

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Variation De fraises Croustillant Et bourse</p> 
Recettes	Quantités	Progression
Beurre Sucre glace Jus d'orange Zeste d'orange Farine	0.032 0.100 0.035 1 0.025	<p><u>Croustillant</u> Mélanger la farine, le sucre glace et le zeste finement haché Ajouter le beurre fondu et le jus d'orange Réserver au froid puis étaler Cuire à 160°C et détailler en rectangle à la sortie du four.</p>
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre	0.250 3 0.125 0.30 0.125	<p><u>Crème mousseline</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre 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 Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet</p>
Fraises Sucre Vinaigre balsamique	0.175 0.035 QS	<p><u>Réduction de fraises</u> Laver les fraises et les essuyer (si possible des Mara des bois) Retirer la queue et les couper Mélanger avec le sucre Cuire à four doux Récupérer le jus et faire réduire sur le feu pour obtenir une texture sirupeuse Réserver au froid</p>
Menthe en feuilles	6	<p><u>Montage du croustillant</u> Sur les deux premiers croustillants, poser une ligne de crème mousseline Sur le dernier croustillant, poser délicatement une cuillère de réduction de fraises Empiler les trois et décorer d'une feuille de menthe</p>
		<p><u>Montage de la bourse</u> Prendre une demi-feuille de pâte à filo La beurrer très légèrement Mettre au centre un petit morceau de biscuit pour éviter l'humidité des fruits dans le fond A la poche faire une rosace de crème mousseline Déposer des morceaux de fraises Fermer la bourse en pressant avec les doigts Cuire quelques minutes à four très chaud 250°C</p>