

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Caramel tendre A la crème Et aux noix	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre semoule Glucose Crème Noix hachées Beurre	0.250 0.100 0.250 0.150 0.025	Caramel Préparer l'ensemble des pesées Huiler les ustensiles Faire fondre le glucose Ajouter le sucre en petite quantité en remuant à la spatule Donner une belle teinte dorée Incorporer avec précaution la crème bouillante, au fouet Remettre sur le feu et cuire à 120°C Hors du feu, mélanger le beurre et les noix Verser dans les cadres Laisser refroidir Détailler Envelopper dans de la cellophane	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon