
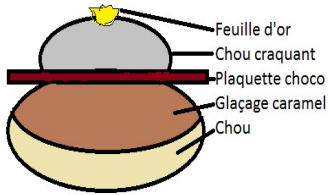


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p style="text-align: center;"><b>Religieuse Nouvelle façon</b></p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre Lait entier Sucre Jaunes d'œuf Poudre à crème Beurre	0.030 0.200 0.035 0.030 0.005 0.140	<p><u>Crème fondante caramel :</u> Cuire le sucre à sec, au caramel blond. Décuire avec le lait chaud. Verser délicatement sur le mélange blanchi jaunes, sucre, poudre à crème et cuire comme une crème pâtissière. Refroidir à 40°C, ajouter le beurre et mixer. Réserver au réfrigérateur.</p>	
Beurre Vergeoise Farine Extrait de vanille	0.075 0.095 0.095 0.001	<p><u>Craquant vanille vergeoise :</u> Mélanger tous les ingrédients à la feuille, sans trop corser la pâte. Etaler entre deux feuilles et réserver au frigo.</p>	
Eau Lait Beurre Sel Sucre semoule Farine Œufs	0.125 0.125 0.110 0.007 0.005 0.140 0.250	<p><u>Pâte à choux :</u> Dans une casserole, verser le mélange eau + lait avec le sucre et le beurre. Porter à ébullition et hors du feu, ajouter la farine en une seule fois. Remettre la casserole sur le feu pour dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache et ne colle plus. Au batteur, ajouter les œufs graduellement et dresser à la poche à douille n°9. Déposer un disque de craquant vanille sur la pâte à choux. Cuire four 190°C à 200°C, 30 mn environ.</p>	
Sucre semoule Eau Crème fleurette Fécule Gélatine 200 bloom Eau	0.175 0.150 0.150 0.020 0.005 0.060	<p><u>Glaçage caramel :</u> Faire gonfler la gélatine dans l'eau froide. Dans un poêlon, caraméliser le sucre à sec et stopper la cuisson avec l'eau chaude. Ajouter la crème fleurette et la fécule, donner un bouillon puis ajouter ensuite la gélatine. Mixer et réserver au froid avant utilisation.</p>	
Couverture noire	0.200	<p><u>Montage et finition :</u> Garnir les choux de crème caramel et glacer les corps de religieuses avec le glaçage caramel. Décors feuilles d'or et plaquettes de chocolat noir ajourées.</p>	