

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Coupe de Mousse au chocolat

Recettes	Quantités	Progression
Beurre Sucre glace Blancs Farine parfum	0.100 0.100 0.105 0.075 QS	<u>Appareil à cigarette</u> Au fouet, crémiser le beurre et le sucre Incorporer progressivement les blancs et terminer par la farine à l'aide d'une spatule Sur plaque beurrée, dresser à la poche de petites boules suffisamment espacées Les étaler à la palette sur 10cm de diamètre Cuire à four chaud, 230°C A la sortie du four, décoller les lamelles et leur donner la forme dans une caissette ou un petit bol
Couverture noire Beurre Jaunes Blancs Sucre Eau Glucose Crème	0.125 0.075 2 0.080 0.075 0.050 0.025 0.075	<u>Mousse au chocolat</u> Faire fondre la couverture au bain marie Confectionner une meringue italienne avec le sucre, l'eau et le glucose Réduire le beurre en pommade Ajouter le beurre dans le chocolat fondu Lisser l'appareil Ajouter les jaunes Monter la crème Incorporer la meringue au chocolat Puis délicatement la crème montée
		<u>Montage des coupes</u> Dans la coupe en cigarette, dresse une belle rosace de mousse au chocolat Il est possible de parsemer de noisettes ou amandes hachées grillées Puis décorer au choix