

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Confiserie	<b>Berlingots et sucettes</b>	
------------	---------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Recettes	Quantités	Progression
Sucre en morceaux Eau Glucose Acide tartrique Colorants Arômes naturels	0.500 0.200 0.150 8 gouttes QS QS	<p><u>Procédé</u></p> <p>Dans un poêlon, faire cuire l'eau, le sucre et le glucose, à 120°C, ajouter l'acide (diluer moitié eau tiède moitié acide) puis faire cuire à 155°C.</p> <p>Laisser reposer quelques instants pour faire disparaître les bulles.</p> <p>Verser sur les feuilles de cuisson silpat en divisant la masse en plusieurs parties.</p> <p>Parfumer et colorer différemment chaque masse.</p> <p>Laisser refroidir et satiner.</p> <p>Garder au chaud sous la lampe à sucre.</p> <p>Pour le centre du berlingot, choisir une des masses et la sur-satiner jusqu'à blanchiment complet (on dit que le sucre tourne). Les autres masses seront satinées normalement.</p> <p>Avec le sucre sur-satiné former un boudin de 5cm de diamètre. Le garder au chaud au coin de la lampe.</p> <p>Avec les autres sucres, faire un ruban à 2 ou 3 couleurs et en entourer le boudin de sucre sur-satiné.</p> <p>Allonger ce boudin jusqu'à 1cm de diamètre tout en le tournant sur lui-même pour que les stries du ruban soient torsadées.</p> <p>Découper le boudin en lui faisant faire un quart de tour à chaque coup de ciseaux.</p> <p>Laisser refroidir et stocker au sec.</p>

