


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recette pour 5 gâteaux individuels		Petits gâteaux Tropicque	
Recettes	Quantités	Progression	
Purée de goyave Purée de passion Sucre inverti Glucose Pectine NH Sucre Feuilles de gélatine	0.400 0.200 0.040 0.080 0.008 0.080 6	<u>Coulis goyave passion :</u> Mélanger les purées de fruits avec le sucre inverti et le glucose, chauffer le tout à 70°C, ajouter la pectine mélangée avec le sucre et poursuivre la cuisson jusqu'à 103°C. Ajouter la gélatine pressée, couler dans un cadre de 20x15. Bloquer au grand froid.	
Noix de coco râpée Poudre d'amande Sucre glace Blancs d'œufs Blancs déshydratés Sel Sucre semoule	0.105 0.060 0.105 0.240 0.001 0.001 0.120	<u>Dacquoise coco :</u> Mélanger la noix de coco râpée avec la poudre d'amande et le sucre glace. Monter les blancs avec le sel, les serrer avec le sucre puis incorporer la première masse. Dresser sur une demi-plaque et cuire à 200°C pendant 10 mn environ. Réserver sur grille.	
Sucre Beurre Vanille en poudre Ananas épiluché en dés	0.100 0.020 0.002 0.250	<u>Ananas caramélisé :</u> Cuire le sucre à sec jusqu'au caramel, décuire avec le beurre et la vanille puis incorporer les dés d'ananas, refroidir et dresser.	
Lait Crème UHT Gousses de vanille Jaunes d'œufs Sucre Feuilles de gélatine Crème fleurette Sucre semoule	0.250 0.250 2 0.260 0.260 8 0.500 0.025	<u>Mousse tropique :</u> Réaliser une bavaroise vanille avec les ingrédients cités. Hors du feu, ajouter la gélatine, refroidir à 35°C puis incorporer la crème fouettée avec le sucre. Dresser aussitôt.	
Beurre de cacao Petits disques or	0.050 6	<u>Procédé :</u> Chemiser des cercles de 6cm de hauteur sur 6cm de diamètre avec du rhodoïd, déposer un disque de dacquoise coco. Chemiser de mousse tropique. Démouler et appliquer un disque de coulis de mangue parsemé de dés d'ananas caramélisés, puis un disque plus petit de dacquoise coco. Finir de garnir avec la mousse tropique. Bloquer au grand froid. Décercler les petits gâteaux, les pulvériser avec le beurre de cacao coloré en jaune. Décor au choix.	