


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Vacherin Glaces & Sorbets	
Recettes	Quantités	Progression	
Pulpe	0.500	<u>Sorbets fruits :</u> Faire un sirop avec l'eau, les sucres et le sucre inverti.	
Eau	0.500	A ébullition mélanger le stabilisateur avec le sucre en pluie en fouettant énergiquement.	
Sucre	0.375	Retirer du feu et verser sur la pulpe.	
Trimoline	0.150	Rectifier avec de l'eau ou du sirop pour obtenir une densité de 29 à 31 brix	
Stabilisateur	0.003	au densimètre ou 1130 / 1140 D au pèse sirop	
Sucre	0.005		
Lait	0.300	<u>Glace vanille</u>	
Crème	0.060	Faire bouillir le lait, la crème et la vanille	
Jaunes d'œuf	4	Blanchir les jaunes en fouettant avec le mélange (sucre et la trimoline)	
Sucre	0.060	Verser une partie du lait bouillant dans les jaunes, remuer et verser ce mélange dans le reste du lait.	
Trimoline	0.030	Cuire sans faire bouillir, à la nappe avec une spatule (entre 80° et 85°C)	
Vanille gousse	1/2	Débarrasser immédiatement l'appareil dans le récipient inaltérable en passant au chinois	
		Vanner de suite (fouetter) puis de temps en temps (au froid)	
		Rincer la gousse et la mettre à sécher	
		Laisser reposer au froid	
		Turbiner	
Blancs d'œufs	4	<u>Meringue en coque :</u>	
Sucre	0.250	Préparer les plaques	
		Prévoir une poche à douille	
		Monter les blancs	
		Les meringuer avec ¼ du sucre de la recette	
		Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre	
		Dresser sur feuille à la poche suivant formes désirées	
		Cuire environ 1h à 100°C ou plusieurs heures à 75°C	