

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



## Cornet en Nougatine Amande et Sésame Garni de glace vanille



Recettes	Quantités	Progression
Glucose Fondant Amandes hachées Graines de sésame	0.100 0.150 0.075 0.025	<u>Nougatine rapide</u> Faire fondre le glucose et le fondant sur feu moyen Tiédir les amandes et les graines de sésame au four pour éviter que le sucre ne bloque Mélanger dans la casserole et étaler aussitôt
Lait Crème Jaunes d'œuf Sucre Trimoline Vanille gousse	0.300 0.060 4 0.060 0.030 1/2	<u>Glace vanille</u> Faire bouillir le lait, la crème et la vanille Blanchir les jaunes en fouettant avec le mélange (sucre et la trimoline) Verser une partie du lait bouillant dans les jaunes, remuer et verser ce mélange dans le reste du lait. Cuire sans faire bouillir, à la nappe avec une spatule (entre 80° et 85°C) Débarrasser immédiatement l'appareil dans le récipient inaltérable en passant au chinois Vanner de suite (fouetter) puis de temps en temps (au froid) Rincer la gousse et la mettre à sécher Laisser reposer au froid Turbiner

Denis Hauchard - Pâtisseries CFA Avignon