



Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<p>Buche moulée « Orientale »</p> <p>1 bande de 60cm</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œuf	0.090	<u>Biscuit Dauphinois</u>	
Sucre semoule	0.025	Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre	
Coco râpée	0.035	Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs	
Poudre d'amandes	0.035	Dresser sur une demi-feuille	
Sucre semoule	0.050	Cuire à 180°C couleur pâle	
Farine	0.005	Débarrasser sur grille à la sortie du four	
Pâte d'amande crue	0.115	<u>Biscuit Sacher</u>	
Sucre semoule	0.035	Mélanger au batteur la pâte d'amande, le sucre et l'œuf	
Œufs	1	Monter les blancs et les serrer avec le sucre	
Blancs	0.065	Mélanger délicatement les deux appareils	
Sucre	0.030	Incorporer comme pour la génoise la farine et le cacao puis le cacao pâte et le	
Farine tamisée	0.025	beurre fondu	
Cacao poudre	0.013	Couler en moule beurré, fariné avec une feuille au fond	
Cacao pâte	0.025		
Beurre fondu	0.025		
Purée de mangue	0.200	<u>Crèmeux mangue</u>	
Jaunes	0.060	Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir. Blanchir les jaunes, les œufs et le	
Œufs	0.080	sucre. Faire bouillir la purée de fruits	
Sucre	0.070	Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon. Incorporer la gélatine	
Gélatine	0.003	essorée. Chinoiser. Couler dans un moule long ou une petite gouttière	
Beurre	0.080	Mettre à prendre en cellule	
Jaunes d'œufs	0.150	<u>Bavaroise chocolat noir</u>	
Sucre semoule	0.075	Chauffer la crème et le sucre et verser sur les jaunes	
Crème	0.075	Laisser refroidir en 2° au batteur	
Couverture bitter	0.315	Puis verser le chocolat fondu	
Crème fleurette	0.540	Puis incorporer la crème montée	
Eau	0.035	<u>Glaçage chocolat</u>	
Sucre	0.075	Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose.	
Glucose	0.075	Ajouter le lait concentré puis la gélatine ramollie à l'eau froide	
Lait concentré	0.050	Puis mélanger la couverture et mixer.	
Gélatine poudre	0.005	Utiliser à 35°.	
Eau	0.025		
Couverture 64%	0.075		
Sucre	0.100	<u>Glaçage caramel</u>	
Crème	0.165	Caraméliser le sucre à sec et monter jusqu'à 180°C.	
Glucose	0.065	Décuire hors du feu avec la crème, le beurre et le glucose fondu ensemble.	
Beurre	0.015	Mélanger à la spatule.	
Couverture lait	0.050	Mettre à bouillir à 103°C.	
Gélatine en feuilles	0.003	Ajouter la gélatine à 80°C, ajouter la couverture puis mixer.	
		Utiliser à 25°C.	
		<u>Montage</u>	
		Monter dans une gouttière à l'envers	
		Commencer par chemiser avec la bavaroise puis incérer le crèmeux et le biscuit	
		sacher.	
		Remplir la gouttière de bavaroise et terminer par le biscuit dauphinois.	
		Prendre complètement au froid	
		Démouler et glacer avec les deux glaçages en alternant.	
		Débarrasser sur une talonnette	