

# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

2 entremets de 140		<b>Entremets Dartagnan</b>	
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>	
Blancs d'œufs Sucre semoule Poudre d'amande Essence de café ou Café soluble	0.080 0.080 0.080 3 2	<u>Dacquoise café :</u> Monter les blancs, serrer avec le sucre. Ajouter l'essence de café ou le café soluble dilué dans de l'eau chaude. Mixer et tamiser la poudre d'amande. Incorporer aux blancs montés. Dresser à la douille n°8 en cercle, saupoudrer de sucre glace et cuire à 180°C. Congeler.	
Lait Vanille gousse Badiane Jaunes d'œufs Sucre Poudre à crème Gélatine feuille Crème UHT	0.270 ½ 0.010 0.060 0.065 0.020 0.006 0.330	<u>Crème princesse anis :</u> Tremper la gélatine. Infuser la badiane pilée dans le lait chaud. Chinoiser et porter le lait à ébullition. Mélanger les jaunes et le sucre. Ajouter la poudre à crème. Réunir l'appareil et le lait. Cuire 2mn après ébullition. Incorporer la gélatine. Ajouter la crème fouettée à 40°C. Dresser aussitôt.	
Pommes Sucre Beurre	3 0.100 0.085	<u>Pommes caramélisées :</u> Eplucher, vider, couper les pommes en quartier. Disposer dans un plat. Cuire le sucre au caramel et décuire avec le beurre. Couler sur les pommes. Couvrir avec du papier cuisson. Cuire 40mn au four à 180°C. Réserver.	
Noix invalides Eau Sucre Beurre	0.050 0.013 0.035 0.002	<u>Noix caramélisées :</u> Cuire l'eau et le sucre à 120°C. Ajouter les noix invalides grossièrement hachées. Sabler. Ajouter le beurre. Séparer et refroidir sur marbre.	
Lait Glucose Gélatine feuille Couverture lactée Pâte à glacer lactée	0.085 0.035 0.003 0.100 0.100	<u>Glaçage chocolat au lait :</u> Bouillir le lait et le glucose. Ajouter la gélatine trempée et égouttée. Incorporer la couverture et la pâte à glacer hachées. Passer au chinois. Utiliser à 18 / 20°C.	
		<u>Montage :</u> Disposer un fond de biscuit dacquoise. Ajouter une couche de crème princesse à l'anis. Disposer des pommes au caramel et des noix caramélisées. Remettre une couche de crème. Finir avec un fond de biscuit dacquoise. Lisser et bloquer au froid. Glacer. Décorer au choix.	