


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Cornes de gazelles	Environ 24 cornes
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Eau de fleur d'oranger Huile Eau Sucre glace	0.100 0.010 QS QS 0.020	<u>Pâte :</u> Pétrir la farine avec 10g d'eau de fleur d'oranger, de l'huile petit à petit , l'eau et le sucre glace. Réserver.	
Amandes hachées Beurre Gomme arabique Eau de fleur d'oranger Sucre semoule	0.150 0.050 0.002 0.010 0.050	<u>Farce :</u> Mélanger les amandes hachées avec le beurre, l'eau de fleur d'oranger restante, la gomme arabique et le sucre semoule.	
		<u>Procédé :</u> Etaler la pâte en forme de doigt, déposer la farce au centre puis replier en forme de demi-lune et couper à l'aide d'une roulette cannelée, cuire dans un four à 150°C pendant 30 minutes environ. Refroidir puis dresser.	