



# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

 <p>13 x 10</p>		<h2>Opéra</h2>	 <p>Glaçage Crème au beurre Biscuit Ganache Biscuit Crème au beurre Biscuit</p>
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Sucre Poudre d'amandes Farine Blancs Sucre Beurre fondu	0.120 0.090 0.090 0.050 0.085 0.025 0.025	<u>Biscuit Joconde</u> Monter au batteur les œufs, le sucre, la farine et la poudre d'amandes, réserver Monter au batteur les blancs meringués avec le sucre Faire fondre le beurre Incorporer le au premier appareil puis mélanger y les blancs Dresser sur une demi-feuille Cuire à 7 minutes à 220°C	
Sucre inverti Crème fleurette Couverture noire Beurre	0.025 0.150 0.180 0.040	<u>Ganache</u> Faire bouillir le crème fleurette avec le sucre inverti Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Dès que la ganache est à 35/40°C environ, ajouter le beurre en dés	
Sucre cristal Eau Extrait de café	0.300 0.250 0.015	<u>Sirop café</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert	
Sucre Eau Jaunes Œufs Beurre Extrait de café	0.330 0.120 5 2 0.330 QS	<u>Crème au beurre</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boulé 121°C Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet. Monter l'appareil jusqu'à complet refroidissement Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois parfumer au café	
Pâte à glacer brune Couverture noire Huile	0.200 0.080 0.030	<u>Glaçage Opéra</u> Faire fondre la pâte à glacer et la couverture au bain marie et mélanger l'huile. Travailler à 40°	
		<u>Montage de l'entremets</u> Détailler trois rectangles de biscuit Imbiber moyennement le premier et le recouvrir de crème au beurre café Poser un second biscuit fortement imbibé de sirop et le recouvrir de ganache Poser le dernier biscuit fortement imbibé et le recouvrir de crème au beurre café Mettre au froid pour le laisser durcir sur une grille sans feuille Poser la grille sur une plaque propre Couler en une seule fois le glaçage avec seulement 1 ou 2 coup de palette Laisser prendre et ébarber Décorer au cornet chocolat	