Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon http://cfa84patis.free.fr

Eclairs
Salambos
Glands
Chouquettes

Recettes	Quantités	Progression
Eau Lait Sucre Sel Beurre Farine Œufs	0.125 0.125 0.005 0.005 0.100 0.135 0.250	Pâte à choux Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule. Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La pâte doit faire un ruban Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses Terminer la poche en dressant des chouquettes Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide Recouvrir les chouquettes de sucre grains ou amandes hachées Cuire dans un four à sole à 210° Débarrasser sur grille dès la sortie du four
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan	0.500 4 0.125 0.050	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
Fondant Glucose Pailleté chocolat Sucre en grains	0.225 0.150 0.050 0.100	Sucre de glaçage Mettre dans une casserole, le fondant et le glucose Mettre à cuire sur feu doux sans remuer Retirer quand la couleur devient caramel clair Refroidir rapidement le fond de la casserole dans une bassine d'eau froide pour éviter la coloration
		Progression de la pâte à choux Percer ou tailler au couteau, les pâtes à choux Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser Puis la parfumer Garnir les pâtes à choux à la poche en commençant par les couleurs claires Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40° Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop Colorer si besoin et glacer

Denis-Hauchard Patisserie CFA-Avignon