

Travaux pratique de Pâtisserie

Moelleux Choco-framboise



Matières premières Quantités

Pâte d'amande 50%	0.250
Œufs	0.125
Drops	0.035
Cacao poudre	0.025
Farine t55	0.025
Beurre fondu	0.060
Framboises billes	QS
Liqueur framboise	QS

Progression

Appareil à moelleux

Travailler à la feuille la pâte d'amande crue en ajoutant graduellement les œufs.

Ajouter les drops, le cacao poudre et la farine tamisée ensemble, avant d'incorporer le beurre fondu.

Ne pas monter l'appareil.

Dresser aux $\frac{3}{4}$ dans des moules beurrés ou flexipan de 4 de diamètre.

Déposer une framboise avant cuisson.

Cuire à four ventilé à 180°C pendant 8 à 10 mn.

Après cuisson, puncher légèrement au pinceau avec un peu d'alcool de framboise.

