

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Financiers au thé Macha



| Recettes | Quantités | Progression |
|---|---|---|
| Poudre d'amande Sucre glace Farine Blancs Beurre Thé Macha | 0.075 0.150 0.050 4 0.100 3 cuillères à soupe rases | <u>Appareil à financiers</u> Effectuer le mélange TPT (sucre glace poudre d'amande) et farine Y ajouter les blancs Terminer en versant le beurre fondu mais non bouillant Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche Cuire à 180°C et démouler chaud |

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-AVIGNON