

Travaux pratiques de pâtisserie

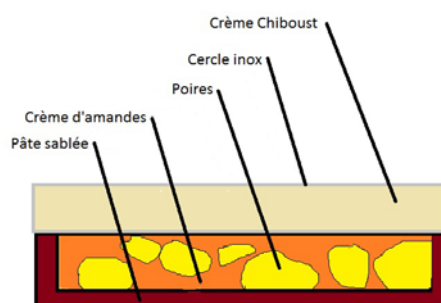
CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Diamètre 14cm

Tarte poire Chiboust



Recettes	Quantités	Progression
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.110 0.065 0.040 0.002 0.200	<u>Pâte sablée</u> Mélanger le beurre et le sucre à la main Incorporer les œufs un à un Incorporer la farine et le sel sans trop pétrir Laisser reposer au froid
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Sucre semoule Poudre à flan Gélatine feuille Blancs	0.125 2 0.035 0.050 0.013 1 2	<u>Crème Chiboust</u> Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide 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 Incorporer la gélatine essorée Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Monter les blancs fermes, les serrer avec la deuxième partie du sucre et incorporer à la crème pâtissière, délicatement à la spatule
Beurre Sucre Œufs Poudre d'amandes Farine	0.100 0.100 2 0.100 0.020	<u>Crème d'amande</u> Crémer le beurre avec le sucre Incorporer les œufs graduellement Monter l'appareil Incorporer la poudre d'amandes à la feuille Puis la farine et laisser tourner en vitesse haute jusqu'à foisonnement
Poires au sirop	0.400	<u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle à tarte légèrement beurré avec la pâte sablée Garnir de crème d'amande et de morceaux de poires au sirop Cuire à 190°C Réserver sur grille et laisser refroidir Poser un cercle de 3cm de hauteur sur l'entremet Le garnir de crème chiboust et mettre en cellule Saupoudrer de sucre glace et caraméliser Remettre en cellule quelques minutes Décercler