

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



## Macarons Au pain d'épices 50 pièces environ

Recettes	Quantités	Progression
Eau Sucre Blancs d'œufs montés Sucre glace Poudre d'amandes fine Epices à pain d'épices	0.025 0.100 0.035 0.100 0.100 0.005	<u>Macarons</u> Cuire le sucre et l'eau à 119° monter le blanc, verser délicatement le sucre puis laisser refroidir à 42° en fouettant. Incorporer le sucre glace tamisé avec la poudre d'amandes et les épices. Dresser des macarons sur une feuille de papier cuisson, cuire dans un four à 160°C pendant 3mn et finir la cuisson à 100°C pendant 14mn environ. A la sortie du four, verser le l'eau entre la plaque et la feuille de cuisson puis retirer sur une grille
Crème Couverture ivoire Epices à pain d'épices et brisures	0.100 0.100 0.005 0.025	<u>Garniture</u> Porter la crème à ébullition et verser sur la couverture hachée. Lisser en mixant puis incorporer les épices et les brisures. Laisser refroidir au frigo quelques heures. Ramollir au batteur. Garnir à la poche les macarons.