


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Meringue italienne	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre Eau	4 0.250 QS	Mettre à cuire dans une casserole, le sucre et un peu d'eau Mettre les blancs dans la bassine du batteur Quand le sucre est à 110°C commencer à monter les blancs à grande vitesse A 121°C verser le sucre sur les blancs en petite vitesse Laisser refroidir au batteur	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon