


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Boules cerise	
Recettes	Quantités	Progression	
Pâte d'amandes blanche 50%		<p>Parfumer et teinter légèrement en vert, la pâte d'amandes Former de petites boules de pâte autour de bigarreaux rouges Rouler ces boulettes dans des amandes effilées blanches Mettre sur plaque et laisser reposer Cuire à four chaud Gommer et décoller</p>	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon