Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon http://cfa84patis.free.fr



Babas

Savarins, Marignans, pomponnette

sel 0.006 Mélanger la farine, le sel et le sucre sucre 0.020 Mélanger la farine, le sel et le sucre Mélanger la farine, le sel et le sucre Mélanger la levure dans un peu d'eau tiède Incorporer le seufs un à un œufs 3 à 4 Pétrir en soufflant la pâte Verser le beurre fondu eau QS Laisser reposer ½ h ¾ h et mélanger sans trop pétrir Dresser à la main ou à la poche et mettre à pousser à l'étuve Cuire à 200° au four ventilé Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre Crème O.200 Crème Chantilly Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Lait O.200 Crème pâtissière 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 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop O.100 Mélanger la farine, le sel te tau tiède Mélanger la levure dans la farine Incorporer la poudre à flan Dout remper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé			• 96
sel 0.006 Mélanger la farine, le sel et le sucre sucre 0.020 Mélanger la levure dans un peu d'eau tiède levure suivant température œufs 3 à 4 beurre fondu 0.090 Verser le beurre fondu eau QS Laisser reposer ½ h ¾ h et mélanger sans trop pétrir Dresser à la main ou à la poche et mettre à pousser à l'étuve Cuire à 200° au four ventilé Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre Crème 0.035 Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serres sans trop pour ne pas finir en beurre Lait 0.200 Crème Chantilly Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serres sans trop pour ne pas finir en beurre Lait 0.200 Crème pâtissière 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 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 500g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé Petites pièces : 500g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé Petites pièces : 500g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé Petites pièces : 500g de sucre par litre d'eau : densité 1.1427 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbier à l'alcool désiré et napper	Recettes	Quantités	Progression
sucre levure suivant (0.015 lincorporer la levure dans un peu d'eau tiède lincorporer la levure dans la farine température ceufs (3 à 4 pétrir en soufflant la pâte verse cufs (0.090 leau	farine	0.300	Pâte à baba
levure suivant température ceufs ceu	sel	0.006	Mélanger la farine, le sel et le sucre
température œufs 3 à 4 Pétrir en soufflant la pâte beurre fondu eau QS Laisser reposer ½ h ¾ h et mélanger sans trop pétrir Dresser à la main ou à la poche et mettre à pousser à l'étuve Cuire à 200° au four ventilé Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre Crème O.200 Crème Chantilly Sucre semoule O.035 Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Lait O.200 Crème pâtissière Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Sucre semoule O.055 Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop O.200 Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces : 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1247 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de caeao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper	sucre	0.020	Mélanger la levure dans un peu d'eau tiède
œufs 3 à 4 Pétrir en soufflant la pâte beurre fondu 0.090 Verser le beurre fondu eau QS Laisser reposer ½ h ¾ h et mélanger sans trop pétrir Dresser à la main ou à la poche et mettre à pousser à l'étuve Cuire à 200° au four ventilé Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre Crème 0.200 Crème Chantilly Sucre semoule Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Lait 0.200 Crème pâtissière Jaunes d'œufs 2 Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Sucre semoule 0.055 Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Poudre à flan 1ncorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger l'appareil avec un peu de lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits 5 Lamelle d'angélique 1 Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Nappage blond 0.200 Grosses pièces : 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si	levure suivant	0.015	Incorporer la levure dans la farine
beurre fondu eau OS Verser le beurre fondu eau OS Verser le beurre fondu eau OS Laisser reposer ½ h ¾ h et mélanger sans trop pétrir Dresser à la main ou à la poche et mettre à pousser à l'étuve Cuire à 200° au four ventilé Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre Crème O.200 Crème Chantilly Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Lait O.200 Crème pâtissière Dams une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond O.200 Verser la main ou à la poche et mettre à pousser à l'étuve Cuire à 200° au four remper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Orosses pièces : 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper	température		Incorporer les œufs un à un
eau QS Laisser reposer ½ h ¾ h et mélanger sans trop pétrir Dresser à la main ou à la poche et mettre à pousser à l'étuve Cuire à 200° au four ventilé Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre Crème 0.200 Sucre semoule 0.035 Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Lait 0.200 Jaunes d'œufs 2 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 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond O.200 Laisser reposer ½ h ¾ h et mélanger sans trop pousses à l'étuve Cuire à 200° au four ventilé Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre Crème Chantilly Mettre la bassine au froid Monter la sortie du four et laisser sécher à l'air libre Crème Chantilly Mettre la bassine au froid Monter la sortie au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre 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 Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Napage blond O.200 Grosses pièces : 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbier à l'alcool désiré et napper	œufs	3 à 4	Pétrir en soufflant la pâte
Dresser à la main ou à la poche et mettre à pousser à l'étuve Cuire à 200° au four ventilé Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre Crème O.200 Crème Chantilly Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Lait O.200 Crème pâtissière 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 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond O.200 Progression Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper	beurre fondu	0.090	Verser le beurre fondu
Crème O.200 Crème Chantilly Sucre semoule O.35 Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Lait O.200 Jaunes d'œufs Sucre semoule O.055 Sucre semoule O.055 Poudre à flan O.200 Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Lait O.200 Jans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Oétendre 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond O.200 Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces : 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper	eau	QS	Laisser reposer ½ h ¾ h et mélanger sans trop pétrir
Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre Crème Crème Sucre semoule 0.200 Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Lait 0.200 Crème pâtissière Jaunes d'œufs 2 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 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces : 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper			Dresser à la main ou à la poche et mettre à pousser à l'étuve
Crème Sucre semoule 0.200 Sucre semoule 0.035 Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Lait 0.200 Sucre semoule Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan 0.020 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 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond 0.200 Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau: densité 1.1425 soit 18° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper			Cuire à 200° au four ventilé
Sucre semoule 0.035 Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Lait 0.200 Jaunes d'œufs 2 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 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond 0.200 Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau: densité 1.1425 soit 18° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper			Démouler à la sortie du four et laisser sécher à l'air libre
Sucre semoule 0.035 Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Lait 0.200 Jaunes d'œufs 2 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 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond 0.200 Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau: densité 1.1425 soit 18° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper	Crème	0.200	Crème Chantilly
Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan O.200 Bilanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond O.200 Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre Crème pâtissière Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre la du sucre en les fouettant énergiquement Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Progression Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces : 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé Petites pièces : 500g de sucre par litre d'eau : densité 1.1247 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper	Sucre semoule	0.035	
Lait Jaunes d'œufs Jaunes d'œufs Sucre semoule 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Progression Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces : 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper			Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement
Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan 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 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond 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 Incorporer la poudre à flan Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Progression Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces : 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper			Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre
Sucre semoule Poudre à flan O.020 Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond O.200 Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau: densité 1.1425 soit 18° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper	Lait	0.200	Crème pâtissière
Poudre à flan 0.020 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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond O.200 Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau: densité 1.1425 soit 18° baumé Petites pièces: 500g de sucre par litre d'eau: densité 1.1247 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper	Jaunes d'œufs	2	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre
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 Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud Hors du feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Progression Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau: densité 1.1425 soit 18° baumé Petites pièces: 500g de sucre par litre d'eau: densité 1.1247 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper	Sucre semoule	0.055	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement
Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond O.200 Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Progression Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau: densité 1.1425 soit 18° baumé Petites pièces: 500g de sucre par litre d'eau: densité 1.1247 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper	Poudre à flan	0.020	Incorporer la poudre à flan
la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond O.200 Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau: densité 1.1425 soit 18° baumé Petites pièces: 500g de sucre par litre d'eau: densité 1.1247 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper		<u> </u>	Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud
la crème pendant plusieurs minutes Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond O.200 Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau: densité 1.1425 soit 18° baumé Petites pièces: 500g de sucre par litre d'eau: densité 1.1247 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper			Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et cuire
Refroidir rapidement en cellule Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond Description October 1 October 200 Refroidir rapidement en cellule Progression Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau: densité 1.1425 soit 18° baumé Petites pièces: 500g de sucre par litre d'eau: densité 1.1247 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper			
Bigarreaux confits Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond Description Output Description Description Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau: densité 1.1425 soit 18° baumé Detites pièces: 500g de sucre par litre d'eau: densité 1.1247 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper			Verser sur plaque inox ou feuille
Lamelle d'angélique Abricots au sirop Nappage blond 1 Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau: densité 1.1425 soit 18° baumé Petites pièces: 500g de sucre par litre d'eau: densité 1.1247 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper			Refroidir rapidement en cellule
Abricots au sirop Nappage blond O.200 Grosses pièces: 600g de sucre par litre d'eau: densité 1.1425 soit 18° baumé Petites pièces: 500g de sucre par litre d'eau: densité 1.1247 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper	Bigarreaux confits	(5)	Progression
Nappage blond 0.200 Petites pièces : 500g de sucre par litre d'eau : densité 1.1247 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper	Lamelle d'angélique	1	Pour tremper les babas, les plonger dans un sirop chaud mais pas bouillant
Nappage blond 0.200 Petites pièces : 500g de sucre par litre d'eau : densité 1.1247 soit 16° baumé Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper	Abricots au sirop	0.100	Grosses pièces : 600g de sucre par litre d'eau : densité 1.1425 soit 18° baumé
Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper	Nappage blond	0.200	
Puis les égoutter sur grille Imbiber à l'alcool désiré et napper		, y	Ajouter 40g de poudre de cacao pour parfumer le sirop si vous désirez
	a Ĉa		
Garnir de crème pâtissière ou chantilly et décorer selon besoin	A		Imbiber à l'alcool désiré et napper
	A Y		Garnir de crème pâtissière ou chantilly et décorer selon besoin