

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Briouates Aux amandes



Recettes	Quantités	Progression
Amandes pochées Sucre semoule Beurre Cannelle Gomme arabique poudre Eau de fleur d'oranger Feuilles de pastilla Jaune d'œuf Huile pour friture Miel Amandes frites conçassées	0.250 0.100 0.050 1/2 cuillère café 1 pincée QS 24 1 QS 0.500 0.050	Ebouillanter les amandes, les monder, les essuyer et les mixer avec le sucre Ajouter une cuillère à café de beurre, la cannelle, la gomme arabique et l'eau de fleur d'oranger. Bien mélanger et confectionner des boulettes Découper la feuille de pastilla en larges bandes, badigeonner avec du beurre fondu et y déposer une boulette de pâte d'amandes. Plier en triangle. Coller la dernière partie avec le jaune d'œuf Faire dorer des deux cotés dans l'huile brûlante, les égoutter puis les plonger dans le miel chaud. Egoutter et saupoudrer d'amandes concassées.

Denis Hauchard - Pâtisseries CFA Avignon