


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

	<h2>Pâte de fruits</h2>	
<h3>Progression</h3> <p>Cuire la pulpe avec le sucre et le glucose. A ébullition, incorporer le sucre et la pectine mélangés ensemble pour éviter la formation de grumeaux Cuire à 108°C Verser hors du feu l'acide dilué avec un peu d'eau (50%) Couler en cadre ou en formes Laisser refroidir Détailler et enrober de sucre cristal</p>		

	Cassis	Citron	Poire en boîte	Orange	Abricot Mangue Melon	Passion cassis	Fraise	Framboise	Banane	Ananas
Pulpe de fruits	1.070		1.000	2.200	1.000	0.800	1.575	1.400	0.750	0.550
Jus de fruits	1.070	2.250	0.600		0.350	0.800			1.050	0.950
Extrait		0.050		0.020						
Pectine	0.057	0.070	0.038	0.065	0.035	0.045	0.035	0.035	0.040	0.035
Sucre	0.200	0.170	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150	0.150
Sucre cristal	2.350	1.650	1.300	1.500	1.500	1.750	1.750	1.500	1.250	1.000
Glucose	0.670	0.550	0.150	0.500	0.350	0.500	0.500	0.350	0.150	0.150
Acide tartrique	0.015	0.033	0.025	0.030	0.012	0.011	0.011	0.011	0.025	0.025
Eau	0.015	0.030	0.015	0.015	0.005	0.005	0.005	0.005	0.015	0.015
Cuisson	76 br 107°C	76 br 107°C	76 br 107°C	78 br 108°C	76 br 107°C	76 br 107°C	75 br 106°C	75 br 106°C	76 br 107°C	76 br 107°C