

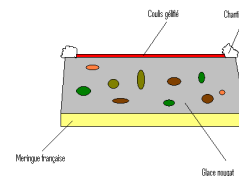
Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Nougat glacé



| Recettes | Quantités | Progression |
|---|--|--|
| Blancs d'œufs Sucre | 4 0.250 | <u>Meringue française</u> Préparer les plaques Prévoir une poche à douille Monter les blancs Les meringuer avec ¼ du sucre de la recette Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre Dresser des bandes de la taille des moules ou gouttières sur feuille Cuire environ 1h à 100°C |
| blancs miel glucose sucre crème légèrement montée nougatine concassée pistaches amandes entières noisettes raisins blonds | 0.075 0.100 0.040 0.040 0.450 0.100 0.025 0.050 0.050 0.025 | <u>Glace nougat</u> Griller les fruits secs et les faire refroidir Cuire le sucre, le miel et le glucose à 125°C Verser sur les blancs montés (meringue italienne) et mélanger délicatement la crème fraîche montée à la meringue italienne. Incorporer la nougatine et les fruits secs Garnir de suite et stoker au grand froid |
| Purée de framboise Sucre Gélatine feuilles | 0.300 0.060 2 | <u>Coulis gélifié</u> Mélanger la purée de fruit tempérée avec le sucre, ajouter la gélatine fondue dans un four à micro-ondes et couler aussitôt |
| Pistaches | 0.050 | <u>Montage</u> Sortir la bande glace nougat du congélateur et la poser sur la meringue en la collant avec un peu de crème chantilly Décorer le bord avec de la chantilly à la poche et faire une petite bordure entourant entièrement le dessus Couler le coulis à l'intérieur de cette bordure et remettre au froid Décorer avec quelques pistaches légèrement torréfiées et hachées grossièrement au couteau |