

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Caramel liquide Gingembre citron A couler



Recettes		Quantités	Progression
Sucre	0.075	<u>Caramel</u>	
Glucose	0.035	Faire cuire ensemble le sucre, le glucose et l'eau à 145°C.	
Eau	0.020	Faire chauffer la crème, les zestes hachés et le gingembre en poudre jusqu'à ébullition.	
Crème liquide	0.100	Décuire le sucre avec le beurre, le sucre inverti puis la crème liquide bouillante et le jus chaud.	
Gingembre en poudre	0.010	Remuer vivement à la spatule lors des mélanges.	
Zestes de citrons verts	3	Remonter la cuisson à 110°C, retirer du feu et ajouter le beurre de cacao.	
Beurre	0.010	Laisser refroidir et couler	
Trimoline	0.010		
Jus de citron	0.090		
Beurre de cacao	0.010		
		<u>Procédé</u>	
		Couler rapidement en cadre 40 x 40 et laisser refroidir.	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon