

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Savarins passion

Recettes	Quantités	Progression
Farine Sucre Sel Œufs Eau Levure Zestes de citron Beurre	0.250 0.008 0.005 0.150 0.100 0.010 1 cuillère 0.050	<u>Pâte à savarins :</u> Diluer la levure dans l'eau. Faire fondre le beurre. Pétrir la farine, le sucre, le sel et les œufs. Ajouter progressivement l'eau et la levure. Travailler 2 à 3 minutes. Incorporer le beurre fondu froid. Laisser pointer 10 à 15 minutes. Garnir les moules à la poche et douille n°7. Laisser pousser à l'étuve au ras des moules. Cuire à 200°C. Réserver sur grille.
Eau Sucre Purée de passion Rhum	0.500 0.200 0.080 0.075	<u>Sirop à savarins :</u> Faire bouillir l'eau avec le sucre. Ajouter le jus de passion et le rhum.
Sucre Jus de passion	0.500 0.500	<u>Sauce passion :</u> Cuire le sucre à sec au caramel. Décuire avec le jus de passion. Réduire à consistance voulue.