

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Sucre perfectionnement (Stéphane Klein)

Recettes		Quantités	Progression		
Sucre en cubes Eau Crème de tartre Glucose		1.000 0.350 2.500 0.050	<u>Sucre tiré 1</u> Dans une casserole, mélanger l'eau froide avec le sucre (et la crème de tartre si utilisation). Chauffer à feu doux et bien écumer le sirop avant ébullition. A ébullition, ajouter le glucose et lancer la cuisson à feu vif tout en nettoyant les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau humide. Ajouter le colorant entre 120° et 140°C. Vérifier la cuisson (au cassé à la dent) Cuisson 165/170°C Stopper la cuisson en plongeant la casserole dans l'eau froide. Verser le sucre sur marbre ou silpat.		
Sucre Eau Glucose Solution acide tartrique		1.000 0.400 0.200 15 gouttes	<u>Sucre tiré 2</u> Idem mais mettre l'acide à 160°C. Cuisson 163/168°C		
Fondant Eau Glucose Solution acide tartrique		1.000 0.250 0.250 16 gouttes	<u>Sucre tiré 3</u> Idem mais mettre l'acide à 165°C. Cuisson 165/170°C		
Sucre Eau Glucose Solution acide tartrique		1.000 0.500 0.350 6 gouttes	<u>Sucre tiré Klein</u> Idem mais mettre l'acide après cuisson Cuisson 168/170°C		
ADDITIFS		EFFETS		ADJONCTIONS	AVANTAGES / INCONVENIENTS
Glucose		Retarde la cristallisation. Graisse le sucre. Retarde le mouillage.		Après ébullition et lavage du sucre.	Plus la quantité de glucose est importante, plus il faut réduire la température de cuisson.
Crème de tartre		Retarde la recristallisation. Facilite l'hydrolyse.		A 120°C délayée avec une goutte d'eau.	Plus facile à travailler mais suintement accentué.
Acides 10g acide tartrique = 15g acide citrique = 120g jus citron		Retarde la recristallisation. Facilite l'hydrolyse.		En fin de cuisson sous forme liquide pour éviter une hydrolyse prématurée.	Plus facile à travailler. Sucre plus souple se travaillant plus froid mais suintement accentué.
Sucre Eau Glucose Crème de tartre Oxyde de titane		1.000 0.200 0.400 0.001 ½ cuillère café	<u>Sucre soufflé :</u> Porter lentement à ébullition l'eau et le sucre. Ajouter le glucose et cuire rapidement à 150/155°C. Ajouter l'acide et l'oxyde de titane ou le colorant. Redonner un bouillon, couler sur marbre et satiner.		
Isomalt		QS	<u>Sucre tiré Isomalt :</u> Commencer à faire fondre 1/3 de l'isomalt à sec en remuant constamment sur le feu. Ajouter le reste au fur et à mesure. Stopper lorsque l'isomalt est bien fondu (environ 190°C).		