

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION ENTREMETS

Dacquois pistache (Ø 20 cm) sur le thème de «la Saint-Valentin»

Recette (à titre indicatif)

Progression

Biscuit Dacquois pistache

Poudre amande	130 g
Sucre glace	50 g
Farine	15 g
Blanc d'œuf	150 g
Sucre semoule	150 g
Pistache hachée	30 g

Mousse pistache

Beurre	250 g
Pâte de pistache	30 g
Meringue italienne	250 g

Garniture

Griottines	100 g
------------	-------

Meringue italienne

Blanc d'œuf	100 g
Sucre semoule	200 g
Eau	60 g

Finition et décor

Couverture noir, lactée et ivoire	100 g
Griottines	50 g
Pâte d'amande (33%)	150 g
Colorants divers	3 g
Sucre semoule, sucre glace	50 g
Glucose	50 g
Amandes effilées	100 g
Beurre de cacao	50 g

RÉALISER : le biscuit dacquois pistache

DRESSER : dresser 2 disques de 20 cm

CUIRE

RÉSERVER : le biscuit

RÉALISER : la mousse pistache, crémier le beurre et la pâte de pistache, incorporer le meringue froide.

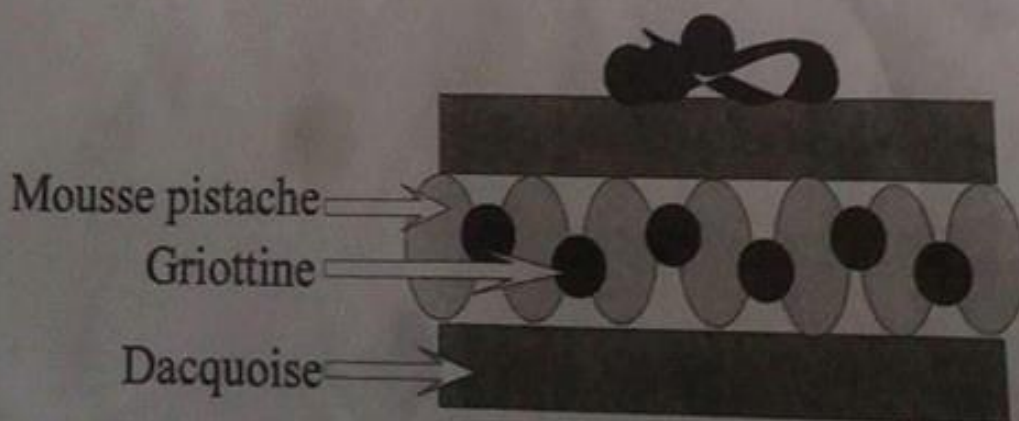
RÉALISER : le montage de l'entremet (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 20 cm) suivant le croquis.

FINITION & DÉCOR : libre sur le thème de :

« la Saint-Valentin »

A partir des denrées à votre disposition et du thème, valoriser votre entremets par une finition et un décor (exemples : un décor simple à base de sucre, un décor simple à base de chocolat, un décor simple à base de fruits, une nougatine, une inscription au cornet ...).

Croquis



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

TARTE

Tarte citron meringuée (Ø 22 cm) pour 8 personnes

Recette (à lire impérativement)

Progression

Pâte sablée amande

Farine	200 g
Poudre d'amande	50 g
Beurre	125 g
Sel	5 g
Sucre	80 g
Œuf	50 g

RÉALISER : la pâte sablée amandes

RÉSERVER : au froid

ABAISSEZ

FONCER (cercle de 22 cm Ø)

Crème citron

Jus de citron	75 g
Œuf entier	200 g
Sucre	125 g
Beurre	125 g
Poudre à crème	10 g
Zeste de citron	10 g

CUIRE A BLANC

RÉSERVER : sur grille

RÉALISER la crème citron : même procédure que pour une crème pâtissière

RÉSERVER : au froid (choc thermique)

Meringue italienne

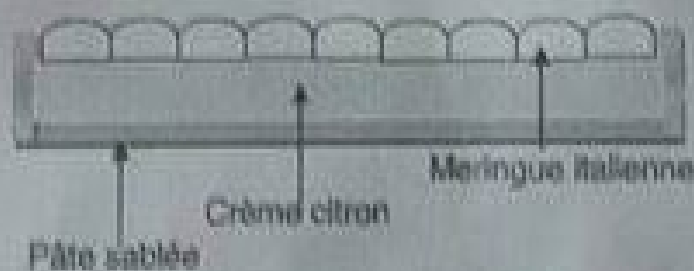
Blanc d'œuf	120 g
Sucre	240 g
Eau	80 g

GARNIR

RÉALISER une meringue italienne : cuisson 118°C

DRESSER : à la poche pour la finition

Croquis



Désolé, c'est illisible. Si vous avez une version plus lisible, n'hésitez pas à me l'envoyer à contact@conseils-cap-patisserie.fr pour en faire profiter tout le monde. Merci !

10 Pains d'agneau

Ingrédients & leur quantité		Préparation
Fils à dîner		CHALUSSE / un pain à dîner
Farine	100 g	CHALUSSE / un pain à dîner
Beurre	100 g	CHALUSSE / un pain à dîner
Œuf	1 g	CHALUSSE / un pain à dîner
Farine	100 g	CHALUSSE / un pain à dîner
Œuf	100 g	CHALUSSE / un pain à dîner
Châtaignes		CHALUSSE / un pain à dîner
Châtaignes	100 g	CHALUSSE / un pain à dîner
Beurre	100 g	CHALUSSE / un pain à dîner
Farine	100 g	CHALUSSE / un pain à dîner
Œuf	100 g	CHALUSSE / un pain à dîner
Agneau effilé		CHALUSSE / un pain à dîner
Agneau effilé	100 g	CHALUSSE / un pain à dîner
Œuf	100 g	CHALUSSE / un pain à dîner
Œuf		CHALUSSE / un pain à dîner
Œuf	100 g	CHALUSSE / un pain à dîner

Crépes



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

VIENNOISERIE À BASE DE PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

16 pains au chocolat

Recette (à titre indicatif)

Progression

Détrempe

Farine T55	500 g
Beurre	50 g
Sel	10 g
Sucre	50 g
Levure biologique	25 g
Eau	250 g

RÉALISER : la détrempe (garnissage mécanique)

POINTER : à température ambiante

BETONNER : la pâte

RÉSERVER : au froid (positif)

Tourage

MU de tourage	300 g
---------------	-------

BEURRER, TOURER

ABASSER : au rouleau ou au laminoir

Garniture

Bâton chocolat	32 p
----------------	------

DÉTAILLER : 16 pains au chocolat

Œufs

Œuf entier	100 g
------------	-------

FAÇONNER

APPRETER : à l'étuve

DORER, CUIRE

RÉSERVER : sur grille

Croquis

