

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Sauce Béchamel	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Farine Crème Lait Sel, poivre, muscade Gruyère râpé	0.050 0.050 0.250 0.250 QS 0.100	Faire un roux avec le beurre et la farine Incorporer petit à petit en fouettant pour éviter la formation de grumeaux : la crème et le lait. Assaisonner. Incorporer le gruyère râpé. Laisser refroidir pour la garniture à la poche.	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon