


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Religieuses nouvelles Variation chocolat
Recettes	Quantités	Progression
Lait Crème Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à crème Couverture noire Beurre	0.615 0.135 0.120 0.090 0.036 0.240 0.135	<u>Crème chocolat pour 20 religieuses</u> Procéder comme pour une crème pâtissière. Ajouter le beurre pommade à 40°C.
Beurre Vergeoise Farine Extrait de vanille	0.030 0.045 0.045 0.001	<u>Craquant vanille vergeoise :</u> Mélanger tous les ingrédients à la feuille, ans trop corser la pâte. Etaler entre deux feuilles et réserver au frigo.
Eau Lait Beurre doux Sucre Sel Vanille liquide Farine Œufs	0.120 0.120 0.120 0.005 0.003 0.005 0.120 0.210	<u>Pâte à chou : pour 20 religieuses</u> Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide Cuisson : <ul style="list-style-type: none"> • Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner 12/16mn Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn environ. • Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura fermé et 30mn ouvert
Gélatine poudre Eau Crème Poudre de cacao Sucre Scintillant or	0,004 0,100 0,060 0,040 0,100 0,003	<u>Glaçage chocolat pour 10 religieuses</u> Faire tremper la gélatine dans l'eau pendant 5mn. Bouillir la crème, la gélatine et l'eau Verser la poudre de cacao et mixerChinoiser Refroidir. Faire tiédir pour glacer à la consistance voulue
Couverture noire	0.200	<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.
Pâte d'amande 50% Cacao poudre Colorant marron	0.65 QS QS	<u>Pâte d'amande chocolat</u> Mélanger les deux et étaler finement avant de détailler des ronds.
Nappage neutre Colorant rouge Scintillant or	0.020 QS QS	<u>Nappage scintillant rouge</u> Chauffer, mélanger et travailler bouillant.
Fondant blanc Cacao crème	0.200 0.050	<u>Glaçage fondant :</u> Chauffer à 35° et rectifier la consistance si besoin