


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Palets de dame	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre glace Œufs Farine Glace à l'eau Nappage Raisins	0.125 0.155 0.125 0.200 QS QS QS	Monter au batteur et à la feuille le beurre et le sucre Verser les œufs vitesse moyenne 3 à 4mn pour obtenir un mélange homogène Ajouter la farine tamisée puis la vanille liquide Garnir à la poche sur feuille puis déposer les raisins Cuisson 180°C 10mn Défourner sur grille Napper Glacer Séchage 2mn à 180°C	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon