

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Eclairs nouveaux Café</p>
Recettes	Quantités	Progression
<p>Eau Lait Beurre doux Sucre Sel Vanille liquide Farine Œufs</p>	<p>0.160 0.160 0.160 0.006 0.004 0.008 0.160 0.280</p>	<p><u>Pâte à choux : pour 40 éclairs</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 sur plaque beurrée les formes diverses Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide Cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn environ. • Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn ouvert
<p>Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à crème Beurre Extrait de café</p>	<p>0.270 0.030 0.040 0.020 0.082 0.006</p>	<p><u>Crème café pour 10 éclairs</u> Procéder comme pour une crème pâtissière. Ajouter le beurre pommade à 40°C. Puis le café.</p>
<p>Gélatine poudre Crème Glucose Sirop à 30° Couverture lactée Gianduja Extrait de café</p>	<p>0.001 0.015 0.015 0.025 0.025 0.012 0.003</p>	<p><u>Glaçage café pour 10 éclairs</u> Faire tremper la gélatine dans la crème pendant 5mn. Bouillir la crème, la gélatine, le glucose et le sirop. Verser sur le chocolat et le gianduja, mélanger et ajouter le café.</p>
<p>Farine Sucre Poudre de noisettes Beurre doux Sel</p>	<p>0.030 0.030 0.030 0.030 1 pincée</p>	<p><u>Streusel noisette :</u> Mélanger sans pétrir l'ensemble des ingrédients. Laisser reposer 1h au froid. Faire des petits morceaux sur silpat et cuire 8 à 10mn à 185°C.</p>
		<p><u>Progression du montage</u> Glacer à 22 – 24°C. Déposer des morceaux de streusel et des grains de café chocolat</p>