

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Eclairs nouveaux Pistache</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 poudre Eau Lait Zestes orange Sucre Poudre à crème Crème de pistache Beurre</p>	<p>0.001 0.007 0.230 0.017 0.034 0.013 0.011 0.069</p>	<p><u>Crème pistache pour 10 éclairs</u> Procéder comme pour une crème pâtissière et ajouter le beurre à 40°C.</p>
<p>Pâte d'amande 50% Crème de pistache</p>	<p>0.065 0.005</p>	<p><u>Pâte d'amande pistache pour 10 éclairs</u> Mélanger les deux et étaler finement avant de détailler des ovales.</p>
<p>Nappage neutre Colorant vert Scintillant vert ou or</p>	<p>0.020 QS QS</p>	<p><u>Nappage scintillant vert pour 10 éclairs :</u> Chauffer, mélanger et travailler bouillant.</p>
		<p><u>Progression du montage</u> Recouvrir les éclairs garnis d'une fine couche de pâte d'amande verte collée au nappage neutre. Napper la pâte d'amande de glaçage vert scintillant bouillant. Déposer des miettes de pistaches légèrement torréfiées et des zestes d'orange.</p>