

Travaux pratique de Pâtisserie

Langue de chat Palet Biarritz



Matières premières Quantités

Farine	0.125
Œuf	2
Sucre	0.090
Beurre	0.125
Vanille liquide	QS

Progression

Procédé :

Mélanger les ingrédients un à un.

Dresser sur feuille, des bâtons de 5cm de longueur.

Cuire à 200°C pendant 4, 5 minutes.



Variante : Les palets Biarritz. Recouvrir le côté lisse de pâte à glacer brune puis déposer sur de la noix de coco râpée.

