

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

 <p>2 disques de 12cm de diamètre</p>		<h2>Succès noisette</h2>	
Recettes	Quantités	Progression	
amandes poudre Farine blancs d'œufs Sucre semoule	0.125 0.025 0.140 0.125	<u>Fond de meringue succès</u> Monter les blancs et serrer avec 10% du sucre Puis incorporer le mélange sucre poudre (90%) d'amande et farine à la spatule Dresser à 8mm d'épaisseur sur feuille de cuisson Cuire à 200° 12mnrille Débarrasser sur g	
Blancs d'œufs Sucre Eau	3 0.170 QS	<u>Meringue italienne</u> Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau Mettre les blancs dans la bassine du batteur Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne	
Beurre Praliné Meringue italienne	0.100 0.040 0.250	<u>Mousse noisette</u> Mettre le beurre en pommade Incorporer en fouettant énergiquement le praliné Incorporer délicatement à la Maryse, la meringue italienne	
		<u>Montage de l'entremets</u> Taille les disques de meringue deux par deux pour obtenir des disques réguliers Garnir un des disques, à la poche, douille cannelée assez grande, avec la mousse noisette en suivant l'intérieur du contour Recouvrir sans appuyer avec le second disque Saupoudrer de sucre glace et éventuellement d'un peu de cacao poudre décorer	

Denis Hauchard