
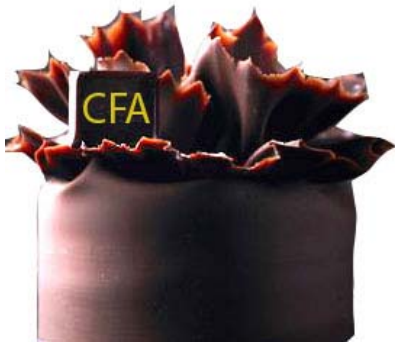


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

 <p>Revisité en assiette</p>		<p>ENTREMETS FEUILLE D'AUTOMNE</p>	
Recettes	Quantité	Progression	
Blancs d'œuf Sucre semoule Sucre glace	0.130 0.130 0.130	<p><u>Meringue française</u> Monter les blancs, bien les mélanger avec le sucre semoule. Incorporer délicatement à l'écumoire le sucre glace. Dresser à la poche douille N°10 les trois disques de la taille des cercles. Cuire au four à sole à 120° pendant 1h30 ou à 100° four ventilé.</p>	
Chocolat mi amer 64 % Beurre Jaunes d'œufs Blancs d'œufs Sucre semoule	0.175 0.100 0.040 0.120 0.040	<p><u>Mousse au chocolat</u> Faire fondre le chocolat à 35° et le mélanger progressivement avec le beurre pommade. Monter les blancs d'œufs avec le sucre semoule. Une fois monté, en verser un tiers dans le beurre et le chocolat. Mélanger énergiquement, verser le reste des blancs et les jaunes. Mélanger délicatement à la Maryse en évitant de faire retomber la masse.</p>	
Couverture noire	0.350	<p><u>Copeaux</u> Couverture à 45° sur plaque à 50° Puis refroidir Et détailler la plaque à température ambiante</p>	
Codineige	0.010	<p><u>Montage et finitions</u> Dans un cercle de 6cm de haut, Positionner un film rholoïd, poser au fond un disque de meringue, garnir d'1 cm de mousse au chocolat, renouveler l'opération 2fois, lisser la mousse au chocolat au raz du cercle. Mettre au congélateur. Décercler, et enlever le film. Glacer la totalité de l'entremet. Disposer sur le dessus des copeaux plissés, saupoudrer légèrement de codineige</p>	