

TUILES AUX AMANDES

DENRÉES POUR 60 TUILES ENVIRON	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DE BASE		
- amandes effilées ou concassées	kg	0,200
- sucre glace ou sucre semoule	kg	0,200
- farine type 55	kg	0,050
- œufs entiers (2 pièces)	kg	0,110
- œufs (2 blancs)	kg	0,066
- beurre	kg	0,050
- vanille		PM
- beurre pour les plaques	kg	0,040



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail

Peser, mesurer et contrôler les denrées.

2. Réaliser l'appareil

Réunir dans une calotte les amandes, le sucre et la farine tamisée.

Ajouter les œufs légèrement battus à la fourchette.

Mélanger le tout délicatement à l'aide d'une spatule.

Ajouter quelques gouttes d'extrait de vanille et le beurre fondu refroidi.

Le mélange du beurre fondu doit être réalisé seulement au moment de l'utilisation, il protège l'appareil et évite le dessèchement en surface.

Couvrir la calotte et laisser reposer l'appareil une trentaine de minutes.

Nettoyer soigneusement les plaques à pâtisserie et les beurrer légèrement avec un pinceau.

Disposer en quinconce à l'aide d'une cuillère, une vingtaine de petits tas d'appareil par plaque.

Les aplatir à l'aide d'une fourchette mouillée.

Bien régulariser la forme et répartir uniformément les amandes.

Cuire les tuiles au four à 220 °C.

Les décoller et les retourner à l'aide d'un triangle, puis les courber immédiatement dans une gouttière.

Les réserver dans une boîte hermétique à l'abri de l'humidité.

LANGUES DE CHAT

DENRÉES POUR 120 PALETS ENVIRON	UNITÉS	QUANTITÉS
ÉLÉMENTS DE BASE		
- beurre	kg	0,200
- sucre glace	kg	0,250
- blancs d'œufs	pièce	7 à 8
- farine type 55	kg	0,250
- sel fin	kg	PM
- beurre pour les plaques	kg	0,040



VARIANTE EN VIDÉO
Tuiles aux amandes
www.bpi-campus.com



VARIANTE EN VIDÉO
Langues de chat
www.bpi-campus.com

PALETS DE DAME, PALETS AUX RAISINS

DENRÉES POUR 120 PALETS ENVIRON	UNITÉS	QUANTITÉS
APPAREIL À PALETS DE DAME BASE		
- beurre	kg	0,200
- sucre glace	kg	0,200
- œufs entiers (4 à 4,5 pièces)	kg	0,240 à 0,250
- farine type 55	kg	0,200 à 0,250
- vanille		PM
- beurre pour les plaques	kg	0,040
APPAREIL À PALETS AUX RAISINS IDEM APPAREIL À PALETS DE DAME, AJOUTER :		
- raisins de Smyrne ou de Corinthe	kg	0,100
- rhum ambré	l	0,10



TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. Mettre en place le poste de travail

Peser, mesurer et contrôler les denrées.

Tempérer les ingrédients en les maintenant quelques heures à l'avance à la température du laboratoire.

2. Réaliser l'appareil

Travailler le beurre en pommade dans une calotte, puis ajouter le sucre glace et crémier l'ensemble à l'aide d'un fouet.

Selon les petits fours à réaliser, incorporer progressivement les œufs tempérés, ou les œufs et le lait.

L'appareil doit rester absolument lisse et homogène. S'il tend à se dissocier (grainer), commencer à ajouter un peu de farine.

Ajouter la farine tamisée, et l'incorporer à l'aide d'une spatule. Ne pas trop travailler l'appareil, mélanger intimement la farine de manière à ne pas la corser.

Parfumer l'appareil avec quelques gouttes d'extrait de vanille, et ajouter la garniture s'il y a lieu (raisins macérés dans du rhum, noisettes hachées, noix de coco râpée...).

3. Corner et couvrir la calotte

4. Coucher les petits fours

Coucher des petits tas d'appareil sur les plaques légèrement beurrées, en utilisant une poche munie d'une douille unie d'1 cm de diamètre et de 5 mm pour les langues de chat.

Taper les plaques pour bien étaler l'appareil.

5. Cuire les petits fours

Cuire les palets ou les langues de chat au four à 220 °C. Après cuisson, ils doivent présenter une petite couronne plus foncée sur le pourtour.

Décoller et refroidir les palets ou les langues de chat sur plaque. Ils peuvent aussi être glacés ⁽¹⁾.

(1) Glacer un petit four consiste à lui donner un aspect brillant en le lustrant avec un mélange de sirop et de glucose, ou en le gommant avec de la gomme arabique fondue au bain-marie.