

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Crème brûlée

Recettes		Quantités	Progression
sucre	0.135	Fouetter pour les blanchir, les jaunes avec la moitié du sucre.	
jaunes d'œuf	0.100	Mélanger le lait, la crème, la vanille et l'autre moitié du sucre	
crème	0.250	Incorporer le premier appareil dans le second et garnir les moules	
lait	0.250	Cuire au four au bain marie. 45mn à 95°	
vanille gousse	½	Refroidir 2h.	
sucre roux	0.100	Saupoudrer de sucre roux et caraméliser au chalumeau, sans bruler le sucre	
		A la place de la vanille il est possible de parfumer au café, au praliné, à la violette, pistache etc. Il est aussi possible d'incorporer avant de cuire, des fruits rouges. Pour la déco de la crème pistache, fabriquer une nougatine légère avec 30g d'amandes, 30g de pistache et 50g de sucre (verser en brisures).	

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-Avignon