

# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

Recette pour 2 entremets 6 personnes		<b>Entremets Chocolat lait Noisette orange</b>		
Recettes	Quantités	Progression		
Lait	0.050	<u>Dacquoise chocolat :</u> Bouillir le lait avec les zestes puis hors du feu, ajouter le cacao poudre. Redonner une ébullition puis verser sur la couverture.		
Zestes d'orange	½	Mélanger et laisser tiédir. Tamiser la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Monter les blancs et serrer avec le sucre.		
Couverture noire	0.050	En prélever un tiers et le mélanger à la ganache, mélanger délicatement, ajouter les poudres tamisées puis le reste des blancs. A l'aide d'une poche à douille n°12 réaliser des disques de 17 cm de diamètre.		
Cacao poudre	0.008	Cuire environ 10 minutes à 170°C. Débarrasser sur grille à la sortie du four.		
Poudre d'amande	0.085	<u>Marmelade d'orange :</u> Piquer les oranges à l'aide d'une fourchette. Les blanchir une première fois puis recommencer 2 fois départ eau froide. Rincer à chaque fois à l'eau froide. Les hacher au robot-coupe avec le sucre et les oranges confites.		
Sucre glace	0.085	Verser l'ensemble dans une casserole avec le jus. Cuire presque à sec. Refroidir. Etaler sur les disques de biscuit.		
Farine	0.020	<u>Crèmeux vanille orange :</u> Bouillir la crème, les zestes et la vanille. Réserver 15 minutes. Mélanger les jaunes et le sucre.		
Blancs d'œufs	0.110	Filtrer la crème et réaliser une crème anglaise.		
sucres	0.025	Essorer la gélatine puis la mettre dans la crème hors du feu. Refroidir rapidement avant de couler. Couler en cercle sur le disque.		
Oranges	0.175	<u>Noisettes sablées :</u> Mélanger les ingrédients ensemble puis les verser sur silpat. Cuire à 150°C.		
Sel	0.001	<u>Croustillant noisette :</u> Faire fondre les couvertures ensemble à 35°C.		
Jus d'orange	0.100	Ajouter les grains de vanille, le praliné puis mélanger.		
Sucre	0.030	Ajouter le reste des ingrédients.		
Oranges confites	0.020	Diviser en deux puis aplatir dans les cercles de 16cm. Réserver au frais.		
Crème	0.300	<u>Mousse chocolat au lait :</u> Réaliser une crème anglaise, ajouter la gélatine puis verser sur le chocolat et la pâte de cacao.		
Zeste d'orange	½	Bien mélanger, puis lorsque le mélange est à 45°C, ajouter la crème montée mousseuse en deux fois.		
Vanille gousse	1			
Jaunes d'œuf	0.075			
Sucre	0.045			
Gélatine feuille	1			
Noisettes hachées	0.050			
Sirop à 30B	0.050			
Praliné	0.120			
Couverture lactée	0.020			
Couverture noire	0.015			
Corn flakes	0.050			
Noisettes sablées	0.050			
Vanille gousse	1/2			
Crème UHT	0.080			
Lait	0.080			
Vanille gousse	½			
Jaunes d'œufs	0.035			
Sucre	0.015			
Gélatine feuille	1			
-----				
Crème montée	0.300			
Couverture lactée	0.300			
Pâte de cacao	0.030			
Eau	0.560	<u>Glaçage chocolat au lait :</u> Ramollir la gélatine dans l'eau froide>.		
Crème UHT	0.250	Chauffer l'eau, la crème, le sucre et le glucose.		
Sucre	0.100	Hors du feu, ajouter les couvertures puis les dissoudre avec un fouet.		
Glucose	0.150	Cuire l'ensemble à 103°C en mélangeant régulièrement.		
Couverture lactée	0.250	A environ 80°C, ajouter la gélatine et dissoudre à la maryse.		
Couverture noire	0.100	Mixer sans faire de bulle.		
Gélatine feuille	0.010			