

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Eclairs nouveaux Marron</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>Gélatine Lait Jaunes d'œufs Poudre à crème Crème de marron Beurre Rhum</p>	<p>0.004 0.100 0.070 0.006 0.340 0.240 0.014</p>	<p><u>Crèmeux marron pour 10 éclairs</u> Tremper la gélatine dans le lait 5mn. Procéder comme pour une crème pâtissière et faire bouillir avec la crème de marron. Faire refroidir et à 40°C ajouter le beurre en pommade. Puis parfumer au rhum.</p>
		<p><u>Progression du montage</u> Retirer le dessus de l'éclair au couteau scie. Garnir à la poche de mousse marron et déposer des fruits secs torréfiés dessus. Déposer une trace de feuille d'or.</p>