

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Macarons Aux fleurs

Recettes		Quantités	Progression
Eau	0.120	<u>Macarons</u>	
Sucre	0.480	Cuire le sucre et l'eau à 118°	
TPT	1.000	A 112° monter 200g de blancs avec le blanc d'œuf déshydraté, ajouter le sucre à 118° puis laisser refroidir à 42° en fouettant.	
Blancs d'œufs montés	0.200	Incorporer le TPT en alternant avec les blancs restants, du colorant en poudre et de l'huile essentielle.	
Blancs d'œufs crus	0.140	Dresser des macarons sur une feuille de papier cuisson, cuire dans un four à 160° pendant 16mn environ	
Blancs d'œufs déshydratés	0.003	A la sortie du four, verser le l'eau entre la plaque et la feuille de cuisson puis retirer sur une grille	
Colorant QS	QS		
Huile essentielle de fleurs ou extrait			
Pâte d'amande 50%	0.100	<u>Garniture</u>	
Beurre	0.100	Ramollir à la palette le beurre et la pâte d'amande	
Parfum	QS	Parfumer	
		Garnir à la poche les macarons	