
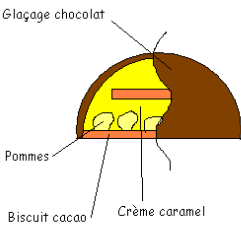


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<h2>Bombe caramel</h2>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre Jaunes d'œufs Cacao poudre	0.340 0.370 0.240 0.110	<u>Biscuit cacao</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer les jaunes puis le cacao Dresser sur plaque avec papier cuisson Cuire à 220° pendant 5mn Tailler des biscuits de deux tailles différentes	
Sucre Lait Jaunes d'œufs Sucre Farine Manzana Beurre demi-sel	0.060 0.400 0.080 0.040 0.040 0.030 0.200	<u>Crème délice caramel</u> Cuire le sucre au caramel, décuire avec le lait, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et la farine, cuire à ébullition Refroidir, lisser en incorporant la Manzana puis le beurre en pommade	
Lait Glucose Gélatine feuilles Couverture lactée Pâte à glacer blonde	0.125 0.050 0.004 0.150 0.150	<u>Glaçage au lait</u> Porter à «ébullition le lait avec le glucose et ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide. Verser le liquide sur la couverture et la pâte à glacer fondue à 40° Mélanger et chinoiser	
		<u>Montage</u> Dans un moule sphérique, remplir un tiers de crème caramel, déposer le plus petit des biscuits, remplir au deux tiers avec la crème, déposer les dés de pommes caramélisées à la poêle, terminer avec le deuxième biscuit Mettre à durcir en cellule Démouler et glacer aussitôt	

Denis-Hauchard Pâtisserie-CFA-Avignon