

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Financiers Thé vert - Pavot	
Produits	Quantités	Procédé	
Sucre glace	0.115	Procédé : Effectuer le mélange sucre glace, poudre d'amande, farine et bakin powder. Ajouter les blancs, le thé en poudre et le pavot puis terminer avec le beurre noisette. Beurrer les moules et les garnir au 2/3 à la poche. Cuire à 190°C une dizaine de minutes. Sortir quand les bords commencent à colorer.	
Poudre d'amande	0.055		
Farine	0.035		
Bakin powder	1 pincée		
Blancs d'œufs	0.060		
Beurre	0.065		
Thé Matcha	2 c/c		
Graines de pavot	2 c/c		