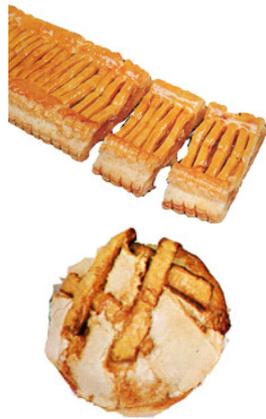
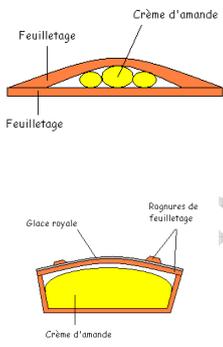


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recettes		Quantités	Progression
		<p align="center">Bande de jalousie et Conversation</p> 	
beurre	0.125	<u>Crème d'amandes :</u>	
sucré	0.125	Crémer le beurre avec le sucre au batteur avec le fouet	
œufs	0.100	Incorporer les œufs graduellement	
poudre d'amandes	0.125	Monter l'appareil	
farine	0.050	Incorporer la poudre d'amandes	
rhum	0.010	Puis la farine et enfin le rhum	
		Puis remettre à foisonner	
Œufs	0.050	<u>Montage de la bande :</u>	
Sucré en grains	0.100	Etaler les chutes de feuilletage sur 5mm d'épaisseur et détailler 2 bandes de 15cm x 60cm	
		Dorer les bords d'une des deux bandes sur la longueur	
		Avec une poche, garnir l'intérieur à la crème d'amande	
		Plier en deux la deuxième bande et faire des entailles sur toute la longueur mais seulement sur la moitié de la largeur	
		Déplier cette bande	
		Recouvrir la première bande avec la deuxième	
		Dorer et chiqueter les bords sur la longueur	
		Laisser reposer avant de cuire	
		A la sortie du four, napper et déposer du sucre en grains sur les cotés, couper des parts de 4cm de large	
		<u>Montage des conversations :</u>	
		Etaler les rognures sur une épaisseur d'environ 5mm	
		Avec un tiers, foncer des moules à tartelette en laissant un peu de pâte déborder	
		Les garnir de crème d'amande	
		Les recouvrir avec un deuxième tiers de pâte	
		Etaler une fine couche de glace royale	
		Détailler des bandelettes de 5mm de large et en disposer 4 sur la glace royale de façon à dessiner un losange au centre	
		Laisser croûter	
		Cuire à 200°	
Blancs d'œuf	0.030	<u>Glace royale :</u>	
Sucré glace tamisé	0.250	Mesurer les blancs	
Vinaigre blanc	0.002	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	