

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Eclairs nouveaux Framboise dragée
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"> • 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
Gélatine poudre Lait Crème Chocolat blanc Pâte d'amande 50%	0.003 0.125 0.095 0.040 0.035	<p><u>Crèmeux amande pour 10 éclairs</u> Faire tremper la gélatine dans le lait. Bouillir le lait, la gélatine et la crème. Verser sur le chocolat blanc et la pâte d'amande et mixer.</p>
Purée de framboise Glucose Sucre Pectine NH Sucre Jus de citron	0.090 0.030 0.060 0.004 0.016 0.020	<p><u>Confit de framboise pour 10 éclairs</u> Cuire la purée et les sucres. A 50°C ajouter la pectine en pluie. mélanger avec les reste du sucre. Faire bouillir et ajouter le citron. Laisser refroidir.</p>
Chocolat blanc Pâte à glacer ivoire Gélatine poudre Crème Glucose Colorant rose	0.120 0.120 0.004 0.100 0.040 QS	<p><u>Glaçage rose :</u> Hacher le chocolat et la pâte à glacer. Tremper la gélatine dans la crème 5mn, et faire bouillir avec le glucose. Verser sur le chocolat et mixer. Colorer. Travailler à 20 – 25°C.</p>
		<p><u>Progression du montage</u> Garnir les éclairs avec le crèmeux et la gelée. Glacer et déposer des framboises et des dragées cassées ou des amandes entières légèrement torréfiées.</p>