

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Croquant pour religieuse	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Cassonade Farine	0.090 0.090 0.090	<u>Croquant</u> Mélanger les trois produits pour obtenir une pâte lisse. Etaler entre deux feuilles et mettre au grand froid. Détailler à l'emporte pièce, des cercles du même diamètre que les choux et les déposer sur la pâte à choux avant de les cuire.	

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-Avignon