

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Macarons Pomme d'amour

Recettes	Quantités	Progression
Eau Sucre Blancs d'œufs montés Sucre glace Poudre d'amandes fine Colorant rouge	0.040 0.150 0.070 0.100 0.150 QS	<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 le colorant puis mélanger énergiquement pour obtenir une pâte assez souple. Dresser des macarons sur une feuille de papier cuisson, cuire dans un four à 160°C pendant 12mn environ. A la sortie du four, verser le l'eau entre la plaque et la feuille de cuisson puis retirer sur une grille
Pomme verte Jus de citron Pâte d'amandes 50% Beurre pommade	0.125 1 0.250 0.110	<u>Garniture</u> Mélanger les ingrédients ensemble. Garnir à la poche les macarons.
Sucre Eau Glucose Colorant rouge	0.500 0.150 0.150 QS	<u>Caramel d'enrobage :</u> Mettre l'eau, le sucre et le glucose à cuire. A 148°C ajouter le colorant rouge et cuire à 158°C. Laisser un peu refroidir avant d'enrober les macarons.