

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Pastillage

Recettes		Quantités	Progression
Gélatine Eau Vinaigre blanc Sucre glace tamisé	0.013 0.070 0.030 1.000	<u>Pastillage séchage rapide :</u> Hydrater la gélatine dans l'eau. Chauffer à 70°C. Ajouter le vinaigre. Verser le sucre glace tamisé, hydrater si besoin. Mélanger à la feuille, débarrasser sur un marbre et pétrir légèrement à la main pour obtenir une pâte homogène. Emballer soigneusement dans du film et laisser reposer. Malaxer avant utilisation et hydrater si besoin.	
Sirop de glucose Gélatine Eau Glycérine Sucre glace	0.200 0.015 0.045 0.025 0.900	<u>Pastillage anglais pour décors fins</u> Faire fondre le sirop de glucose, l'eau, la gélatine et la glycérine en chauffant légèrement. Ajouter le sucre glace tamisé.	
Sucre glace Blanc d'œuf Vinaigre blanc	1.000 0.170 Quelques gouttes	<u>Glace royale :</u> Mélanger à la feuille le sucre glace et le blanc d'œuf. Monter rapidement en fouettant. Ajouter en fin de mélange le vinaigre blanc ou le jus de citron. Filmer au contact et laisser reposer avant utilisation.	