


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Madeleines Vanille citron	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre	0.125	<p>Monter les œufs avec les jaunes et le sucre, ajouter la farine tamisée avec la poudre à lever, puis le beurre fondu à 50° Incorporer les graines de vanille et le zeste de citron Faire retomber l'appareil, dresser dans les moules à madeleines beurrés Cuire au four à 230° pendant 6mn environ</p>	
Farine	0.100		
Sucre	0.100		
Œufs	0.150		
Jaunes d'œufs	0.025		
Vanille	0.010		
Poudre levante	0.006		
Gousse de vanille fendue	1		
Zeste de citron	1		

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon