

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Décors en Glace royale	
Recettes	Quantités	Progression	
blancs d'œuf sucre glace tamisé gouttes de vinaigre	2 0.500 2	<p><u>Glace royale</u> Chinoiser les blancs Mesurer les blancs Tamiser le sucre glace Peser le sucre glace Dans une bassine propre, mélanger doucement les $\frac{3}{4}$ du sucre et des blancs Rajouter petit à petit le sucre Bien battre pour blanchir les blancs Consistance proche d'une pâte à choux à point Ajouter le vinaigre Colorer par petits tas sur une feuille à la palette Remplir des cornets et travailler sur feuille</p> 	