


Recette pratique de pâtisserie

<http://cfa84patis.free.fr>

1 caisse 60 x 40		Brownies	
Recettes	Quantités	Progression	
Chocolat force noire Beurre Sucre semoule Farine Sel Poudre à lever Drops Noix hachées	0.300 0.250 0.400 0.200 0.001 0.005 0.150 0.150	<u>Pâte à Brownies:</u> Fondre à 40°C le chocolat et le beurre Verser le sucre Mélanger au fouet sans monter Tamiser la farine, le sel et la poudre à lever. Ajouter à l'appareil. Ajouter les drops et noix hachées. Cuire à 150°C, four ventilé, clé fermée, 30 à 35mn. Laisser refroidir et couper en carrés	

Denis Hauchard - Pâtisserie CFA Avign