

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



**Crème noix de coco  
Pour galettes**

Recettes	Quantités	Progression
Poudre d'amande	0.250	<u>Progression</u>
Noix de coco râpée	0.250	Mélanger au batteur : la poudre d'amande, la noix de coco, la poudre à crème et le
Poudre à crème	0.050	beurre ramolli et le sucre glace.
Beurre	0.400	Incorporer les œufs un à un.
Sucre glace	0.500	Ajouter petit à petit la crème toujours en fouettant au batteur.
Œufs	0.300	Parfumer au rhum.
Crème	0.300	
Rhum	0.050	

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-Avignon