




Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Décors de buches</p>  
Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs Sucre	2 0.125	<p><u>Meringue Suisse</u> Préparer les plaques Prévoir une poche à douille Chauffer les blancs et le sucre au bain marie en fouettant énergiquement (50°C) Monter au batteur jusqu'à refroidissement complet Dresser sur feuille des pieds et des têtes Cuire environ 1h à 100°C Laisser refroidir Coller à la glace royale les têtes sur les pieds Laisser sécher une nuit</p>
blanc d'œuf sucre glace tamisé gouttes de vinaigre	1 0.250 2	<p><u>Glace royale</u> Clarifier les œufs Chinoiser les blancs Mesurer les blancs Tamiser le sucre glace Peser le sucre glace Dans une bassine propre, mélanger doucement les $\frac{3}{4}$ du sucre et des blancs Rajouter petit à petit le sucre Bien battre pour blanchir les blancs Consistance proche d'une pâte à choux à point Ajouter le vinaigre</p>
Couverture noire	0.200	<p><u>Décor chocolat</u> Faire les formes à la glace royale sur feuille de rhodoïd Faire fondre la couverture à 50 à 55°C Tabler à 27/29°C Mise au point 30 à 32°C Colorier l'intérieur des formes avec la couverture à point Laisser refroidir à l'air Faire prendre quelques minutes au froid Décoller sur feuille</p>