

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Moelleux Aux lardons	
Recettes	Quantités	Progression	
Pâte à choux Crème épaisse Sel poivre muscade Lardons	0.390 0.060 QS 0.100	<u>Procédé :</u> Mélanger la pâte à choux froide à la crème. Assaisonner. Dresser. Déposer des lardons. Cuire à four ventilé 170°C entre 20 et 22 minutes.	