

# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

		<b>Confiture D'échalotes</b>	
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>	
Echalotes Huile d'olive Sel Sucre Vinaigre balsamique Vin rouge Grenadine en sirop	3.000 0.150 0.050 0.450 0.500 0.600 0.050	<u>Procédé :</u> Cuire les échalotes passées à la grille à frites avec l'huile pendant 15 minutes. Ajouter le sel et le sucre. Ajouter le vin, le vinaigre et la grenadine. Cuire à 35° Brix environ 30 minutes. Mettre en pots de suite.	