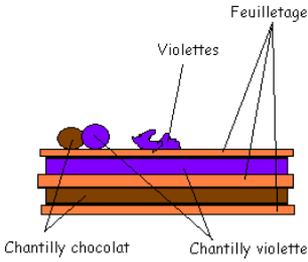


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

 <p>3 carrés 8cm</p>		<p>Millefeuille Chocolat violette</p> 
Recettes	Quantités	Progression
Farine Sel Eau Beurre Farine	0.250 0.006 0.125 0.250 0.075	<p><u>Feuilletage inversé :</u> Détrempe : mélanger à la main l'eau, le sel et la farine, sans trop pétrir pour éviter de donner de la force à la pâte Beurrage : Manier la matière grasse avec 150g de farine Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur Tourage : Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse Etendre le pâton 60cm X 25cm sur 3cm d'épaisseur Laisser reposer 30mn Donner 1 tour double et 1 tour simple Laisser reposer puis redonner 1 tour double et 1 tour simple Laisser reposer puis détailler sur une plaque 60 x 40cm Cuire à 200° et déposer sur grille à la sortie du four Détailler des carrés de 8cm de côté (3 par petits gâteaux)</p>
Crème Sucre semoule Couverture noire	0.250 0.025 0.075	<p><u>Chantilly chocolat :</u> Mettre à fondre au bain-marie la couverture Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Ne pas trop serrer Incorporer une partie de la crème dans le chocolat fondu Incorporer le reste de la crème Dresser aussitôt sur les carrés de feuilletage</p>
Crème Sucre semoule Parfum violette Colorant	0.250 0.035 0.002 0.001	<p><u>Chantilly violette :</u> Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Parfumer et colorer</p>
Violette cristallisée	0.010	<p><u>Montage de l'assiette:</u> Après avoir détailler les carrés de feuilletage, garnir à la poche, douille unie moyenne, un premier tiers avec de la chantilly chocolat Garnir ensuite un deuxième tiers avec la chantilly à la violette Monter les trois carrés en terminant par le plus beau, côté lisse dessus Décor avec chantilly des deux couleurs et une violette cristallisée Déposer le petit gâteau dans l'assiette décorée</p>