

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## Karmoussa



Recettes	Quantités	Progression
Beurre Huile Sucre Farine Colorant vert Dattes Gomme arabique Cannelle Miel	0.125 1/2 verre 0.015 0.375 1/2 cuillère 0.250 1/2 pincée 1 pincée QS	Mélanger le beurre avec l'huile et le sucre, ajouter la farine et le colorant petit à petit Mixer les dattes au cutter avec la gomme arabique et la cannelle Etaler la pâte, découper des petits ronds, les garnir avec une boule de dattes Replier un rond de pâte sur la boule de dattes, presser un peu pour obtenir la forme d'une figue Disposer sur du papier cuisson Cuire à 160° pendant 20mn Napper de miel dès la sortie du four

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon