

Travaux pratique de Pâtisserie

Marbré



Matières premières Quantités

Beurre	0.240
Sucre glace	0.360
Œufs	0.250
Farine	0.360
Levure chimique	0.008
Zeste de citron	0.008
Lait entier	0.090
Poudre de cacao	0.028
Moules alu 14 x 8 cm	2

Progression

Masse blanche de base:

Mettre le beurre en pommade

Ajouter le sucre glace et les œufs

Tamiser puis ajouter la farine et la levure chimique

Masse blanche au citron:

Ajouter les zestes de citron à 800g de masse blanche

Masse cacao:

Mélanger le lait avec la poudre de cacao

Ajouter au reste de la masse blanche (400g)

Montage:

Dresser à la poche alternativement une couche de

masse blanche et une couche de masse cacao

Recouvrir d'une couche de masse blanche

Cuire à 160°C pendant 1 heure

Glace à l'eau

