


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Entremets sans gluten 6 personnes		Dôme Antillais	
Recettes	Quantités	Progression	
Poudre d'amande Sucre glace Coco râpée Blancs d'œufs Sucre semoule	0.090 0.090 0.030 0.120 0.030	<u>Dacquoise coco</u> Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Incorporer la poudre d'amande, le sucre glace et la coco râpée. Pocher à la douille n°8. Cuire à 200°C.	
Purée de passion Sucre Purée de mangue Gélatine feuille	0.100 0.050 0.050 0.003	<u>Gelée exotique</u> Mélanger les purées avec le sucre. Incorporer la gélatine préalablement hydratée et égouttée.	
Purée de coco Sucre Malibu ou rhum Gélatine feuille Sucre Crème	0.085 0.017 0.009 0.004 0.009 0.075	<u>Mousse coco</u> Mélanger la purée de coco avec le sucre et le Malibu Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Réaliser une chantilly avec la crème fouettée et le reste du sucre. Incorporer la chantilly dans le mélange noix de coco.	
Purée de banane Purée de citron Rhum Sucre Blancs d'œufs Crème	0.095 0.045 0.005 0.016 0.010 0.080	<u>Mousse banane</u> Monter les blancs avec le sucre. Réaliser une chantilly avec la crème et le sucre. Mélanger les purées de fruits avec le rhum. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et égouttée. Incorporer la chantilly puis les blancs montés dans le mélange de purées de fruits.	
		<u>Montage de l'entremets</u> Couler la gelée exotique dans un cercle de 14 cm sur 1 cm de hauteur. Verser dessus une couche de mousse banane sur 3 cm de haut et laisser prendre au grand froid. Tapisser une bombe avec la dacquoise coco et couler, par-dessus, la mousse coco. Finir en déposant le cercle mousse banane et gelée exotique. Laisser prendre au froid, démouler et glacer à votre convenance.	