

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Macarons Caramel beurre salé - Macarons Pistache
Recettes	Quantités	Progression
Poudre d'amande Sucre glace Blancs d'œufs liquides Extrait, arôme Colorant Sucre semoule Eau Blancs d'œufs	0.300 0.300 0.110 0.015 0.015 0.300 0.075 0.110	<u>Macarons</u> Passer au robot coupe mixer la poudre d'amande et le sucre glace. Verser dessus sans mélanger la première pesée de blancs d'œufs. Cuire l'eau, le sucre semoule à 118°. Verser dans le batteur sur les blancs non montés et fouetter jusqu'à complet refroidissement. Mélanger la meringue à l'appareil. Dresser sur plaque et cuire dans un four à sole, 12 mn à 180°. Ouvrir 2 fois les portes pour évacuer la buée.
Sucre semoule Crème UHT Beurre salé Beurre frais	0.300 0.335 0.065 0.290	<u>Garniture caramel</u> Cuire à sec le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel moyen. Décuire hors du feu avec le beurre salé. Ajouter la crème en fouettant. Laisser refroidir au réfrigérateur. Lisser l'appareil au fouet et mélanger avec le beurre en pommade. Garnir les macarons à la poche.
Crème UHT Chocolat blanc Pâte de pistache Pistaches hachées	0.300 0.300 0.045 0.045	<u>Garniture pistache</u> Faire bouillir la crème et verser sur le chocolat blanc coupé en morceaux. Lisser au mixer. Mélanger la crème de pistache et réserver au frais. Incorporer les pistaches torréfiées hachées et garnir à la poche.