

# Travaux pratique de Pâtisserie

## Biscuits roses de Reims



### Matières premières Quantités

Blancs d'œufs	0.060
Jaunes d'œufs	0.040
Sucre semoule	0.100
Farine T45	0.090
Fécule de maïs	0.045
Levure chimique	0.005
Colorant rouge poudre	1 pointe

### Progression

Mélanger au batteur les jaunes d'œufs et le sucre et fouetter en augmentant progressivement la vitesse pendant 5 à 6 min. Ajoutez ensuite 1 blanc d'œuf et continuer à battre pendant 2min.

Incorporer la pointe de colorant puis le 2ème blanc et battre à nouveau pendant 2 minutes.

Tamiser la farine avec la maïzena et la levure sur le mélange œufs sucre dans le bol et incorporer délicatement à la maryse pour obtenir un appareil lisse et homogène.

Dresser régulièrement les biscuits à l'aide d'une poche munie d'une douille lisse de 10mm sur un silpat.

Laisser croûter 15 à 30 min.

Saupoudrez de sucre glace avant d'enfourner à 180°C pendant 12 min environ.

