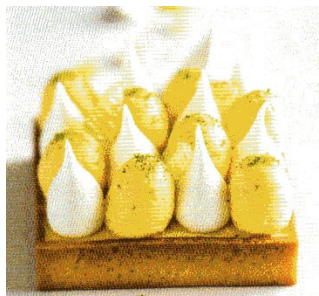


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Tartelette exotique meringuée



Recettes	Quantités	Progression
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.085 0.050 0.030 0.001 0.150	<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
Blancs d'œufs Sucre Eau	2 0.125 QS	<u>Meringue italienne</u> Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau Mettre les blancs dans la bassine du batteur Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse Laisser refroidir au batteur en vitesse moyenne
Jus de citron Purée de passion Œufs Sucre semoule Poudre à crème Beurre	0.050 0.150 4 0.180 0.007 0.070	<u>Crème exotique</u> Dans une casserole, porter à ébullition le jus de citron et la purée de fruits de la passion. Blanchir les œufs et le sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à crème Hors du feu, mélanger l'appareil au jus exotique. Remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Incorporer le beurre hors du feu Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule
Zestes Nappage blond	QS 0.050	<u>Montage de la tarte</u> Foncer un cercle à tarte légèrement beurré Piquer et laisser reposer un peu au froid Cuire à 200°C Décercler et réserver sur grille Garnir suivant les modèles.