

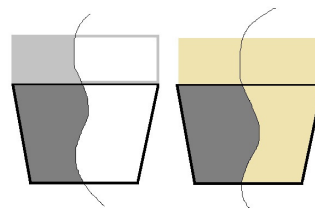
# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Soufflé glacé



Recettes	Quantités	Progression
blancs sucre purée de cassis crème	4 0.250 0.250 0.250	<p><u>Soufflé cassis</u></p> <p>Elaborer une meringue italienne avec les blancs et le sucre : faire cuire le sucre au boulé (121°), le verser sur les blancs en neige et continuer de battre jusqu'à refroidissement complet.</p> <p>Fouetter la crème fraîche.</p> <p>Incorporer une moitié de la purée de cassis dans la meringue italienne et l'autre moitié dans la crème fouettée.</p> <p>Mélanger <i>délicatement</i> les deux appareils.</p> <p>Mouler et congeler aussitôt.</p> <p>Saupoudrer de sucre glace ou de cacao</p> <p>Retirer le cercle mais pas la caissette</p> <p>Servir froid</p>

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA Avignon