

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Tartelettes au macaron et griottines</p>
Recettes	Quantités	Progression
Beurre Colorant rouge Sucre semoule Vanille liquide Œufs Farine Sel Poudre de cacao	0.115 QG 0.140 QG 0.050 0.250 0.002 0.025	<p><u>Pâte sablée chocolat vanille</u> Mélanger dans l'ordre sans trop travailler Laisser reposer quelques heures au réfrigérateur</p>
Jaunes d'œufs Pâte de pistache Sucre Poudre à crème Lait Beurre Griottines hachées Beurre	0.050 0.035 0.100 0.030 0.200 0.065 QS 0.060	<p><u>Crème mousseline pistache griottines</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 crème 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 Hors du feu incorporer le beurre Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Monter au beurre la crème pâtissière Incorporer délicatement les griottines hachées</p>
Blancs d'œufs Sucre semoule Poudre d'amandes Sucre glace Cacao poudre Colorant rouge	0.105 0.025 0.125 0.225 0.010 QS	<p><u>Macarons chocolat</u> Dans l'ordre des ingrédients, bien monter au fouet les blancs avec le sucre semoule, ajouter le colorant, incorporer le mélange tamisé de poudre d'amande, sucre glace et cacao Dresser en forme de mini macaron sur feuille de cuisson Cuire sur plaque simple à four ventilé 6mn à 200°C puis 6mn à 130°C Retirer sur grille</p>
		<p><u>Montage</u> Cuire à blanc les fonds de pâte sablée Dresser dans les fonds, un peu de crème mousseline Y déposer quelques griottines coupées en 4 Déposer 3 macarons garnis de crème mousseline Finir de décorer à la poche avec de la crème mousseline Une griottines égouttée nappée sur le dessus</p>