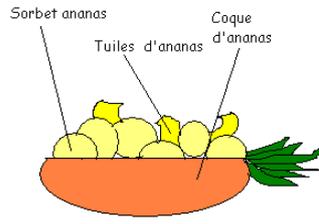


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<h2>Ananas cocktail</h2>	
Recettes	Quantités	Progression	
Ananas Sucre glace	1/4 0.100	<u>Tuiles d'ananas</u> Prélever le cœur de l'ananas et le couper très finement à la mandoline Disposer les rectangles d'ananas sur un Silpat, les saupoudrer de sucre glace et les recouvrir d'un second Silpat Sécher dans un four à 80° pendant 2 heures environ	
Pulpe Sirop : Eau Sucre Sucre inversé Stabilisateur Sucre	0.800 1.000 0.750 0.300 0.005 0.010	<u>Sorbet ananas</u> Faire un sirop avec l'eau, les sucres et le sucre inversé. A ébullition mélanger le stabilisateur avec le sucre en pluie en fouettant énergiquement. Retirer du feu et verser sur la pulpe. Attention de ne verser que la proportion de sirop nécessaire au sorbet. Mesurer au sorbétomètre. Rectifier avec de l'eau ou du sirop pour obtenir une densité de 29 à 31 Brix ou 1130/1140° au pèse sirop Turbiner Faire de belles boules avec une cuillère à glace et les faire durcir en cellule	
Beurre Sucre glace Blancs Farine	0.050 0.050 0.050 0.038	<u>Cigarettes</u> Au fouet, crémer le beurre et le sucre Incorporer progressivement les blancs et terminer par la farine à l'aide d'une spatule Sur plaque beurrée, dresser à la poche de petites boules suffisamment espacées Cuire à four chaud, 230°C et enrouler aussitôt les cigarettes autour d'un bâtonnet d'un demi-centimètre de diamètre	
		<u>Finition</u> Dans la coque d'ananas vide préalablement sanglée au congélateur, déposer des boules de sorbet ananas et décorer avec des tuiles d'ananas et des cigarettes	