



Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Bonbons Praliné nougatine	
Recettes	Quantités	Progression	
Noisettes brutes Sucre cristal Vanille gousse Eau Couverture noire	0.400 0.400 1 0.080 0.320	<u>Praliné aux noisettes</u> Faire tiédir les noisettes brutes Cuire le sucre avec l'eau à 121°C Ajouter les noisettes et mélanger Quand le sucre est redevenu transparent, verser l'ensemble sur une plaque Laisser refroidir Broyer finement Mélanger la couverture noire fondue Broyer de nouveau	
Fondant Glucose Amandes effilées	0.200 0.150 0.150	<u>Nougatine rapide</u> Faire cuire le fondant et le glucose Atteindre une couleur caramel clair Verser les amandes chaudes en une seule fois Remuer énergiquement Étaler la masse sur plaque Détailler en carrés de 2cm x 2cm	
Couverture lactée	1.000	<u>Finition</u> Étaler sur 1cm d'épaisseur, le praliné Chablonner avec de la couverture tiède Détailler des carrés de 2cm x 2cm Déposer les carrés de praliné sur les carrés de nougatine Enrober le tout de couverture lactée	