

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Meringue française	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs Sucre	4 0.250	<u>Meringue en coque ou Pollux</u> Préparer les plaques Prévoir une poche à douille Monter les blancs Les meringuer avec $\frac{1}{4}$ du sucre de la recette Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre Dresser sur feuille à la poche suivant formes désirées Ou à la corne en ajoutant des amandes effilées Cuire environ 1h à 100°C	

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-Avignon