


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Crème brûlée vanille</b>	
Recettes	Quantités	Progression	
Crème Vanille Jaunes d'œufs Sucre	0.250 1 5 0.060	<u>Progression</u> Infuser la crème et la vanille. Mélanger les jaunes et le sucre. Couler en flexipan ou en moules aluminium et cuire 45mn à 90°C. Bloquer au surgélateur	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon