


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Petits nids de Pâques
Recettes	Quantités	Progression
Œufs Sucre semoule Farine	0.200 0.125 0.125	<u>Génoise :</u> Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement les œufs et le sucre, au bain marie. Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C) Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement Beurrer et fariner un moule à génoise Retirer la bassine du batteur Incorporer délicatement la farine tamisée avec une maryse ou une écumoire Verser dans un moule au 2/3 de la hauteur Cuire à 200-220°C Démouler à la sortie du four, mettre sur grille et réserver
Sucre cristal Eau	0.200 0.160	<u>Sirop à 30°B :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert Parfumer avant de s'en servir
Sucre Eau Jaunes Œufs Beurre	0.200 0.070 0.050 0.080 0.200	<u>Crème au beurre :</u> Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole, cuire au boullé 121°C Verser le sucre sur les œufs et jaunes en remuant au fouet. Monter l'appareil au batteur, jusqu'à complet refroidissement Incorporer le beurre en pommade (pas fondu) en plusieurs fois
Amandes hachées	0.200	<u>Montage de l'entremet :</u> Détailler la feuille en petits disques Chemiser les cercles avec de la crème au beurre Déposer un tiers des disques dans les cercles, imbiber, puis recouvrir de crème au beurre à la poche. Garnir si besoin de fruits ou autre Déposer un second disque, imbiber et garnir. Terminer avec un dernier disque et lisser à la crème. A l'aide d'une poche et d'une douille unie très petite, faire des boucles sur les bords du dessus de l'entremets Déposer une poule ou un œuf en chocolat au centre