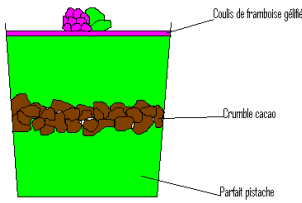


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Verrine glacée pistache	
Recettes	Quantités	Progression	
œufs sucre lait pistache crème crème	4 0.125 0.125 0.060 0.250	<u>Parfait pistache</u> Faire bouillir le lait avec $\frac{1}{4}$ du sucre Blanchir les jaunes avec les $\frac{3}{4}$ restants du sucre. Effectuer le mélange, incorporer la pistache et chinoiser. Donner un léger bouillon. Fouetter jusqu'à refroidissement complet. Monter la crème et l'incorporer délicatement. Mouler et congeler aussitôt.	
Beurre Sucre Farine Amandes poudre Cacao poudre	0.050 0.040 0.050 0.050 0.010	<u>Crumble cacao</u> Travailler les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une semoule, cuire dans un four à 170° pendant 10mn environ refroidir	
Purée de framboise Sucre Gélatine feuilles	0.300 0.060 2	<u>Coulis de framboises gélifié</u> Mélanger la purée de fruit tempérée avec le sucre, ajouter la gélatine ramollie à l'eau froide fondue dans un four à micro-ondes, couler aussitôt	
Pistaches Framboises billes	0.050 0.080	<u>Montage</u> Couler un fond de parfait pistache Déposer une cuillère à café de crumble cacao Remplir la verrine au $\frac{3}{4}$ avec le parfait pistache Et mettre à bloquer en cellule quelques minutes Ressortir et verser le coulis de framboise Décorer avec une framboise bille et un peu de pistaches hachées	