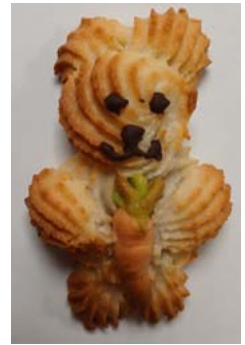


Fours poche



Recettes	Quantités	Progression
Pâte d'amande 50%	0.250	Ramollir à la feuille au batteur, la pâte d'amande crue.
Blancs d'œufs	0.050	Ajouter petit à petit du blanc d'œuf pour obtenir une consistance souple mais pas trop molle.
		Dresser sur plaque avec une douille cannelée à petites dents.
		Décorer selon les besoins.
		Cuire à four chaud quelques minutes, retirer quand les arêtes commencent à colorer.
		Badigeonner à la sortie du four avec une solution de gomme arabique diluée.

