


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Macarons Gerbet	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre Glucose Poudre d'amandes	0.125 0.400 0.040 0.250	<u>Pâte à macarons</u> Faire une meringue suisse avec le sucre et les blancs Quand celle-ci est tiède, y ajouter le glucose puis la poudre d'amandes Macaronner l'appareil en le faisant légèrement retomber à la spatule Dresser sur feuille Cuire à 130°C clé à moitié : 14mn pour les petits et 22mn pour les grands A la sortie du four, verser de l'eau entre la feuille et la plaque puis débarrasser la feuille sur une grille	
Pâte d'amande 50% Beurre	0.250 0.250	<u>Garniture</u> Mélanger la pâte d'amande crue à 50% avec le beurre Lisser au triangle Parfumer suivant le besoin et colorer au colorant si besoin	