

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p><b>Eclairs nouveaux</b> Chocolat</p>
Recettes	Quantités	Progression
Eau Lait Beurre doux Sucre Sel Vanille liquide Farine Œufs	0.160 0.160 0.160 0.006 0.004 0.008 0.160 0.280	<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"> <li>• Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn environ.</li> <li>• Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn ouvert</li> </ul>
Lait Crème Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à crème Couverture noire Beurre	0.205 0.045 0.040 0.030 0.012 0.080 0.045	<p><u>Crème chocolat pour 10 éclairs</u> Procéder comme pour une crème pâtissière. Ajouter le beurre pommade à 40°C.</p>
Gélatine poudre Eau Crème Poudre de cacao Sucre Scintillant or	0.004 0.100 0.060 0.040 0.100 0.003	<p><u>Glaçage chocolat pour 10 éclairs</u> Faire tremper la gélatine dans l'eau pendant 5mn. Bouillir la crème, la gélatine et l'eau Verser la poudre de cacao et mixer. Refroidir. Faire tiédir pour glacer à la consistance voulue</p>
Beurre pommade Sucre Farine Gianduja	0.030 0.030 0.034 0.020	<p><u>Crumble gianduja</u> Travailler l'ensemble. Refroidir. Cribler et façonner des pépites. Cuire 15mn à 180°C. Recouvrir de chocolat fondu ou de pâte à glacer lactée.</p>
		<p><u>Progression du montage</u> Glacer à 22 – 24°C. Déposer des morceaux de crumble et de pailleté chocolat.</p>