


Travaux pratiques de pâtisserie

Recette pour 1 cake		Gâteau de voyage « cake pistache »	
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs	0.145	<u>Procédé :</u>	
Trimoline	0.045	Mélanger ensemble les œufs, la trimoline, le sucre et la poudre d'amande.	
Sucre	0.060	Ajouter la farine et la levure chimique. Puis incorporer la crème tempérée.	
Poudre d'amande	0.045	Prélever une partie de la masse et ajouter le mélange le chocolat fondu,	
Farine type 45	0.085	d'huile et de pâte de pistache.	
Levure chimique	0.005	Mélanger les deux masses ensemble.	
Crème UHT	0.070	Prélever 160g d'appareil à cake et le mélanger avec le praliné.	
Huile pépin raisin	0.022	Marbrer les deux mélanges très légèrement.	
Chocolat blanc	0.030	Mettre en poche et couper un gros trou puis garnir 300g d'appareil puis cuire	
Pâte de pistache	0.026	6 minutes à 170°C.	
Praliné	0.123	Ajouter 30g de pistaches entières caramélisées puis finir avec 150g	
		d'appareil et un trait de beurre à la poche.	
		Faire cuire 10 minutes à 170°C.	
		Puis finir par 26 minutes à 160°C.	