Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon http://cfa84patis.free.fr

Babas

Savarins, Marignans, pomponnette

Recettes	Quantités	Progression
farine sel sucre levure suivant température œufs beurre fondu eau	0.300 0.006 0.020 0.015 3 à 4 0.090 QS	<u>Pâte à baba</u> Mélanger la farine, le sel et le sucre Mélanger la levure dans un peu d'eau tiède Incorporer la levure dans la farine Incorporer les œufs un à un Pétrir en soufflant la pâte Verser le beurre fondu 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 Sucre semoule	0.200 0.035	<u>Crème Chantilly</u> 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 Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.200 2 0.055 0.020	<u>Crème pâtissière</u> 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	5 1 0.100 0.200	<u>Progression</u> 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 Garnir de crème pâtissière ou chantilly et décorer selon besoin

Denis Hauchard - Pâtisserie CFA Avignon