

# Travaux pratiques de pâtisserie

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

5 petits gâteaux		<p align="center"><b>Entremets</b> « Coconuts »</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Sucre glace Poudre d'amande Farine Beurre Blancs d'œufs Sucre semoule Coco râpée	0.070 0.040 0.040 0.014 0.010 0.080 0.020 QS	<p><u>Joconde noix de coco râpée :</u> Monter au batteur, les œufs avec le sucre glace, la poudre d'amande, la farine, ajouter le beurre fondu et les blancs d'œufs montés serrés avec le sucre semoule. Etaler sur 1/3 de feuille de « silpat », saupoudrer de noix de coco râpée et cuire à 200°C pendant 6 à 7 minutes.</p>	
Noix coco râpée Sucre semoule Pailleté feuilletine Couverture lactée	0.020 0.010 0.020 0.040	<p><u>Croustillant noix de coco :</u> Griller au four sur une feuille de « silpat », la noix de coco râpée et le sucre semoule pendant 10 minutes à 170°C. Fondre le chocolat de couverture lait à 40°C, ajouter le pailleté feuilletine et la noix de coco râpée grillée. Etaler très fin entre deux feuilles guitares, laisser durcir et détailler avec un emporte-pièce de 5.5 cm de diamètre.</p>	
Lait Beurre Citron vert Œufs Sucre semoule Gélatine poudre Eau Couverture lactée Cacao pure pâte	0.070 0.015 ½ 0.060 0.025 0.002 0.010 0.020 0.002	<p><u>Crème chocolat lait citron vert :</u> (30g par gâteau) Dans une casserole, porter à ébullition le lait, le beurre et le zeste de citron vert. Ajouter le mélange œufs, sucre semoule, cuire le tout à 90°C. Ajouter la gélatine masse (poudre de gélatine hydratée avec l'eau), et mixer. Incorporer le chocolat de couverture lait et le cacao pâte.</p>	
Purée de coco Beurre Œufs Sucre semoule Gousse de vanille Malibu Gélatine poudre Eau Crème UHT	0.050 0.014 0.040 0.035 ¼ 0.050 0.002 0.011 0.065	<p><u>Mousse onctueuse noix de coco :</u> Dans une casserole, porter à ébullition la noix de coco, le beurre, la gousse de vanille grattée, ajouter le mélange œufs, sucre semoule. Cuire le tout à 90°C, mixer et ajouter le Malibu et refroidir rapidement à 3°C. A froid, incorporer la gélatine masse fondue à 30°C, ajouter la crème fouettée.</p>	
Beurre de cacao Chocolat blanc Colorant blanc	0.050 0.050 QS	<p><u>Velours blanc titane :</u> Faire fondre le chocolat et le beurre de cacao au bain-Marie.</p>	
Chocolat blanc Amandes hachées		<p><u>Procédé :</u> Dans des cercles à tartelettes de 7 x 3.5 cm de hauteur, placer une bande de biscuit Joconde noix de coco de 21 cm x 1.5 cm de haut, au fond, déposer un disque de Joconde coco puis un disque croustillant noix de coco de 5.5 cm de diamètre. Couler 30 g de crème chocolat lait citron vert, placer au congélateur 10 minutes. Finir le montage en pochant dessus la mousse onctueuse noix de coco. Placer au congélateur.</p>	
<p><u>Finitions :</u> Tremper la base dans le chocolat blanc mélangé aux amandes hachées grillées. Pulvériser au pistolet velours blanc entièrement le petit gâteau plus relief noir, décorer avec des copeaux de chocolat, coco râpé grillé et pointe d'or.</p>			