


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Navettes	
Recettes	Quantités	Progression	
Eau	0.250	Mélanger la veille l'eau, le glucose, le sucre, l'ammoniac, la fleur d'oranger et les zestes. Mélanger le reste le lendemain	
Glucose	0.300		
Sucre	0.800		
Ammoniac	0.020		
Eau de fleur d'oranger	0.040		
Zestes de citron	0.020		
Farine	2.000		
Beurre	0.400		
Œufs	4		

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon