

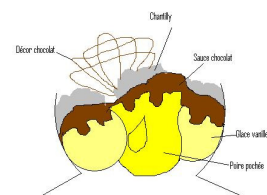
Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Coupe Poire belle hélène



Recettes	Quantités	Progression
Lait Crème Jaunes d'œuf Sucre Trimoline	0.500 0.100 6 0.100 0.050	<u>Glace vanille</u> Faire bouillir le lait, la crème et la vanille fendue 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 le passant au chinois Vanner de suite (fouetter) Turbiner
Sucre Eau Vanille Badiane Cannelle bâton Citron jus Poires	1.000 1.000 ½ 1 ½ ½ 4	<u>Poires pochées</u> Laver et évider les poires Eplucher les poires Plonger les dans le sirop frémissant Couvrir avec un papier sulfurisé Pocher 15 à 20 minutes suivant le degré de maturité Vérifier avec la pointe du couteau Débarrasser dans une bassine avec le sirop
Crème Sucre semoule	0.300 0.050	<u>Crème chantilly</u> Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre
Lait couverture noire crème beurre trimoline	0.150 0.150 0.050 0.025 0.025	<u>Sauce chocolat</u> Faire bouillir le lait Ajouter le chocolat haché Incorporer la crème Ajouter le beurre et la trimoline Lisser l'ensemble chinoiser
Beurre Sucre glace Blancs Farine	0.050 0.050 0.050 0.040	<u>Appareil à cigarette</u> Au fouet, crémier 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 Cuire à four chaud, 230°C et enrouler aussitôt les cigarettes autour d'un bâtonnet d'un demi-centimètre de diamètre
		<u>Montage de la coupe</u> Déposer dans une coupe, deux boules de glace vanille et une demi-poire égouttée Recouvrir de sauces chocolat Faire une grosse rosace de crème chantilly Parsemer de quelques amandes effilées grillées froides Déposer une cigarette