

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recette pour 3 grandes verrines		Verrine douceur des îles	
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Purée de passion Sucre Gousse de vanille beurre	0.050 0.050 0.040 ¼ 0.075	<u>Crème passion :</u> Battre l'œuf avec la purée de fruits, le sucre et la vanille. Cuire à 85°C au bain-marie. Ajouter le beurre en petits cubes, mixer, réserver.	
Purée de passion Sucre Feuilles de gélatine	0.125 0.020 1 ½	<u>Gelée passion :</u> Chauffer la moitié de la purée avec le sucre, ajouter la gélatine pressée puis la purée restante. Dresser aussitôt.	
Lait Sucre Purée de banane Jus de citron	0.050 0.015 0.125 0.003	<u>Lait de banane :</u> Chauffer la moitié du lait avec le sucre, verser sur la purée de banane, ajouter le lait restant et le jus de citron, dresser aussitôt.	
Crème UHT Sucre Zeste de citron vert Feuilles de gélatine	0.300 0.040 ½ 1 ½	<u>Panacotta citron vert :</u> Chauffer la crème avec le sucre, ajouter le zeste et laisser infuser pendant 12 heures. Chinoiser, porter à ébullition, ajouter la gélatine pressée, mixer, couler aussitôt.	
Crème UHT Lait de coco Malibu	0.125 0.050 0.025	<u>Milk-Shake :</u> Au dernier moment, mixer les ingrédients cités, dresser aussitôt.	
Ananas frais Banane Carambole Kiwi	¼ 1 ¼ ½	<u>Procédé :</u> Dans une grande verrine, couler sur le coté la gelée de passion et laisser prendre au froid. Déposer de la crème passion dans le fond du verre, verser le lait de banane. Parsemer des morceaux d'ananas et de bananes, couler la panacotta citron vert jusqu'à mi hauteur, puis au moment de servir, verser le milk-shake coco. Décor brochette de fruits exotiques.	