


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Madeleines Au thé	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Farine Sucre Œufs Jaunes d'œufs Vanille Poudre levante Thé bergamote	0.125 0.100 0.110 0.150 0.025 0.010 0.006 0.011	Monter les œufs avec les jaunes et le sucre, ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever et le thé, puis le beurre fondu à 50°. Faire retomber l'appareil, dresser dans les moules à madeleines beurrés Cuire au four à 230° pendant 6mn environ	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon