


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Caramel A la vanille	
Recettes	Quantités	Progression	
Eau Glucose Sucre Gousses de vanille Crème UHT Trimoline Sorbex Bicarbonate Beurre de cacao	0.075 0.300 0.375 2 0.500 0.050 0.025 0.001 0.050	<u>Procédé</u> Faire bouillir la crème avec la vanille, la trimoline, le sorbex et le bicarbonate. Réserver. Cuire à 145°C l'eau, le glucose et le sucre. Décuire avec le mélange de crème bouillant. Ajouter le beurre de cacao. Cuire l'ensemble à 114°/116°C (boulé) Couler en cadre et laisser tiédir. Découper au couteau.	

DH

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon