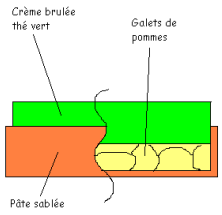


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Tartelette pommes thé	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre Œufs Sel Farine	0.270 0.160 2 0.005 0.500	<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 Foncer 8 tartelettes et cuire à 200°C	
Pommes Sirop à 30° Cassonade Farine	1.000 0.400 0.100 0.100	<u>Galets de pomme</u> Eplucher les pommes, les couper en gros morceaux, les pocher dans le sirop puis les égoutter et les rouler dans le mélange cassonade farine Les cuire dans un four à 200° pendant 10mn	
Thé au jasmin Lait Jaunes d'œuf Sucre Crème	0.015 0.070 3 0.030 0.250	<u>Crème brûlée au thé</u> Infuser le thé dans le lait, refroidir, verser sur les jaunes blanchis avec le sucre Ajouter la crème Couler dans les empreintes en Flexipan de même diamètre que l'intérieur des tartes Cuire dans un four à 100° pendant 30mn Poser les galets de pommes dessus Bloquer au grand froid	
glucose sucre crème vanille gousse badiane étoile	0.050 0.150 0.175 ½ 1	<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 <i>Variantes</i> <i>Proportion du liquide pour le déglacage :</i> 300g d'infusion de thé + 1 jus de citron 350g de jus d'orange 250g de pulpe de framboise + 100g d'eau 200g de pulpe de cassis + 200g d'eau 300g de pulpe d'abricot + 200g d'eau 400g de pâte de noisette + 100g d'eau	
		<u>Montage</u> Retourner la crème brûlée dans le fond de tarte cuit Décorer Servir avec la sauce caramel	