

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Congolais



Recettes	Quantités	Progression
Noix de coco râpée sucre œufs entiers farine	0.500 0.500 6 0.050	<u>Appareil à congolais</u> Mélanger le sucre, le coco et la farine dans une bassine Incorporer les œufs à la spatule Dresser sur feuille Soit en petits rochers, à la cuillère ou en pyramides Cuire à four moyen sur plaque doublée Il est possible de les tremper à moitié dans la pâte à glacer

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-Avignon