


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Œufs à la neige Nougatine</b>	
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>	
Blancs d'œufs Sucre Pointe de crème de tartre Nougatine pilée Beurre clarifié	0.110 0.055 1 0.050 QS	Monter au batteur les blancs avec 1/3 du sucre en vitesse moyenne Puis les serrer avec le reste Incorporer la nougatine Dresser dans des empreintes en flexipan Lustrer au beurre clarifié et cuire dans un four à vapeur à 85°C pendant 12 minutes	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon