

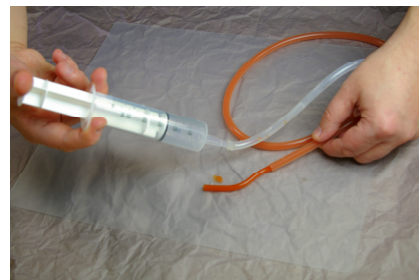
Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Pâtisserie – cuisine moléculaire



Recettes	Quantités	Progression
Purée de fruits Gomme de xanthane	0.200 0.001	<u>Mousse aérée :</u> Mélanger le jus de fruits avec la gomme de xanthane Mixer l'ensemble Verser dans un siphon, ajouter la cartouche Secouer énergiquement et dresser
Tomates Agar-agar Fromage de chèvre Huile d'olive Basilic frais Parmesan	1.000 0.006 0.300 QS QS QS	<u>Cannelloni de jus de tomates au chèvre et basilic :</u> Transformer les tomates en jus et les faire bouillir avec l'agar-agar pendant 30 secondes Verser dans des cadres sur 2 à 3mm d'épaisseur, et réserver au réfrigérateur 5mn Mixer le fromage de chèvre avec du basilic et de l'huile d'olive Réserver une partie de ce mélange et mélanger l'autre partie avec du basilic et de l'huile d'olive pour faire la sauce Sortir la tomate, les détailler, garnir le centre à la poche et rouler les cannellonis. Présenter en assiette et servir avec une lamelle de parmesan dessus, et la sauce au bord
Eau parfumée colorée Alginate Sel de calcium	0.400 0.002 0.002	<u>Perles d'alginate :</u> Faire fondre l'alginate dans l'eau parfumée et mixer Emplir un compte goutte de ce liquide et verser des gouttes dans le mélange eau sel de calcium. Quelques secondes après, retirer les gouttes et les mettre dans l'eau froide. Puis les égoutter. Plus les billes restent longtemps dans le sel de calcium, moins le cœur de la perle restera liquide.
Jus d'orange Agar-agar	0.200 0.001	<u>Spaghettis d'orange:</u> Porter à ébullition légère, le jus et l'agar-agar pendant 2 minutes. Laisser tiédir. Aspirer le liquide dans des tuyaux de plastique, avec une seringue Plonger ces tuyaux dans de l'eau très froide, si possible avec des glaçons Laisser bloquer 1 minute Ejecter le spaghetti gélifié en soufflant de l'air dans le tuyau avec la seringue Garder les spaghettis au froid Il est possible de les faire tiédir pour les servir. L'agar-agar ne fond qu'après 70°C
Chocolat noir Thé infusé	0.250 0.250	<u>Chocolat chantilly :</u> Faire fondre ensemble le chocolat et le thé Mettre le mélange dans une bassine, cette même bassine dans une plus grande, remplie de glaçons et fouetter Ou verser dans un siphon, ajouter la cartouche de gaz, secouer et dresser.

Les recettes peuvent être appliquées indifféremment sucrées ou salées, suivant l'effet demandé