

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

Recette pour un cadre 24 x 24 cm		Petits gâteaux Cassis Marron	
Recettes	Quantités	Progression	
Pâte de marron Purée de marron Jaunes d'œuf Œufs Blanc d'œuf Sucre Farine t45 Fécule Crème UHT	0.215 0.120 0.108 0.108 0.200 0.080 0.020 0.020 0.040	<u>Biscuit au marron :</u> Mélanger la purée de marron et la pâte de marron, monter au batteur. Ajouter les jaunes et les œufs petit à petit. Monter les blancs en ajoutant le sucre en vitesse moyenne et en terminant en vitesse rapide. Ajouter la farine et la fécule à la maryse puis la crème chauffée. Étaler sur plaque et cuire à 190°C pendant 12 à 15mn. Tailler 3 carrés de biscuit.	
Purée de cassis Purée de framboise Jaunes d'œufs Œufs Sucre Gélatine en feuilles Beurre	0.082 0.035 0.035 0.045 0.040 0.005 0.085	<u>Crèmeux cassis :</u> Faire chauffer les purées dans une casserole à 82°C. Mélanger les jaunes, les œufs et le sucre. Ajouter la gélatine ramollie essorée puis le beurre en petits morceaux. Mixer. Couler sur le premier biscuit dans le cadre et réserver au froid.	
Crème Sucre Jaunes d'œufs Gousse de vanille ----- Crème anglaise Gélatine feuille Pâte de marron Crème Sucre	0.075 0.040 0.055 ¼ ----- 0.075 0.003 0.175 0.225 0.015	<u>Crème au marron :</u> Cuire les premiers ingrédients à l'anglaise à 82°C. Ajouter la gélatine quand la crème anglaise est à 42°C et mélanger avec la pâte de marron montée. Monter la crème et le sucre et mélanger quand la température est à 28-30°C.	
Eau Sucre Glucose Lait concentré Gélatine feuille Chocolat blanc Colorant	0.072 0.120 0.120 0.085 0.008 0.130 QS	<u>Glaçage de cassis :</u> Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Ajouter le lait concentré. Quand tout est bien mélangé, ajouter la gélatine et le chocolat blanc. Passer au mixer. Ajouter le colorant violet et rouge.	