

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Macarons chocolat Lenôtre

Recettes		Quantités	Progression
TPT	0.250	<u>Pâte à macarons chocolat</u>	
Sucre glace	0.075	Broyer finement le TPT avec le sucre glace et le cacao en poudre.	
Cacao poudre	0.013	Monter les blancs serrés avec le sucre semoule.	
Blancs d'œufs	0.100	Mélanger à la spatule et dresser à la douille n°7 sur feuille.	
Sucre semoule	0.025	Cuire sur plaque double 8 à 10 minutes à 200°C environ en ouvrant la clé. Mouiller le dessous des plaques pour décoller les macarons. Coller les coques deux par deux à la sortie du four.	