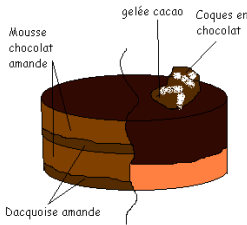


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

 <p>Diamètre 20 + 14</p>		<p>Entremets « le Précieux »</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Poudre d'amandes Sucre glace Farine Blancs d'œufs Sucre semoule Amandes concassées	0.155 0.140 0.025 0.190 0.065 QS	<p><u>Dacquoise amande :</u> Mélanger la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine Tamiser le mélange Monter les blancs serrés avec le sucre Incorporer délicatement l'appareil aux blancs montés Dresser 4 disques à la douille sur papier cuisson, parsemer d'amandes concassées Cuire dans un four à 180° pendant 20 minutes environ Réserver sur grille</p>	
Sucre Jaunes d'œuf Feuilles de gélatine Crème Sirop d'orgeat Couverture noire	0.125 0.120 2 0.500 0.150 0.250	<p><u>Mousse au chocolat amande :</u> Faire fondre la couverture au bain marie Cuite le sucre à 115°C Verser sur les jaunes et fouetter jusqu'à complet refroidissement (pâte à bombe) Ajouter la gélatine détrempée, essorée et fondue Monter la crème et l'incorporer Puis le sirop d'orgeat et enfin la couverture fondue Dresser aussitôt</p>	
Eau Sucre Crème Cacao poudre Feuilles de gélatine	0.140 0.180 0.120 0.060 4	<p><u>Gelée cacao :</u> Porter l'eau à ébullition avec le sucre et la crème Ajouter le cacao, cuire pendant 3 minutes à ébullition Hors du feu, ajouter la gélatine Passer à l'étamine, réserver au froid Couler sur l'entremets à 35°</p>	
Couverture noire Couverture lait Cacao poudre	0.200 0.100 0.010	<p><u>Montage de l'entremet :</u> Tailler les deux fonds de dacquoise, légèrement plus petits que le cercle Chemiser avec la mousse, sur le premier fond puis garnir à la poche sur environ 1cm d'épaisseur, déposer le second cercle et terminer en lissant la mousse à la palette Faire prendre au froid Décercler et glacer Remettre au froid Détailler une bande rondoïde Puis confectionner du faux bois en chocolat Laisser prendre légèrement et coller autour de l'entremets</p>	