

# Travaux pratiques de pâtisserie

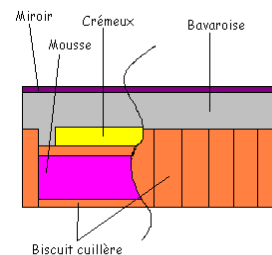
CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



1 cercle H : 6cm D : 20cm

## Bavaroise aux fruits à l'anglaise



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	<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, le reste en cercles de la taille de l'entremets Saupoudrer de sucre glace Cuire 7mn à 220° Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet
purée d'abricot jaunes œufs sucre feuille de gélatine beurre	0.150 0.045 0.060 0.050 1 0.060	<u>Crèmeux abricot :</u> Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre Faire bouillir la purée de fruits Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon Incorporer la gélatine essorée Chinoiser, couler en cercle et mettre en cellule
		<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
sucre cristal eau	0.150 0.125	<u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert
purée de cassis crème jaunes d'œufs sucre semoule feuilles de gélatine crème	0.250 0.038 0.100 0.025 9 0.480	<u>Mousse cassis :</u> Mettre à tremper dans l'eau froide les feuilles de gélatine Chauffer la purée avec la crème, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et cuire à la nappé. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée. chinoiser Incorporer la crème montée Dresser aussitôt dans le cercle et réserver au froid
lait Purée de fraises jaunes d'œufs sucre semoule feuilles de gélatine crème	0.140 0.140 0.090 0.085 4 0.285	<u>Bavaroise à l'anglaise, aux fruits :</u> Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide Blanchir les jaunes avec le sucre Faire bouillir le lait et la pulpe Incorporer les jaunes blanchis Cuire à la nappé Faire fondre la gélatine Chinoiser et mettre au froid Monter la crème Incérer le crèmeux dans l'entremets, sur la mousse et le biscuit Incorporer délicatement la bavaroise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule
nappage neutre glucose purée de cassis couverture ivoire pâte à glacer ivoire feuilles de gélatine fruits rouges	0.060 0.040 0.100 0.025 0.025 3 0.080	<u>Glacage cassis :</u> Chauffer le nappage avec le glucose, ajouter la purée et porter à ébullition. Verser sur la couverture hachée, incorporer la gélatine puis glacer l'entremet sans retirer le cercle. Mettre au froid Décercler et décorer avec les fruits rouges