


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

1 cercle H: 6cm D: 18cm		<p align="center">Bavaroise A la framboise</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre Jaunes d'œufs Farine tamisée Fécule Sucre glace	0.200 0.165 0.085 0.085 0.085 0.035	<p><u>Biscuit à la cuillère :</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur) Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule Dresser à la poche 2 bandes de 6cm de largeur, une couronne de 18cm de diamètre et le reste en disques plus petits que la taille de l'entremets Saupoudrer de sucre glace Cuire 7mn à 220° Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet</p>	
Sucre cristal Eau	0.150 0.125	<p><u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert</p>	
Purée de framboises Jaunes d'œufs Sucre semoule Feuilles de gélatine Crème Framboises billes	0.280 0.090 0.085 4 0.285 0.100	<p><u>Bavaroise aux fruits :</u> Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide Blanchir les jaunes avec le sucre Faire bouillir la pulpe Incorporer les jaunes blanchis Cuire à la nappé Faire fondre la gélatine Chinoiser et mettre au froid Monter la crème</p>	
		<p><u>Montage de l'entremets :</u> Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle Couper et disposer la bande de biscuits à la cuillère Mettre le premier disque au fond et l'imbiber de sirop, préparer le second cercle Incérer des framboises dans l'entremets, sur la mousse et le biscuit Incorporer délicatement la bavaroise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule Décorer en déposant la couronne de biscuit sucrée avec des framboises au centre</p>	