


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

|   |   | Madeleines<br>chocolat   |  |
|---|---|--|---|
| Recettes  | Quantités   | Progression  |   |
| Beurre<br>Farine<br>Cacao poudre<br>Sucre<br>Œufs<br>Jaunes d'œufs<br>Vanille<br>Poudre levante<br>Couverture noire | 0.125<br>0.050<br>0.025<br>0.100<br>0.150<br>0.025<br>0.010<br>0.005<br>0.025 | Monter les œufs avec les jaunes et le sucre, ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever et la poudre de cacao, puis la couverture et le beurre fondu à 50°.<br>Faire retomber l'appareil, dresser dans les moules à madeleines beurrés<br>Cuire au four à 230° pendant 6mn environ |   |

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon