

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Sucre tiré initiation

Recettes	Quantités	Progression
crème de tartre eau sucre morceaux eau glucose Colorant	0.002 0.005 1.000 0.350 0.200 QS	<u>Sucre cuit 1</u> Délayer la crème de tartre dans l'eau Cuire le sucre dans l'eau à petit feu dans un poêlon A ébullition, laver les bords avec un pinceau mouillé. Ajouter le glucose et cuire jusqu'à 156-160°C Laisser refroidir jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de bulles montantes et ajouter la crème de tartre Verser sur le marbre en plusieurs tas si vous désirez plusieurs couleurs et ajouter quelques gouttes de colorant satiner



Exemples tirés du journal du pâtissier