

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Profiteroles Au chocolat</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
<p>Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs</p>	<p>0.125 0.125 0.005 0.005 0.100 0.135 0.250</p>	<p><u>Pâte à choux</u> Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban Dresser sur feuille ou plaque beurrée, à la poche, des choux de taille moyenne Dorer et cuire dans un four à sole à 210°C Débarasser sur grille à la sortie de four</p>	
<p>Lait Crème jaunes d'œuf sucre trimoline Vanille gousse</p>	<p>0.500 0.100 6 0.100 0.050 1</p>	<p><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) Débarasser 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</p>	
<p>Lait Gousse de vanille couverture noire crème beurre trimoline</p>	<p>0.150 ½ 0.150 0.050 0.025 0.025</p>	<p><u>Sauce chocolat</u> Faire bouillir le lait et la vanille Ajouter le chocolat haché Incorporer la crème Ajouter le beurre et la trimoline Lisser l'ensemble chinoisier</p>	
		<p><u>Montage de la coupe</u> Couper les choux en deux et les garnir à la poche de glace vanille Réserver au froid ^préparer la sauce chocolat Au moment de servir, déposer 4 choux garnis dans une coupe et verser la sauce chocolat chaude dessus Décorer d'une violette cristallisée ou d'amandes effilées grillées</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Sucre tiré perfectionnement

Recettes	Quantités	Progression
Sucre en cubes Glucose Eau Colorant	1.000 0.250 0.400 QS	<u>Sucre cuit 2</u> Dans un chaudron, ajouter le sucre en morceaux et l'eau Apporter à ébullition et ajouter le glucose Durant la période de cuisson, ne jamais brasser le sucre car il risque de masser A 148°C, refroidir le chaudron en le plongeant dans l'eau froide S'assurer à ce qu'il ne tombe pas d'eau à l'intérieur Retirer et laisser reposer 2mn Verser sur le marbre légèrement huilé, ajouter du colorant Dès que le sucre durcit légèrement sur les rebords, ramener vers le centre de façon qu'il y ait un refroidissement uniforme Dès que le sucre est assez ferme, commencer à le satiner Le former en boule et le garder sous la chaleur

