

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Crêpe Suzette



Recettes	Quantités	Progression
Farine Œufs Sel Lait Beurre fondu Grand Marnier Huile Sucre	0.100 3 0.001 0.300 0.030 0.010 0.010 0.010	Travailler la farine, les œufs, le sel, le sucre et le parfum, en ajoutant le lait progressivement afin d'obtenir une pâte lisse. Ajouter l'huile et terminer par le beurre fondu Laisser reposer la pâte une heure avant son utilisation
Beurre pommade Sucre Zeste de citron Jus d'orange Grand-Marnier	0.200 0.100 1 1 2 cuillères	Incorporer les différents ingrédients au beurre pommade, sans faire brûler l'alcool et tartiner les crêpes, puis les plier en quatre.

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon