


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon <http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Eclairs nouveaux Passion</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>Purée de passion Jus de citron Gélatine en poudre Jaunes d'œufs Sucre Beurre pommade</p>	<p>0.080 0.010 0.001 0.105 0.085 0.155</p>	<p><u>Crème passion pour 10 éclairs</u> Tremper la gélatine dans la pulpe 5mn. Procéder comme pour une crème anglaise, cuire à la nappe à 83°C. et ajouter le beurre à 45°C.</p>	
<p>Pâte d'amande 50% Colorant jaune Colorant orange</p>	<p>0.100 QS QS</p>	<p><u>Pâte d'amande jaune pour 10 éclairs</u> Mélanger les deux et étaler finement avant de détailler des ovales.</p>	
		<p><u>Progression du montage</u> Recouvrir les éclairs garnis d'une fine couche de pâte d'amande jaune collée au nappage neutre. Napper la pâte d'amande de glaçage neutre scintillant bouillant. Déposer des grains de passion sur le glaçage.</p>	