

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Pithiviers

Recettes		Quantités	Progression
Farine Sel Eau Beurre	0.400 0.008 0.200 0.300		<p><u>Feuilletage ordinaire</u> Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine Ajouter le sel et presque toute l'eau Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités. Étaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés Replier les 4 extrémités Égaliser au rouleau en carré de 20/25cm Étendre le pâton régulièrement en bande De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur Replier en 3 parties égales (1^{er} tour) Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement Donner le 2^e tour Couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 3^e et 4^e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 5^e tour, repos Allonger et détailler</p>
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Farine	0.100 0.100 2 0.100 0.020		<p><u>Crème d'amande</u> Crémer le beurre avec le sucre Incorporer les œufs graduellement Monter l'appareil Incorporer la poudre d'amandes à la spatule Puis la farine et enfin le rhum</p>
sucre cristal eau	0.100 0.080		<p><u>Sirop à 30°B</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conserver au frais et couvert</p>
			<p><u>Montage d'un Pithiviers</u> Étaler le feuilletage sur environ 1cm d'épaisseur, détailler des disques de tailles identiques deux par deux. Dorer les bords d'un cercle sur deux. Étaler à la poche la crème d'amande sans en mettre sur les bords Poser le second cercle sur le premier et appuyer les bords Appuyer un cercle au centre pour former et guider le couteau Couper de grandes demi-sphères autour Dorer à l'œuf et rayer en spirale, laisser reposer plusieurs heures avant de cuire à 190°, passer du sirop à la sortie, pour faire briller</p>