

Travaux pratique de Pâtisserie

Congolais



| Matières premières | Quantités | Progression |
|---------------------------|------------------|---|
| Noix de coco râpée | 0.250 | <u>Appareil à congolais</u> |
| Sucre | 0.250 | Mélanger le sucre, le coco et la farine dans une bassine |
| Œufs entiers | 3 | Incorporer les œufs à la spatule |
| Farine | 0.025 | Dresser sur feuille |
| | | Soit en petits rochers, à la cuillère ou en pyramides |
| | | Cuire à four moyen 180°C sur plaque doublée |
| | | Il est possible de les tremper à moitié dans la pâte à glacer |

