


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recette pour 5 bandes individuelles environ		Bande macaron aux framboises	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs dés Sucre Blancs déshydratés Colorant rose en poudre Poudre d'amande Sucre glace	0.200 0.065 0.005 QS 0.250 0.450	<u>Pâte à macaron :</u> Monter les blancs avec le sucre, les blancs déshydratés et du colorant Incorporer le mélange poudre d'amande sucre glace tamisé ensemble. A l'aide d'une poche, dresser des bandes de 5 boules de 2 cm de diamètre collées les unes aux autres, laisser croûter 20 mn environ et cuire à four ventilé à 140°C pendant 14 à 16mn.	
Brisures de framboises Sucre Glucose Pectine NH Eau de rose	0.100 0.050 0.005 0.002 QS	<u>Confiture de framboise :</u> Chauffer les brisures de framboise avec la moitié du sucre. Ajouter le glucose et le sucre restant mélangé avec la pectine Cuire le tout à 150°C, aromatiser avec de l'eau de rose, réserver.	
Crème UHT Sucre Feuilles de gélatine Fromage blanc à 50%MG Crème fouettée Eau de rose	0.025 0.065 2 0.250 0.100 QS	<u>Mousse fromage blanc eau de rose :</u> Chauffer la crème avec le sucre, ajouter la gélatine. Verser sur fromage blanc, lisser le tout puis incorporer délicatement la crème fouettée. Aromatiser avec de l'eau de rose. Couler dans un cadre de 15x20. Bloquer au grand froid.	
Framboises billes Rose non traitée Sucre Blanc d'œuf	0.200 ½ 0.100 0.030	<u>Procédé :</u> Sur une bande de macaron, étaler une fine couche de confiture de framboise. Déposer une bande de mousse de fromage blanc à la rose. Disposer des framboises sur le tour. Recouvrir avec une autre bande de macaron. Décor : framboises, sucre glace et pétales de roses cristallisées.	