


# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

		<p><b>Gâteau de voyage</b></p> <p><b>Cake citron</b></p>
2 cakes		
Recettes	Quantités	Progression
Œufs entiers Crème UHT Sucre Sel Farine T55 Levure chimique Beurre Zestes de citron Huile de tournesol Jus de citron	0.235 0.150 0.345 0.001 0.265 0.015 0.060 0.060 0.035 0.030	<p><u>Cake citron</u> Faire fondre le beurre. Mettre les œufs dans une cuve de batteur avec le sel, le sucre et les zestes. Tamiser la farine et la levure chimique Y ajouter la crème et la farine. Mélanger au fouet. Ajouter l'huile puis le beurre fondu et le jus de citron. Verser en moules. Cuire à 160°C durant 45mn.</p>
Sucre Jus de citron Eau Trimoline 1 Gélatine Trimoline 2 Colorant jaune	0.090 0.030 0.20 0.030 0.004 0.040 0.002	<p><u>Guimauve citron</u> Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide pendant au moins 20 mn. Mettre à cuire l'eau, le sucre, le jus de citron et la trimoline 1 à 114°C. Dans une cuve de batteur, avec le fouet, mettre la deuxième trimoline. Verser le sucre cuit petit à petit sur la trimoline tout en émulsionnant. Ajouter la gélatine fondue et le colorant et laisser monter au batteur.</p>
Pâte à glacer ivoire Colorant jaune	0.150 QS	<p><u>Montage :</u> Recouvrir le dessus du cake, d'une fine couche de pâte à glacer jaune puis déposer une bande de guimauve citron.</p>