


# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

3 buches de 18 cm environ		<p align="center"><b>Buche roulée</b> <b>« Dauphinoise »</b></p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œuf Sucre semoule Coco râpée Poudre d'amandes Sucre semoule Farine	0.225 0.065 0.090 0.080 0.125 0.015	<p><u>Biscuit Daquoise Coco</u> Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs Étaler sur les 2/3 de la longueur de la feuille Cuire à 180°C couleur pâle Débarasser sur grille à la sortie du four</p>	
Sucre Eau Jaunes (Eufs Beurre Extrait de café trahlit	0.500 0.175 7 3 0.500 0.050	<p><u>Crème au beurre</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au bouill 121°C Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet. Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois et laisser foisonner</p>	
Amandes effilées Sucre semoule Farine (Euf entiers	0.060 0.060 0.060 1	<p><u>Tuiles aux amandes</u> Bien mélanger à la spatule, les ingrédients laisser reposer faire des petits tas avec une cuillère les étaler sur plaques beurrées avec une fourchette mouillée à l'eau cuire à 220° quelques minutes</p>	
Noix Pâte d'amande 33% Extrait de café	0.100 0.150 0.010	<p><u>Montage de la buche</u> Décoller la feuille de biscuit de la feuille de papier Parfumer une partie de la crème au beurre Étaler de la crème au beurre sur la feuille à 0.5cm d'épaisseur Déposer quelques noix en morceaux sur la crème. Rouler. Recouvrir avec la feuille de papier et mettre au froid Couper les entames en biais et s'en servir pour faire les nœuds Masquer à la crème, les bords et le dessus des nœuds puis recouvrir d'une tuile aux amandes. Recouvrir le reste de la buche avec une fine couche de pâte d'amande café. Déposer sur talonnette au froid Décorer</p>	