


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Sablés bretons	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Farine Sucre Poudre d'amandes Jaunes d'œufs Sel Levure chimique	0.080 0.100 0.080 0.030 0.040 0.003 0.004	Sabler le beurre avec la farine, ajouter le sucre, la poudre d'amande, les jaunes, le sel et la levure. Abaïsser à 0.5cm, détailler des disques de 5cm de diamètre, cuire dans un four à 180° pendant 5mn environ.	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon