

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Entremet Tiramisu Fraisé</b>
Recettes	Quantités	Progression
Mascarpone Jaunes d'œufs Gélatine Sucre Blancs d'œufs	1.000 0.160 0.012 0.160 0.240	<u>Crème Tiramisu</u> Détendre le mascarpone avec les jaunes Verser le sucre cuit à 121° sur les blancs montés puis ajouter la gélatine Quand la meringue descend à 45° verser la sur la crème Mélanger et couler dans les cercles
Purée de fraise Eau Sucre Pectine NH Sucre Vinaigre framboise	0.625 0.500 0.150 0.019 1.250 0.002	<u>Gelée de fraises</u> Faire bouillir la purée et l'eau et les 1250g de sucre puis ajouter la pectine mélangée au reste de sucre Refaire bouillir le tout Laisser refroidir
Beurre Farine Sucre Poudre d'amandes Jaunes d'œufs Sel Levure chimique	0.080 0.100 0.080 0.030 0.040 0.003 0.004	<u>Sablé breton</u> Sabler le beurre avec la farine, ajouter le sucre, la poudre d'amande, les jaunes, le sel et la levure. Abaisser à 0.5cm, détailler des disques de 5cm de diamètre, cuire avec le cercle à tarte dans un four à 180° pendant 5mn environ.
Couverture ivoire Beurre de cacao	0.300 0.110ce	<u>Chocolat pistolet</u> Prendre de la couverture à température, cristallisée, et mélanger le beurre de cacao fondu Faire tiédir le pistolet Pour obtenir l'effet velours, mettre l'entremets au congélateur et le pulvériser dès sa sortie, avant l'apparition de condensation
Couverture ivoire Framboises billes	0.080 0.150	Montage de l'entremets Chabloner le biscuit avec de la couverture blanche, au pinceau Déposer la gelée de fraises Déposer quelques framboises billes Garnir le reste du cercle avec la crème tiramisu Mettre au froid