

Travaux pratique de Pâtisserie

Sucre tassé



Matières premières	Quantités	Progression
Sucre	0.250	<u>Sucre tassé :</u>
Blanc d'œuf	0.012	Malaxer ensemble le sucre et le blanc d'œuf.
Colorant	QS	Ajouter du colorant si besoin.
		Aplatir entre 2 feuilles pour détailler à l'emporte-pièce ou tasser dans un moule puis retourner sur un carton.
		Laisser sécher au moins 24h.

