

Travaux pratiques de pâtisserie

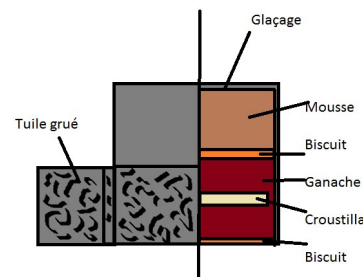
CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Pour un cadre 20x30cm
20 portions

Carré Choco-Noisette



Recettes	Quantités	Progression
Blancs Sucre Jaunes Cacao poudre Eclats noisettes grillées	0.120 0.125 0.080 0.035 0.050	<u>Biscuit chocolat sans farine</u> Monter les blancs en neige et serrer avec le sucre Ajouter les jaunes puis le cacao en poudre Etaler sur une demi-feuille de papier, parsemer d'éclats de noisettes et cuire 20mn à 170°C
Crème Couverture extra bitter Couverture lactée Gianduja noisette Praliné noisette	0.230 0.100 0.150 0.150 0.120	<u>Ganache</u> Faire bouillir le crème fleurette et verser sur le mélange de chocolat, lisser
Praliné noisette Couverture blanche Feuilletine	0.070 0.015 0.035	<u>Croustillant feuilletine</u> Mélanger la couverture fondue et le praliné puis ajouter la feuilletine Etaler en cadre
Couverture extra bitter Crème Crème fouettée	0.300 0.280 0.200	<u>Mousse au chocolat</u> Bouillir la crème et verser sur la couverture Ajouter la crème fouettée quand le mélange est à 38°C
Nappage neutre Couverture extra bitter Crème	0.290 0.145 0.110	<u>Glaçage noir brillant</u> Faire chauffer la crème ajouter la couverture Lisser et mélanger le nappage neutre
Beurre Sucre Pectine Lait Glucose Grué de cacao	0.100 0.125 0.003 0.050 0.050 0.150	<u>Tuile gruée</u> Mélanger le sucre avec la pectine Ajouter le beurre, le lait et le glucose dans une casserole Cuire le tout à petit feu à 110°C Ajouter le grué et mélanger à la spatule Réserver 2 heures au froid Dresser les bandes de tuiles sur plaque beurrée Cuire une dizaine de minutes à 160°C Laisser refroidir quelques secondes avant de décoller et tailler en rectangle Mettre à refroidir sur feuille
		<u>Montage :</u> Dans un cadre, déposer une feuille de biscuit chocolat Mettre 1/3 de ganache légèrement refroidie Insérer le croustillant Verser le reste de la ganache et lisser Mettre une 2 ^{ème} feuille de biscuit Garnir avec la mousse chocolat Glacer au glaçage noir brillant Décorer avec une noisette au sucre et les rectangles de tuile