


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Macarons	
Recettes	Quantités	Progression	
Poudre d'amande Sucre glace Blancs d'œufs Eau Sucre semoule Blancs d'œufs	0.190 0.190 0.060 0.050 0.160 0.060	<u>Macarons</u> Passer au robot coupe mixer la poudre d'amande, le sucre glace et la première pesée de blancs d'œufs. Cuire l'eau, le sucre semoule à 120°. Verser dans le batteur sur les blancs non montés et fouetter jusqu'à complet refroidissement. Dresser sur plaque et cuire 12 mn à 150°	
Pâte d'amande 50% Beurre Parfum	0.100 0.100 QS	<u>Garniture possible</u> Ramollir à la palette le beurre et la pâte d'amande Parfumer Garnir à la poche les macarons	