

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**NOMBRE DE PORTIONS : 8 couverts**

**INTITULE DU PLAT : Pithiviers (p.1064)**

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/index.php?id=80>



**Objectifs d'apprentissage:**

La crème d'amandes (p.628)

[http://webtv.ac-](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Creme-d-amandes)

[versailles.fr/restauration/Creme-d-amandes](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Creme-d-amandes)

Réaliser un pithiviers (p.567)

[http://webtv.ac-](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Confectionner-un-Pithiviers)

[versailles.fr/restauration/Confectionner-un-](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Confectionner-un-Pithiviers)

[Pithiviers](http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Confectionner-un-Pithiviers)

DENREES	UNITES	QUANTITES	PHASE TECHNIQUE DE REALISATION
<b><u>Base :</u></b>			<p><b><u>.1/ Réaliser la crème d'amandes :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mettre le beurre en pommade, verser le sucre semoule et « crémér » le mélange</li> <li>- ajouter les œufs un à un, puis la poudre d'amandes</li> <li>- parfumer, filmer et réserver au frais</li> </ul> <p><b><u>.2 Monter le pithiviers :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- détailler 2 disques de 2.5 mm d'épaisseur et 32 cm de diamètre.</li> <li>- garnir en partant du centre le premier disque sur 26 cm de frangipane</li> <li>- humidifier les bords à l'aide d'un pinceau</li> <li>- recouvrir avec la deuxième abaisse et sceller les deux pâtes</li> <li>- dessiner sur les deux abaisses de pâtes une grande fleur à huit pétales ronds</li> <li>- réserver au frais, dorer (dorure), rayer la pâte</li> </ul> <p><b><u>.3 Cuire le pithiviers :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- enfourner à 240°C, baisser et cuire à 190°C, 45 mn environ</li> <li>- à la sortie du four, saupoudrer de sucre glace et glacer au chaud</li> </ul>
Feuilletage PAI	Plaque	1	
<b><u>Dorure :</u></b>			
Œuf entier	Pièce	1	
<b><u>Crème d'amandes :</u></b>			
beurre	Kg	0.100	
Sucre semoule	Kg	0.100	
Œufs entiers	Pièce	2	
Amandes poudre	Kg	0.100	
Vanille liquide		PM	
Rhum	L	0.02	
<b><u>Finition :</u></b>			
Sucre glace	Kg	0.020	

**DRESSAGE :**

Dresser le pithiviers encore tiède sur un grand plat rond recouvert de papier dentelle