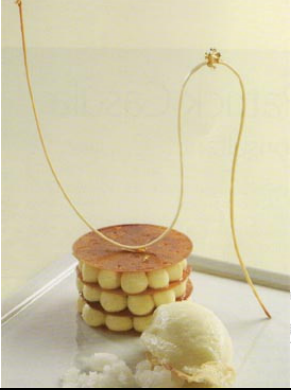


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recette pour 6 gâteaux individuels		Petit feuilleté aux poires	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Farine Farine Eau Sel	0.550 0.275 0.375 0.210 0.012	<p><u>Feuilletage inversé :</u> Mélanger le beurre tempéré avec 275g de farine, réserver. Mélanger la farine restante avec l'eau et le sel, réserver. Abaisser le beurre manié, poser la détrempe dessus et donner 6 tours simples enflourant avec du sucre glace. Etaler et détailler des cercles de 6cm de diamètre sur 1mm d'épaisseur. Laisser sécher 24h et cuire à 220°C pendant 2mn, réserver au sec.</p>	
Lait Crème UHT Gousse de vanille Jaunes d'œufs Sucre Poudre à crème Feuilles de gélatine Beurre Alcool de poire Purée de poire Crème UHT	0.125 0.125 ½ 0.050 0.050 0.020 1.5 0.050 0.005 0.050 0.100	<p><u>Crème légère poire :</u> Porter le lait à ébullition avec la crème et la vanille, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre et la poudre à crème. Cuire le tout à ébullition pendant 1 minute environ, hors du feu, ajouter la gélatine essorée puis le beurre, l'alcool et la purée de poire. Refroidir à 40°C, mixer, incorporer délicatement la crème fouettée. Dresser aussitôt.</p>	
Poires au sirop Beurre Sucre semoule Gousse de vanille Eau Extrait de poire 50% Purée de poire	6 0.050 0.075 ½ 0.050 0.050 0.100	<p><u>Poires caramélisées :</u> Couper la moitié des poires en lamelles, réaliser des petites boules dans les poires restantes, poêler le tout avec le beurre et le sucre, laisser caraméliser, ajouter les grains de vanille, déglacer avec l'eau, l'extrait de poire et la purée de poire. réserver</p>	
		<p><u>Procédé :</u> Monter en couches successives</p>	