

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Petits fours à la poche



Recettes		Quantités	Progression
Poudre d'amandes	0.500	Mélanger tous les ingrédients avec les $\frac{3}{4}$ des blancs à la spatule	
Sucre semoule	0.400	Rectifier avec le reste des blancs pour obtenir la consistance désirée	
Blancs	6/8	Dresser sur feuille à la poche	
Trimoline	0.100	Laisser croûter 24h	
Vanille	QS	Cuire à 210 – 220°C sur plaques doubles	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon