


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p style="text-align: center;">Sushis Makis</p>
Recettes	Quantités	Progression
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Maïzena	0.500 0.080 0.125 0.050	<p><u>Crème pâtissière</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule</p>
riz rond lait pincée de sel sucre œuf entier jaune d'œuf	0.100 0.500 1 0.075 0.050 0.020	<p><u>Riz au lait</u> Rincer le riz à l'eau claire Le cuire dans le lait dans lequel on aura infusé un bâton de vanille et on mélangera, on couvrira dès la première ébullition baisser le feu et laisser cuire jusqu'à disparition du liquide blanchir le jaune et l'œuf avec le sucre et verser dans le riz donner un bouillon</p>
eau sucre pulpe suivant le fruit	0.500 0.600 0.250	<p><u>Coulis de fruits :</u> Réaliser un sirop de base en portant à ébullition l'eau et le sucre Incorporer la pulpe et l'alcool Mélanger et chinoiser Cassis : 250g sirop + 500g de pulpe + 50g crème de cassis Framboise : 250g sirop + 500g de pulpe + 50g crème de framboise Mûres : 250g sirop + 500g de pulpe + 50g crème de mûres Abricots : 250g sirop + 500g de pulpe Poires : 125g sirop + 500g de pulpe + 50g d'alcool de poires</p>
glucose sucre crème vanille gousse cannelle pincée badiane étoile poivre rose grains	0.100 0.300 0.350 ½ 1 1 3	<p><u>Sauce caramel :</u> Faire bouillir la crème, incorporer les épices, laisser tiédir Fondre le glucose dans une casserole Ajouter le sucre petit à petit tout en mélangeant à la spatule jusqu'à l'obtention de la teinte caramel clair Déglacer avec la crème tiède Reporter l'ensemble sur feu doux en mélangeant pour rendre la sauce caramel homogène et chinoiser l'ensemble</p>
Lait étoiles de badiane baton de canelle grains de baies roses couverture noire crème beurre trimoline	0.300 2 1 3 0.300 0.100 0.050 0.050	<p><u>Sauce chocolat :</u> Faire bouillir le lait et les épices Ajouter le chocolat haché Incorporer la crème Ajouter le beurre et la trimoline Lisser l'ensemble chinoiser</p>
lait crème jaunes d'œuf sucre trimoline vanille gousse	0.250 0.050 0.080 0.050 0.025 1	<p><u>Crème anglaise :</u> Faire bouillir le lait, la crème et la gousse fendue Blanchir les jaunes en fouettant avec le mélange (sucre et la trimoline) Verser une partie du lait bouillant dans les jaunes, remuer et verser ce mélange dans le reste du lait. Cuire sans faire bouillir, à la nappe avec une spatule (entre 80° et 85°C) Débarrasser immédiatement l'appareil dans le récipient inaltérable en le passant au chinois Vanner de suite puis conserver au froid</p>