


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Cake Esperentos	
Recettes	Quantités	Progression	
Pâte d'amande 50%	0.500	<u>Procédé :</u>	
Œufs	3	Foncer un fond de pâte sablée	
Jaunes d'œufs	2	Monter la pâte d'amande crue avec les œufs et les jaunes	
Crème de pistache	0.050	Incorporer la pâte de pistache puis le beurre fondu	
Beurre	0.150	Verser dans le fond et cuire à 190°	
Physalis	2		