

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Mogador	
Recettes	Quantités	Progression	
		<u>Montage à l'envers</u> Sur une feuille de papier guitare, déposer un cercle de 18cm de diamètre et de 4,5cm de hauteur et le chemiser avec une bande de rhodoïd, puis fond et cotés avec le suprême de chocolat. Disposer un disque de pommes caramélisées puis démouler et appliquer un disque de crème safran, recouvrir avec une fine couche de suprême chocolat et lisser. Déposer un disque de biscuit chocolat, terminer avec un disque de Streusel, bloquer au grand froid.	
Crème Feuilles de gélatine Eau Sucre Cacao poudre	0.100 4 0.125 0.180 0.010	<u>Glacage miroir :</u> Chauffer la crème, ajouter et fondre la gélatine. Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre, l'obtenir à 32°B. Verser en pluie le cacao en poudre, incorporer la crème gélatinée, chinoiser le tout et réserver au froid pendant 24h avant l'utilisation.	
Poudre d'amande Cassonade Farine Beurre demi-sel	0.100 0.100 0.100 0.100	<u>Streusel :</u> Dans un batteur avec une feuille, mélanger les ingrédients cités puis faire prendre au froid pendant 20 minutes environ. Passer la pâte au tamis grosse maille, réserver au froid pendant 1 heure environ et cuire dans un four à 150°C pendant 20 minutes environ.	
Streusel cuit Beurre Couverture extra bitter	0.400 0.070 0.100	<u>Disque de Streusel :</u> Fondre la couverture avec le beurre puis mélanger avec le Streusel cuit. Abaisser et mouler en moule aluminium de 14 cm de diamètre. Bloquer au froid	