

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Pâte de fruits Pissenlit	
Recettes	Quantités	Progression	
Eau	1.250	<u>Procédé :</u>	
Fleurs de pissenlits	0.400	Faire une infusion avec les fleurs et l'eau 5mn, filtrer.	
Orange	1	Cuire l'orange et le citron ½ heure, hacher fin.	
Citron	1	Porter à 50°C l'infusion, l'orange et le citron, la purée de pommes.	
Sucre	1.600	Ajouter les 170g de sucre mélangé à la pectine, porter à ébullition.	
Glucose	0.300	Ajouter les sucres en trois fois et porter à ébullition.	
Sorbitol	0.100	Cuire à 75° brix.	
Pulpe de pommes	0.550	Ajouter l'acide.	
Sucre	0.170	Cadrer.	
Pectine jaune	0.030		
Acide citrique	0.040		