

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Gratin de fruits

Recettes		Quantités	Progression
Sirop à 30° Jaunes d'œuf Crème	0.190 6 0.100	<u>Sabayon</u> Verser le sirop chaud sur les jaunes et fouetter. Cuire à feu doux ou au bain marie (80-85°) jusqu'à épaississement. Chinoiser Refroidir au batteur Incorporer délicatement la crème fouettée, sans trop la monter.	
Pulpe Sirop à 30°	0.200 0.100	<u>Coulis</u> Mélanger les deux ingrédients	
Fruits frais	0.150	<u>Présentation du gratin</u> Dans un plat à gratin, déposer les fruits, verser un peu de coulis. Recouvrir de l'appareil à gratin et faire caraméliser au four à 260°. Server chaud	

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA Avignon