

Travaux pratique de Pâtisserie

Financiers



Matières premières

TPT	0.250
Farine	0.075
Blancs	3
Beurre	0.100
Vanille	QS

Quantités

Progression

Appareil à financiers :

Effectuer le mélange TPT (sucre glace poudre d'amande) et farine.

Y ajouter les blancs.

Terminer en versant le beurre noisette.

Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche.

Cuire à four chaud et démouler chaud.

Citron pavot

Sucre	0.125
Poudre d'amande	0.125
Farine	0.075
Blancs d'œufs	4
Beurre	0.100
Zestes de citron	0.008
Graines de pavot	0.030

Procédé :

Effectuer le mélange sucre glace, poudre d'amande et farine.

Ajouter les blancs, les zestes et le pavot puis terminer avec le beurre noisette.

Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche.

Cuire à 190°C une dizaine de minutes.

Sortir quand les bords commencent à colorer.

Thé Macha

Poudre d'amande	0.075
Sucre glace	0.150
Farine	0.050
Blancs	4
Beurre	0.100
Thé Macha	3 c/s rases

Procédé :

Effectuer le mélange TPT (sucre glace poudre d'amande), farine et thé Macha.

Y ajouter les blancs

Terminer en versant le beurre fondu mais non bouillant

Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche

Cuire à 180°C et démouler chaud

