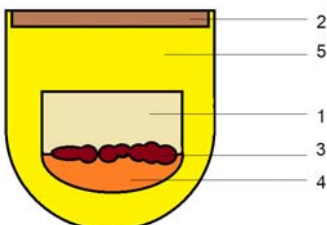



Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		<p>Buche moulée « Noël Parisien»</p> <p>1 bande de 60cm</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œuf Sucre semoule Coco râpée Poudre d'amandes Sucre semoule Farine	0.090 0.025 0.035 0.035 0.050 0.005	<p><u>1 Biscuit Coco</u> Monter les blancs serrés avec la première partie du sucre Tamiser les autres ingrédients et les incorporer aux blancs Dresser une bande assez épaisse de 5 cm de largeur. Cuire à 180°C couleur pâle Débarasser sur grille à la sortie du four</p>	
Beurre Sucre Poudre d'amande Farine Sel	0.100 0.100 0.100 0.100 0.002	<p><u>2 Streusel</u> Mélanger les ingrédients dans l'ordre. Etaler sur une plaque, largeur 8cm. Cuire à 150°C à four ventilé pendant 15 minutes.</p>	
Fruits rouges Sucre Glucose Sucre Pectine NH Jus de citron	0.130 0.055 0.025 0.025 0.002 0.005	<p><u>3 Compotée de fruits rouges</u> Cuire en compotée et réserver au froid</p>	
Purée d'abricot Jaunes Œufs Miel Gélatine Beurre	0.200 0.060 0.080 0.060 0.003 0.080	<p><u>4 Crémeux à l'abricot et au miel</u> Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir. Blanchir les jaunes, les œufs et le miel. 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, déposer la compotée de fruits rouge dessus et recouvrir du biscuit coco. Mettre à prendre en cellule</p>	
Lait Crème Jaunes d'œufs Miel Gélatine en feuilles Crème fouettée	0.200 0.200 0.080 0.150 0.006 0.400	<p><u>5 Bavaroise vanille miel</u> Cuire le lait, la gousse de vanille fendue, les jaunes et le miel comme une anglaise. Incorporer la gélatine ramollie dans l'eau froide. Retirer la gousse de vanille et gratter les grains noirs de l'intérieur. Refroidir en cellule. Quand le mélange est à 30°C, incorporer la crème fouettée mousseuse.</p>	
Eau Sucre Glucose Lait concentré Gélatine poudre Eau Chocolat blanc Colorant rouge vif	0.035 0.075 0.075 0.050 0.005 0.030 0.080 QS	<p><u>6 Glaçage rouge</u> Chauffer à 103° l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré, le colorant puis la gélatine ramollie à l'eau froide Puis mélanger la couverture et mixer. Utiliser à 35°.</p>	
		<p><u>Montage</u> Monter dans une gouttière à l'envers Commencer par chemiser avec la bavaroise puis incérer le montage avec le crémeux. Remplir la gouttière de bavaroise et terminer par le Streusel Prendre complètement au froid Démouler et glacer avec le glaçage rouge.</p>	