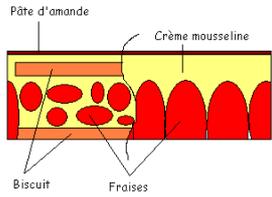


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<h2>Fraisier</h2>	
1 cercle H : 4,5cm D: 20cm			
Recettes	Quantités	Progression	
blancs d'œufs sucre jaunes d'œufs farine tamisée fécule	0.200 0.165 0.085 0.085 0.085	<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 disques de 18cm de diamètre sur une feuille Cuire 7mn à 220° Disposer sur grille dès la sortie du four</p>	
sucre cristal eau vanille	0.150 0.125 0.005	<p><u>Sirop à 30° :</u> Porter à ébullition le sucre et l'eau Parfumer avec quelques gouttes de vanille Conservé au frais et couvert</p>	
Lait Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à flan Beurre	0.250 0.125 0.125 0.030 0.125	<p><u>Crème mousseline</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 Incorporer la moitié du beurre en petits morceaux Verser sur plaque inox ou feuille Refroidir rapidement en cellule Mélanger au batteur avec l'autre moitié du beurre en pommade et monter rapidement au fouet Attention de bien mélanger le beurre, chauffer au chalumeau la cuve, si besoin</p>	
Pâte d'amande 33% Fécule Fraises	0.080 0.050 0.300	<p><u>Montage de l'entremets :</u> Chemiser le cercle avec une bande de rhodoïd Couper les fraises en deux et les appliquer contre le cercle, l'intérieur de la fraise à l'extérieur Chemiser avec la crème mousseline Déposer le premier cercle de biscuit et l'imbiber avec le sirop Étaler une fine couche de crème puis des fraises en morceaux Poser le deuxième cercle de biscuit, imbiber et lisser à la crème en s'appuyant sur le bord du cercle Étaler et recouvrir d'une abaisse de pâte d'amande fine, Décorer au cornet</p>	
Blancs d'œuf Sucre glace tamisé Vinaigre blanc	0.030 0.250 0.002	<p><u>Glace royale :</u> Mesurer les blancs Tamiser le sucre glace Peser le sucre glace Dans une bassine propre, mélanger doucement les ¾ du sucre et des blancs Rajouter petit à petit le sucre Bien battre pour blanchir les blancs Consistance proche d'une pâte à choux à point Ajouter le vinaigre Filmer tout de suite pour éviter la formation d'une croûte Utiliser rapidement</p>	