

Travaux pratiques de pâtisserie

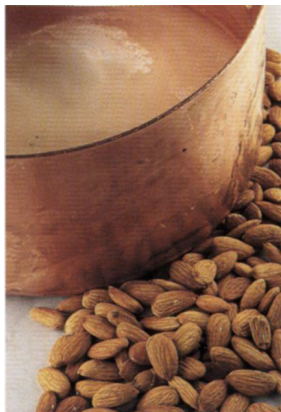
CFA Avignon

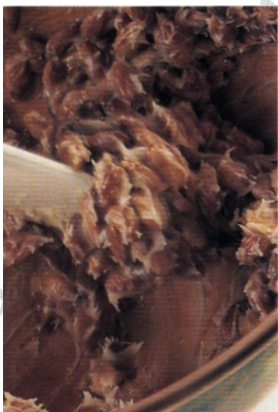
<http://cfa84patis.free.fr>


Pralines roses

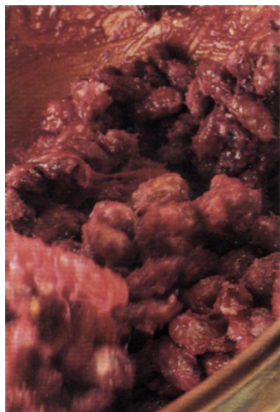


Recettes	Quantités	Progression
Amandes blanches Sucre cristal Eau Glucose Nougat sec Extrait de vanille Eau de fleur d'oranger Colorant rouge	0.250 0.500 0.175 0.100 0.030 0.005 0.010 0.010	<p>Faire griller les amandes dans un four à 170°C jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde à cœur et les réserver.</p> <p>Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose, puis le diviser en 6 parts égales (200g).</p> <p>Disposer les amandes encore chaudes dans une bassine si possible en cuivre et verser la première partie de sirop.</p> <p>Mélanger à la spatule pour faire masser, puis sabler en veillant à ce que chaque amande soit bien enrobée de sucre.</p> <p>Passer les amandes sur un crible pour enlever l'excédent de sucre.</p> <p>Renouveler 5 fois l'opération en ajoutant la première fois toute la vanille et l'eau de fleur d'oranger avec du colorant rouge.</p> <p>Les autres fois, ajouter un peu plus de colorant.</p> <p>Une fois la dernière opération terminée, gommer les pralines puis les mettre une nuit à l'étuve à 40°C.</p> <p>Laisser refroidir et stocker au sec.</p>









Denis