

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

1 cercle H : 6cm D : 20cm		<p>Bavaroise A la poire à l'anglaise</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 2 bandes de 6cm de largeur, le reste en cercles de la taille de l'entremets Saupoudrer de sucre glace Cuire 7mn à 220° Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet</p>	
		<p><u>Montage de l'entremets :</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>	
sucre cristal eau	0.150 0.125	<p><u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Conservé au frais et couvert</p>	
lait Purée de poire jaunes d'œufs sucre semoule feuilles de gélatine crème Paires au sirop	0.140 0.140 0.090 0.085 4 0.285 6	<p><u>Bavaroise à l'anglaise, aux fruits :</u> Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide Blanchir les jaunes avec le sucre Faire bouillir le lait et la pulpe Incorporer les jaunes blanchis Cuire à la nappe Faire fondre la gélatine Chinoiser et mettre au froid Monter la crème Incérer des poires en morceaux dans l'entremets, sur la mousse et le biscuit Incorporer délicatement la bavaroise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule</p>	
nappage neutre glucose purée de poire couverture ivoire pâte à glacer ivoire feuilles de gélatine fruits rouges	0.060 0.040 0.100 0.025 0.025 3 0.080	<p><u>Glaçage poire :</u> Chauffer le nappage avec le glucose, ajouter la purée et porter à ébullition. Verser sur la couverture hachée, incorporer la gélatine puis glacer l'entremet sans retirer le cercle. Mettre au froid Décercler et décorer avec les fruits rouges</p>	