


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Confiserie		Bonbons au miel	
Recettes	Quantités	Progression	
Crème de tartre Sucre Glucose Eau Miel Sucre glace	0.001 0.400 0.120 0.180 0.500 0.200	<u>Procédé</u> Cuire le sucre, le glucose, l'eau et la crème de tartre à 165°C. Cuire le miel à 130°C. Rassembler les deux, et cuire de nouveau à 153°C. Couler en moules spéciaux saupoudrés de sucre glace.	
Sucre Miel Eau Sucre glace	0.100 0.100 0.075 0.200	<u>Procédé</u> Cuire ensemble le sucre, le miel et l'eau à 140°C. Verser sur un silpat et travailler un peu pour satiner légèrement en saupoudrant de sucre glace pour débiter la cristallisation. Détailler en boudins puis couper selon votre choix. Rouler dans le sucre glace.	