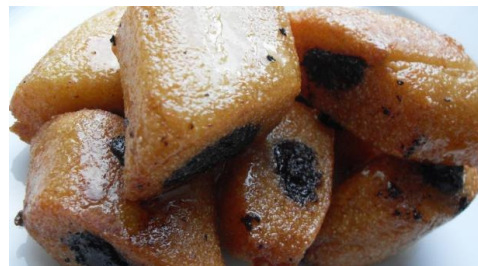


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## Makrout



Recettes	Quantités	Progression
Semoule épaisse Semoule fine Sucre semoule Sel Eau froide Eau de fleur d'oranger  Pâte de dattes Cannelle Beurre fondu Eau de fleur d'oranger Huile pour friture Miel	0.125 0.125 1 cuillère soupe 1 pincée 0.170 0.030  0.125 1/2 cuillère café 1 cuillère soupe 1 cuillère soupe QS 0.250	Mélanger les deux semoules, le sucre et le sel. Ajouter le beurre fondu. Verser l'eau et la fleur d'oranger. Malaxer à la main et laisser reposer Dénoyer les dattes et les faire cuire à la vapeur 20 minutes Laisser refroidir et travailler cette pâte en ajoutant la cannelle, le beurre et la fleur d'oranger. Transformer en bâton de 1cm d'épaisseur Former d'autres bâtons avec la pâte de semoule. Pratiquer une fente et placer la pâte de figue. Reformer Découper en losanges Faire frire dans de l'huile brûlante, les retirer et les égoutter. Plonger dans le miel chauffé avec la fleur d'oranger

Denis Hauchard - Pâtisserie CFA Avignon