


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Diamètre 16 cm 5 personnes		Entremets Mojito	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre Poudre d'amande Sucre Zestes de citron vert	0.200 0.120 0.120 0.075 1	<u>Dacquoise citron vert</u> Monter les blancs avec les zestes de citron. Serrer avec le sucre puis, à la spatule, ajouter le sucre et la poudre d'amande. Verser dans un cercle de 18 cm et cuire à 170°C pendant 40 mn.	
Purée de citron vert Jaunes d'œufs Sucre Gélatine en poudre Eau Beurre	0.120 2 0.040 0.003 0.015 0.045	<u>Crèmeux citron vert</u> Réaliser une anglaise avec la purée, les jaunes et le sucre. A 40°C, ajouter la gélatine et mixer le beurre. Verser sur le biscuit puis bloquer au froid.	
Eau Glucose Arôme de menthe Gélatine en poudre Eau Alcool de menthe	0.090 0.060 0.020 0.006 0.030 0.010	<u>Gelée menthe</u> Mélanger l'eau, le glucose, l'arôme menthe et l'alcool de menthe. Ajouter la gélatine. Verser sur le crèmeux.	
Eau Jus de citron vert Rhum blanc Cassonade Gélatine Eau Meringue italienne Crème	0.085 0.045 0.045 0.015 0.007 0.020 0.070 0.135	<u>Mousse rhum blanc</u> Mélanger l'eau, le jus de citron vert et la cassonade pour réaliser une purée. Faire une meringue italienne avec les blancs et le sucre. Monter la crème. Ajouter la gélatine à la purée puis la meringue, le rhum et la crème.	
Glaçage neutre Colorant vert Citron vert	0.100 QS 1/2		