

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



## Pièce montée Croque en bouche

Recettes		Quantités	Progression
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs	0.125 0.125 0.005 0.005 0.100 0.135 0.250		<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 à la poche sur feuille ou plaque légèrement beurrée</p>
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre	0.500 5 0.250 0.060 0.250		<p><u>Crème mousseline</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet</p>
Fondant Glucose Amandes effilées	0.300 0.200 0.200		<p><u>Nougatine rapide</u> Faire cuire le fondant et le glucose Atteindre une couleur caramel clair Verser les amandes chaudes en une seule fois Remuer énergiquement Étaler la masse sur plaque Détailler des dents de loup et un disque</p>
Fondant Glucose	0.450 0.300		<p><u>Sucre cuit</u> Mettre les ingrédients à cuire sans remuer A la couleur caramel très clair arrêter la cuisson en mettant la casserole quelques secondes dans de l'eau froide</p>
			<p><u>Montage</u> Garnir et glacer les choux au sucre cuit Il est possible de les laisser tel quel ou de les recouvrir de sucre en grains blancs ou d'amandes hachées grillées (voir les 3 pour différencier des parfums différents de crème) Coller un par un les choux sur le disque en prenant soin de rétrécir l'étage supérieur à chaque fois d'un choux en moins Terminer en collant au sucre cuit, les dents de loup tout autour</p>