°C	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Thé vert Gélatine feuilles	0.400 0.140 0.150 0.040 0.007 2	<u>Crème légère au thé</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Laisser infuser 1/2h le thé puis chinoiser Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Hors du feu incorporer la gélatine trempée essorée Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Lisser la crème pâtissière Monter 400g de crème et mélanger délicatement puis dresser à la poche	
Beurre Sucre cristal Sucre roux Purée passion Farine Thé vert poudre	0.100 0.100 0.100 0.100 0.075 0.003	<u>Tuiles passion</u> Travailler le beurre en pommade avec les sucres, lisser et ajouter la passion Lisser à nouveau et incorporer la farine tamisée et le thé Dresser sur Silpat Cuire dans un four à 180° pendant 8mn	
Poires	2	<u>Progression</u> Dans les fonds de tartelette cacao, déposer quelques morceaux de poires égouttées Garnir à la poche, douille cannulée, avec la crème au thé Décorer d'une tuile passion	