


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Cannelés</b>	
Recettes	Quantités	Progression	
Lait	0.250	Faire bouillir le lait avec la vanille et le beurre	
Gousse de vanille	0.5	Faire une fontaine dans la farine, le sucre et le sel	
Beurre	0.025	Verser les jaunes et l'œuf et mélanger	
Farine	0.050	Mélanger le lait chaud	
Sucre	0.125	Chinoiser	
Sel	0.002	Parfumer	
Jaunes d'œufs	0.020	Refroidir en cellule	
Œuf	0.050	Laisser reposer au froid	
Rhum	0.012	Chauffer les moules au four	
		A 180° puis les graisser à la bombe	
		Les garnir au ¾ de leur hauteur	
		Cuire à 180°C pendant 50 minutes environ	
		Démouler à chaud	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon