


# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

40 muffins		<b>Muffins double chocolat</b>	
Recettes	Quantités	Progression	
Blancs d'œufs	0.375	<u>Pâte à Muffins:</u>	
Eau	0.375	Monter les blancs	
Huile	0.110	Ajouter l'eau et l'huile	
Sucre semoule	0.560	Puis le sucre, le sel, la farine tamisée, la poudre de cacao et la levure chimique	
Sel	0.004		
Farine	0.675	Ajouter enfin la vanille et les drops	
Poudre de cacao	0.110	Garnir les moules en aluminium	
Levure chimique	0.060	Cuire à 170°C pendant 20 à 25mn	
Vanille liquide	0.025		
Drops	0.340		
Petits moules à cakes	20		