


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Epumas au siphon	
Recettes	Quantités	Progression	
Crème Gélatine	0.300 0.003	<u>Fabrication</u> Verser la mélange dans le siphon. Maximum 30cl pour un siphon de 50cl. Ajouter le gaz: 1 cartouche pour 1/2 litre, 2 cartouches pour 1 litre. Secouer énergiquement et longuement. Laisser refroidir 1 à 3 heures au froid. Secouer avant utilisation et garnir les verrines.	

Denis Hauchard - Pâtisseries CFA Avignon