
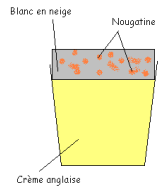


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p align="center">Œuf à la neige en verrine</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
fondant glucose sésame	0.200 0.150 0.130	<p><u>Nougatine au sésame :</u> Avant de commencer, vérifier la propreté du matériel, huiler le matériel de détaillage Chauffer le sésame Peser directement le glucose dans la casserole Faire cuire le fondant et le glucose Atteindre une couleur caramel clair Verser le sésame en une seule fois Remuer énergiquement Etaler la masse sur plaque détailler</p>	
lait crème jaunes d'œuf sucre trimoline vanille gousse	0.250 0.050 0.080 0.050 0.025 1	<p><u>Crème anglaise :</u> Faire bouillir le lait, la crème et la gousse fendue Blanchir les jaunes en fouettant avec le mélange (sucre et la trimoline) Verser une partie du lait bouillant dans les jaunes, remuer et verser ce mélange dans le reste du lait. Cuire sans faire bouillir, à la nappe avec une spatule (entre 80° et 85°C) Débarrasser immédiatement l'appareil dans le récipient inaltérable en le passant au chinois Vanner de suite puis conserver au froid</p>	
Blancs d'œufs Sucre Crème de tartre Nougatine pilée Beurre clarifié	0.110 0.055 0.001 0.050	<p><u>Blancs en neige :</u> Monter au batteur les blancs avec 1/3 du sucre en vitesse moyenne Puis les serrer avec le reste Incorporer la nougatine hachée Dresser dans des empreintes en flexipan Lustrer au beurre clarifié et cuire dans un four à vapeur à 85°C pendant 12 minutes</p>	
Sésame Verrines	0.100 12	<p><u>Montage des verrines :</u> Couler la crème anglaise dans la moitié des verrines Déposer un blanc cuit sur le dessus et parsemer de sésame grillé</p>	