
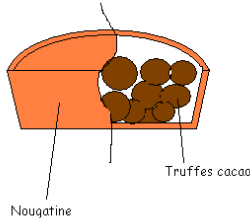


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Marmite glacée Truffles cacao</p>	 <p>Nougatine Truffles cacao</p>
Recettes	Quantités	Progression	
Fondant Glucose Amandes hachées	0.400 0.300 0.300	<p><u>Nougatine</u> Faire cuire le fondant et le glucose Atteindre une couleur caramel clair Verser les amandes chaudes en une seule fois Remuer énergiquement Etaler la masse sur plaque détailler</p>	
Eau Cacao pâte Sucre Trimoline Stabilisateur Sucre	0.700 0.275 0.240 0.050 0.007 0.010	<p><u>Sorbet cacao</u> Faire un sirop avec l'eau, le sucre et la trimoline. Puis incorporer le cacao. A ébullition mélanger le stabilisateur avec le sucre en pluie en fouettant énergiquement. Retirer du feu. Laisser refroidir au frigo Turbiner</p>	
		<p><u>Montage de la marmite</u> Turbiner le sorbet Détailler des boules avec une cuillère à glace et les mettre sur feuilles en cellule Foncer un moule à génoise avec la nougatine puis foncer un emporte pièce de la même taille que le dessus du moule Laisser refroidir Garnir avec les boules de sorbet et décorer le dessus à la glace royale ou au cacao</p>	

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA Avignon