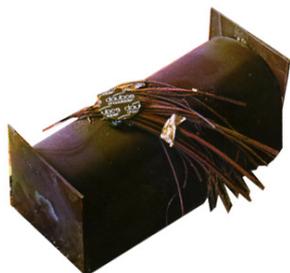


Travaux pratiques de pâtisserie

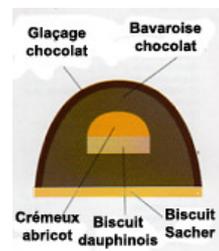
CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



1 bande de 60cm

Buche moulée « Délice »



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	<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
Pâte d'amande crue Sucre semoule Œufs Blancs Sucre Farine tamisée Cacao poudre Cacao pâte Beurre fondu	0.115 0.035 1 0.065 0.030 0.025 0.013 0.025 0.025	<u>Biscuit Sacher</u> Mélanger au batteur la pâte d'amande, le sucre et l'œuf Monter les blancs et les serrer avec le sucre Mélanger délicatement les deux appareils Incorporer comme pour la génoise la farine et le cacao puis le cacao pâte et le beurre fondu Couler en moule beurré, fariné avec une feuille au fond
Purée d'abricot Jaunes Œufs Sucre Gélatine Beurre	0.200 0.060 0.080 0.070 0.003 0.080	<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
Jaunes d'œufs Sucre semoule Crème Couverture bitter Crème fleurette	0.150 0.075 0.075 0.315 0.540	<u>Bavaoise 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
Eau Crème Sucre Gélatine feuilles Couverture bitter Cacao poudre Pure pâte de cacao Nappage neutre	0.100 0.120 0.130 6 0.130 0.020 0.100 0.120	<u>Glaçage chocolat</u> Chauffer l'eau avec la crème et le sucre, ajouter la gélatine, verser le tout sur la couverture, le cacao et la pâte de cacao, mixer Incorporer le nappage neutre, mixer à nouveau
		<u>Montage</u> Monter dans une gouttière à l'envers Commencer par la bavaoise puis incérer le crèmeux et le biscuit dauphinois Faire prendre au froid quelques minutes Remplir la gouttière de bavaoise et terminer par le biscuit Sacher Prendre complètement au froid Démouler, glacer sur une grille Débarasser sur une talonnette et décorer