

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

3 buches de 18 cm environ		<p>Buche roulée « Griottine »</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 Dacquoise Coco</u> Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs Etaler sur 2/3 de la longueur de la feuille Cuire à 180°C couleur pâle Débarrasser sur grille à la sortie du four</p>
Sucre Eau Jaunes Œufs Beurre Chocolat fondu	0.500 0.175 7 3 0.500 0.200	<p><u>Crème au beurre</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boullé 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, verser le chocolat fondu à la fin</p>
Purée de griotte Sucre Pectine nappage Sucre	0.200 0.100 0.006 0.025	<p><u>Compote de griottes</u> Faire bouillir la purée de griottes avec le sucre Incorporer la pectine mélangée avec la deuxième partie de sucre Faire bouillir et réserver sur plaque inox au réfrigérateur.</p>
		<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 Etaler de la crème au beurre sur la feuille à 0.5cm d'épaisseur Déposer une bande de compote de griotte puis parsemer de quelques griottes 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 cigarette marbrée Recouvrir le reste de la buche avec une poche à douille chemin de fer Déposer sur talonnette au froid Décorer</p>