Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon http://cfa84patis.free.fr

Allumettes glacées

Recettes	Quantités	Progression
Farine Sel Eau environ Beurre	0.375 0.008 0.165 0.280	Feuilletage ordinaire Peser, tamiser la farine Mettre en fontaine et ajouter le sel et presque toute l'eau Pétrir sans trop corser et hydrater jusqu'à consistance voulue Bouler, couper en croix, recouvrir avec un plastique et laisser reposer L'incorporation de matière grasse (10% du poids de farine) au cours de la fabrication de la détrempe, permet d'obtenir une pâte possédant moins d'élasticité, donc tourages facilités. Etaler la détrempe en carré 25/30cm sur 2 cm d'épaisseur Malaxer et étaler la matière grasse en carré de 15cm Disposer au centre, coins inversés Replier les 4 extrémités Egaliser au rouleau en carré de 20/25cm Etendre le pâton régulièrement en bande De 45/60cm X 20/25cm sur 2 cm d'épaisseur Replier en 3 parties égales (1er tour) Faire pivoter le pâton de ¼ de tour pour changer le sens d'allongement Donner le 2e tour Couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 3e et 4e tour, couvrir et laisser reposer 15-20mn Donner le 5e tour, repos Allonger et détailler
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre Beurre	0.250 3 0.125 0.030 0.065 0.065	Crème mousseline Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement et Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes puis Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet
blanc d'œuf sucre glace tamisé gouttes de vinaigre	1 0.250 2	Glace royale Chinoiser le blanc Tamiser le sucre glace Peser le sucre glace Dans une bassine propre, mélanger doucement les ¾ du sucre et des blancs Rajouter petit à petit le sucre Bien battre pour blanchir les blancs Consistance proche d'une pâte à choux à point Ajouter le vinaigre
		Procédé de fabrication Etaler une bande de feuilletage de 6mm d'épaisseur sur 10cm de largeur Recouvrir régulièrement à la spatule de glace royale Détailler des rectangles dans la bande Laisser sécher 1 ou 2 heures Cuire à 200°C A la sortie du four, couper en deux, dans l'épaisseur, toutes les allumettes et laisser refroidir Garnir à la poche de crème mousseline

Denis Haschar Pâtisserie CFA Avignon