

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



**Caramel au citron**

| Recettes         |       | Quantités   | Progression |
|------------------|-------|---|-------------|
| Crème            | 0.800 | <u>Caramel</u><br>Cuire à 123°C la crème, le sucre, le glucose et les zestes.<br>Hors du feu ajouter le beurre salé, le colorant, la purée de citron et le chocolat ivoire. |             |
| Sucre            | 1.000 |   |             |
| Glucose          | 0.500 |   |             |
| Zestes de citron | 7     |   |             |
| Beurre salé      | 0.100 |   |             |
| Colorant jaune   | QS    |   |             |
| Purée de citron  | 0.080 |   |             |
| Chocolat ivoire  | 0.500 |   |             |
|                  |       | <u>Procédé</u><br>Couler rapidement en cadre 40 x 40 et laisser refroidir.  |             |

Denis Hauchard - Pâtisserie

CFA Avignon