


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Guimauve</b>	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre semoule Trimoline Eau Trimoline Gélatine Colorant Essence ou arôme	0.400 0.120 0.135 0.170 0.040 QS QS	<u>Guimauve</u> Cuire à 110°C le sucre la trimoline et l'eau Verser sur la trimoline et mélanger. Laisser refroidir à 45°C. Incorporer la gélatine préalablement trempée et égouttée. Ajouter le parfum et le colorant. Foisonner. <u>Montage et finition.</u> Disposer une feuille cuisson dans la plaque. Saupoudrer avec du codineige ou un mélange de sucre glace et de fécule (50/50). Coulér la guimauve. Saupoudrer à nouveau. Laisser croûter 5 à 6 heures. Découper des lanières que l'on peu nouées pour facilité la manipulation ou bien détailler des cubes.	