

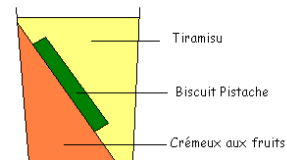
Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Verrines De tiramisu



Recettes	Quantités	Progression
Pâte d'amande crue Œuf Crème pistache Beurre fondu	0.100 1 0.010 0.060	<u>Biscuit pistache</u> Monter la pâte d'amande crue avec les œufs et les jaunes Incorporer la pâte de pistache puis le beurre fondu Verser dans un moule en aluminium beurré et cuire à 190°
Purée d'abricot Jaunes Œufs Sucre Gélatine feuille Beurre	0.100 0.030 0.040 0.040 0.5 0.040	<u>Crèmeux abricot</u> Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre Faire bouillir la purée de fruits Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon Incorporer la gélatine essorée Chinoiser Laisser refroidir Couler dans des verrines en biais et bloquer au froid
Mascarpone Jaunes d'œufs Sucre Blancs	0.250 2 0.100 2	<u>Tiramisu</u> Blanchir les jaunes avec le sucre Mélanger délicatement le mascarpone avec les jaunes à la Maryse. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à l'appareil. Remplir les verrines Décorer suivant le thème

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-Avignon