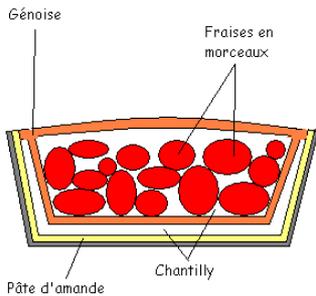


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

|  <p>Diamètre 16cm</p> | | <p>Royal Aux fraises</p> |  |
|--|---|---|---|
| Recettes | Quantités | Progression | |
| œufs sucre semoule farine | 8 0.250 0.250 | <p><u>Génoise</u> Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie. Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C) Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement Incorporer délicatement la farine tamisée Étaler sur feuille ou dans un moule Cuire à 200-220°C A la sortie du four, mettre sur grille</p> | |
| sucre cristal eau | 0.600 0.500 | <p><u>Sirop à 30°B</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert</p> | |
| Crème Sucre semoule | 0.750 0.100 | <p><u>Crème chantilly</u> Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre</p> | |
| Pâte d'amande 33% Fécule Sucre semoule Kirsch Fraises | 0.200 0.050 0.050 0.030 0.500 | <p><u>Montage de l'entremets</u> Saupoudrer un moule à génoise de fécule Le fonder avec la pâte d'amande Recouvrir d'une fine couche régulière de chantilly Puis de génoise, au fond et sur les bords et imbiber Remettre une fine couche de chantilly puis remplir à ras bord de fraises en morceaux Suivant la saison et le pourcentage de sucre des fraises, ajouter un peu de sucre Arroser avec un peu de kirsch et recouvrir de chantilly puis refermer avec un disque de génoise Décoller avec la pointe d'un petit couteau, les bords de la pâte d'amande Retourner sur un carton Balayer la fécule Décorer au cornet</p> | |