


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

| 1 Cadre 20 x 20 | | <p align="center">Entremets « Fraicheur acidulée »</p> |  |
|--|-----------|--|---|
| Recettes | Quantités | Progression | |
| Blancs d'œufs | 0.090 | <u>Dacquoise amande citron :</u> | |
| Sucre semoule | 0.030 | Au batteur, monter les blancs et les meringuer avec 30g de sucre semoule. | |
| Sucre semoule | 0.040 | Ajouter le mélange tamisé sucre semoule, sucre glace, poudre d'amande, | |
| Sucre glace | 0.040 | farine et zestes de citron. | |
| Poudre d'amande | 0.075 | Etaler dans un cadre de 20x20x2.5cm. | |
| Farine | 0.020 | Saupoudrer de sucre glace et cuire au four ventilé à 180°C, pendant 12 | |
| Citrons jaunes | 1 | minutes. | |
| Jus de pomelos | 0.275 | <u>Gelée pomelos :</u> | |
| Sucre semoule | 0.040 | Dans une casserole, porter à ébullition le jus de pomelos. | |
| Fécule | 0.012 | Incorporer le sucre, préalablement mélangé avec la fécule, et porter le tout à | |
| Gélatine poudre | 0.007 | ébullition. | |
| Eau | 0.040 | Ajouter la masse gélatine (gélatine en poudre hydratée avec l'eau). | |
| Jus de citron | 0.130 | <u>Crème citron :</u> | |
| Beurre | 0.035 | Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron et le beurre. | |
| Œufs | 0.112 | Verser sur le mélange blanchi sucre semoule et œufs. | |
| Sucre semoule | 0.125 | Ajouter les zestes de citron. | |
| Zeste de citron | ½ | Porter le tout à 95°C, mixer et ajouter la masse gélatine (gélatine en poudre | |
| Gélatine en poudre | 0.004 | et eau). Refroidir rapidement à 4°C. | |
| Eau | 0.024 | | |
| Crème UHT | 0.115 | <u>Crème légère citron :</u> | |
| | | Mélanger au fouet 225g de crème citron et incorporer la crème fouettée. | |
| Beurre | 0.025 | <u>Crumble pistache :</u> | |
| Sucre semoule | 0.010 | Au mélangeur, à la feuille, mélanger le beurre avec le sucre semoule, la pâte | |
| Pâte de pistache | 0.007 | de pistache, ajouter la farine, faire juste sabler le mélange. | |
| Farine | 0.033 | Etaler sur une feuille de « silpat » à ½ cm de hauteur et couper en petits | |
| | | rectangles. | |
| | | Laisser poser une heure et cuire à 140°C au four ventilé pendant 10 minutes. | |
| | | <u>Procédé :</u> | |
| | | Dans un cadre de 20x20, placer la dacquoise amande citron. | |
| | | Couler la gelée pomelos et placer au congélateur. | |
| | | Sur la gelée, dresser à l'aide d'une poche et d'une douille unie de 8, des | |
| | | boules de crème citron et crème légère citron, puis placer au congélateur. | |
| <p><u>Finitions :</u> Glacer le cadre à l'aide d'un glaçage neutre, Passer au pistolet. Couper en bandes : 20 cm x 10 cm pour les entremets, 10 cm x 3 cm pour les petits gâteaux. Placer dessus un rectangle chocolat courbé ajouré. Parsemer des morceaux de crumble sur les petits gâteaux et les entremets et terminer le décor avec de l'isomalt, les zestes semi-confits et les pistaches.</p> | | | |