

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Cakes aux lardons et olives	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine	0.240	<u>Procédé :</u>	
Poudre à lever	0.013	Pocher les lardons, réserver.	
Œufs	0.350	Faire un beurre pommade.	
Beurre	0.190	Incorporer la moutarde, les œufs petit à petit et émulsionner.	
Moutarde	0.045	Ajouter la farine et la poudre à lever tamisées ensemble.	
Gruyère râpé	0.115	Hacher grossièrement les lardons, le gruyère râpé, les olives et le persil.	
Lardons	0.115	Mélanger l'ensemble.	
Olives vertes	0.045	Rectifier l'assaisonnement.	
Persil	0.012	Garnir des empreintes en silicone.	
Sel poivre	QS	Cuire 10 à 13 minutes à 180°C.	