

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Carpaccio de poires



Recettes		Quantités	Progression
Poires William Sirop à 30° : Sucre Eau Gousse de vanille fendue	3 0.100 0.100 1/2	A l'aide d'une mandoline, tailler des poires en tranches les disposer sur une assiette et napper de sirop tiède à l'aide d'un pinceau Filmer et réserver au froid	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon