

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Espérentos	
Recettes	Quantités	Progression	
Pâte d'amande crue Œufs Jaunes Crème pistache Beurre fondu	1.000 5 5 0.100 0.300	Foncer un fond de pâte sablée Monter la pâte d'amande crue avec les oeufs et les jaunes Incorporer la pâte de pistache puis le beurre fondu Verser dans le fond et cuire à 190°	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon