

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Nougatine rapide

Recettes	Quantités	Progression
Glucose Fondant Amandes effilées ou hachées	0.100 0.150 0.100	<u>Nougatine rapide</u> Faire fondre le glucose et le fondant sur feu moyen Tiédir les amandes au four pour éviter que le sucre ne bloque Mélanger dans la casserole et étaler aussitôt

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon