

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

|  | | <p align="center">Bavaroise Chocolat Orange</p> | <p align="center">Recette pour 10 petits gâteaux Diamètre 5cm Hauteur des cercles 3cm</p> |
|---|--|--|---|
| Recettes | Quantités | Progression | |
| Blancs d'œufs Sucre Jaunes d'œufs Farine tamisée Fécule Sucre glace | 0.200 0.165 0.085 0.085 0.085 0.035 | <p><u>Biscuit à la cuillère :</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur) Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule Dresser à la poche des lignes en diagonale sur la totalité de la plaque Saupoudrer de sucre glace Cuire 7mn à 220° Couper les bandes et les disposer autour des petits cercles et détailler dans les chutes de biscuit, des petits disques.</p> | |
| | | <p><u>Montage:</u> Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle Couper et disposer la bande de biscuits à la cuillère Mettre le premier disque au fond et l'imbiber de sirop, préparer le second cercle</p> | |
| Oranges Sucre Eau | 2 0.200 0.300 | <p><u>Montage :</u> Couper de fines tranches d'orange et les laisser dans le sirop bouillant au moins une heure.</p> | |
| Sucre cristal Eau | 0.075 0.060 | <p><u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conservé au frais et couvert</p> | |
| Couverture noire 64 Crème UHT Sucre | 0.050 0.150 0.015 | <p><u>Chantilly chocolat :</u> Faire fondre le chocolat à 45°. Monter la crème légèrement souple. Incorporer énergiquement un quart de la crème dans le chocolat, au fouet. Incorporer délicatement le reste de la crème à la maryse. Dresser tout de suite sur le fond des petits gâteaux et réserver.</p> | |
| lait Jus d'orange Jaunes d'œufs Sucre semoule Feuilles de gélatine Crème | 0.100 0.100 0.065 0.060 3 0.205 | <p><u>Bavaroise à l'anglaise à l'orange :</u> Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide Blanchir les jaunes avec le sucre Faire bouillir le lait et le jus Incorporer les jaunes blanchis Cuire à la nappe Faire fondre la gélatine Chinoiser et mettre au froid Monter la crème Incorporer délicatement la bavaroise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule Déposer une rondelle sur chaque gâteau.</p> | |
| Nappage neutre Glucose Jus d'orange Chocolat blanc Feuilles de gélatine | 0.030 0.020 0.050 0.025 1.5 | <p><u>Gelée orange :</u> Chauffer le nappage avec le glucose, ajouter le jus et porter à ébullition. Verser sur le chocolat haché, incorporer la gélatine puis napper la rondelle d'orange sans retirer le cercle. Mettre au froid Décercler et décorer d'un zeste d'orange et d'un petit morceau de chocolat noir.</p> | |