
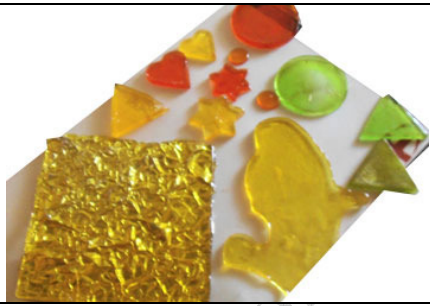


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recettes		Quantités	Progression
			<p>Disque en sucre coulé</p> 
Fondant	0.500		<p><u>Sucre cuit</u> Cuire l'ensemble à 155°C Ajouter si besoin quelques gouttes de colorant Bloquer la cuisson en trempant le fond de la casserole dans l'eau froide Attendre une minute Couler dans un cercle sur feuille de papier ou d'aluminium</p>
Eau	0.125		
blanc d'œuf	1		<p><u>Glace royale</u> Clarifier les œufs Chinoiser les blancs Mesurer les blancs Tamiser le sucre glace Peser le sucre glace Dans une bassine propre, mélanger doucement les $\frac{3}{4}$ du sucre et des blancs Rajouter petit à petit le sucre Bien battre pour blanchir les blancs Consistance proche d'une pâte à choux à point Ajouter le vinaigre Couvrir d'un film ou d'un torchon humide pour éviter le croutage Décorer le disque au cornet</p>
sucre glace tamisé	0.250		
gouttes de vinaigre	2		
Pâte d'amande 22%	0.200		<p><u>Modelage en pâte d'amande</u> Modeler les personnages en fonction du thème Les déposer sur le disque en sucre Les yeux sont faits au cornet avec la glace royale et le cacao fondu</p>

Denis-Hauchar