

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Baklavas aux noix et amandes



Recettes	Quantités	Progression
Amandes pochées Noix Sucre semoule Cannelle Eau de fleur d'oranger Beurre fondu Pâte feuilletée Miel	0.350 0.250 0.100 1 cuillère café 2 cuillères à soupe 0.100 0.250 0.250	Concasser les amandes et les noix et arroser avec la fleur d'oranger. Ajouter la cannelle, le sucre et le beurre puis mélanger. Diviser la pâte feuilletée en deux et étaler dans le moule Verser le mélange puis couvrir avec l'autre moitié de feuilletage Conserver au froid 30 mn. Découper en cube, décorer avec une amande. Cuire au four moyen environ 15 mn. A la sortie du four, verser le miel tiède parfumé à l'eau de fleur d'oranger.

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon