

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Ecriture tombante	
Recettes	Quantités	Progression	
blanc d'œuf sucre glace tamisé gouttes de vinaigre	1 0.250 2	Glace royale Clarifier les œufs 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	