

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Guimauve à la figue



Recettes	Quantités	Progression
Purée de figues Sucre inverti Cardamone en poudre Essence de figue Colorant violet Eau Sucre Glucose Blancs d'œufs Blancs d'œufs déshydratés Crème de tartre Feuilles de gélatine 200 bloom	0.100 0.030 0.001 3 gouttes 4 gouttes 0.190 0.500 0.100 0.160 0.020 QS 12.5	Réduire de moitié la purée de figue avec le sucre inverti (10g) et la cardamone, ajouter l'essence de figue et le colorant Réserver Porter à ébullition l'eau, le sucre et le sucre inverti, ajouter le glucose Cuire à 140° Quand le sucre est à 120°, monter les blancs fermes avec une pointe de crème de tartre Ajouter le sucre cuit et la gélatine Incorporer la purée de figue Couler dans un flexipat Saupoudrer d'un mélange 50/50 de sucre glace et de féculé Laisser refroidir Retourner et saupoudrer à nouveau

Denis Hauchard - Pâtisseries - CFA Avignon