

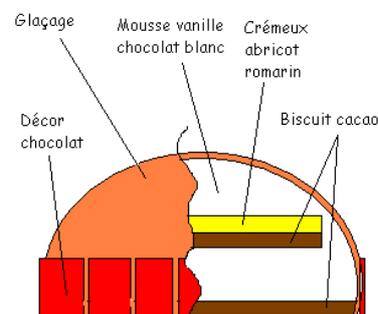
Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Bombe Arlequin Vanille chocolat blanc



Recettes	Quantités	Progression
Vanille gousses Crème Couverture ivoire Gélatine feuilles Crème fouettée Jaunes d'œufs Lait Glucose	2 0.075 0.100 2 0.225 0.065 0.080 0.010	<u>Mousse vanille chocolat blanc</u> Réaliser une pâte à bombe avec les jaunes, l'eau, le glucose et le lait en poudre ; Infuser la vanille dans la crème, chinoiser sur la couverture, lisser, ajouter la gélatine Refroidir à 38°, incorporer 1/3 de la crème fouettée et la pâte à bombe puis petit à petit ajouter la crème restante
Blancs d'œufs Sucre Jaunes d'œufs Cacao poudre	0.085 0.095 0.060 0.030	<u>Biscuit cacao</u> Monter les blancs et les serrer avec le sucre. Incorporer les jaunes puis le cacao. Dresser sur plaque avec papier cuisson, deux cercles de tailles différentes. Cuire à 220° pendant 5mn
purée d'abricot jaunes œufs sucre gélatine feuille beurre romarin branche	0.100 0.025 0.040 0.030 1 0.025 1	<u>Crèmeux romarin abricot</u> Mettre dans de l'eau froide, la gélatine à ramollir Blanchir les jaunes, les œufs et le sucre. Faire bouillir la purée de fruits avec le romarin Incorporer le mélange œufs sucre et donner un bouillon Incorporer la gélatine essorée. Chinoiser Couler dans un cercle de même taille que le biscuit de l'intérieur, sur une épaisseur de 1cm et mettre à bloquer en cellule
Eau Crème Sucre Gélatine feuilles Couverture bitter Cacao poudre Pure pâte de cacao Nappage neutre	0.100 0.120 0.130 6 0.130 0.020 0.100 0.120	<u>Glaçage chocolat</u> Chauffer l'eau avec la crème et le sucre, ajouter la gélatine, verser le tout sur la couverture, le cacao et la pâte de cacao, mixer Incorporer le nappage neutre, mixer à nouveau Travailler à 35° environ
Couverture ivoire Feuille décor	0.400 1	<u>Décor chocolat blanc</u> Faire fondre la couverture à 45 à 50°C Tabler 26/28°C Mise au point 29 à 30°C Couler en fine couche sur la feuille décor Marquer les formes Laisser refroidir un peu Tailler les formes Mettre au froid
		<u>Montage de l'entremets</u> Coller le crèmeux sur le biscuit le plus petit Couler dans une demi-sphère, la mousse chocolat blanc sur 1/3 Déposer le premier biscuit Remplir aux 3/4 de mousse et terminer avec le deuxième biscuit Mettre en cellule Démouler et glacer aussitôt Décorer avec les morceaux de chocolat blanc décorés