

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Sucre tiré perfectionnement

Recettes	Quantités	Progression
Sucre en cubes Glucose Eau Colorant	1.000 0.250 0.400 QS	<u>Sucre cuit 2</u> Dans un chaudron, ajouter le sucre en morceaux et l'eau Apporter à ébullition et ajouter le glucose Durant la période de cuisson, ne jamais brasser le sucre car il risque de masser A 148°C, refroidir le chaudron en le plongeant dans l'eau froide S'assurer à ce qu'il ne tombe pas d'eau à l'intérieur Retirer et laisser reposer 2mn Verser sur le marbre légèrement huilé, ajouter du colorant Dès que le sucre durcit légèrement sur les rebords, ramener vers le centre de façon qu'il y ait un refroidissement uniforme Dès que le sucre est assez ferme, commencer à le satiner Le former en boule et le garder sous la chaleur

