


# Travaux pratiques de pâtisserie

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

Taille 3 x 18cm		<p align="center"><b>Buche Santa Claus</b></p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œuf Sucre semoule Coco râpée Poudre d'amandes Sucre semoule Farine	0.175 0.050 0.075 0.075 0.100 0.010	<p><u>Biscuit Dauphinois</u> Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs Dresser sur une demi-feuille Cuire à 180°C couleur pâle Débarasser sur grille à la sortie du four</p>	
Purée d'abricot Jaunes Œufs Sucre Gélatine Beurre	0.200 0.060 0.080 0.070 0.003 0.080	<p><u>Crèmeux abricot</u> Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre Faire bouillir la purée de fruits Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon Incorporer la gélatine essorée Chinoiser Couler dans un moule long ou une petite gouttière Mettre à prendre en cellule</p>	
Jaunes d'œufs Sucre semoule Crème Couverture bitter Crème fleurette	0.150 0.075 0.075 0.315 0.540	<p><u>Bavaroise chocolat noir</u> Chauffer la crème et le sucre et verser sur les jaunes Laisser refroidir en 2° au batteur Puis verser le chocolat fondu Puis incorporer la crème montée</p>	
Eau Sucre Glucose Lait concentré Gélatine poudre Eau Couverture 64%	0.150 0.300 0.300 0.200 0.020 0.100 0.300	<p><u>Glaçage chocolat</u> Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré puis la gélatine ramollie à l'eau froide Puis mélanger la couverture et mixer. Utiliser à 35°.</p>	
Sucre Crème Glucose Beurre Couverture lait Gélatine en feuilles	0.100 0.165 0.065 0.015 0.050 0.003	<p><u>Glaçage caramel</u> Caraméliser le sucre à sec et monter jusqu'à 180°C. Décuire hors du feu avec la crème, le beurre et le glucose fondu ensemble. Mélanger à la spatule. Mettre à bouillir à 103°C. Ajouter la gélatine à 80°C, ajouter la couverture puis mixer. Utiliser à 25°C.</p>	
		<p><u>Montage</u> Monter dans une gouttière à l'envers Commencer par la bavaroise puis incérer le crèmeux et le biscuit dauphinois Faire prendre au froid quelques minutes Remplir la gouttière de bavaroise et terminer par le biscuit Prendre complètement au froid Démouler, glacer sur une grille Débarasser sur une talonnette et glacer avec les deux glaçages en alternant.</p>	