

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Pain d'épices

Recettes		Quantités	Progression
miel fondu	0.250	Chauffer le miel à 70°	
farine de seigle	0.250	Ajouter le sucre, le lait et les œufs	
levure chimique	0.020	Incorporer le mélange farine, poudre levante et épices et travailler énergiquement à la spatule	
sucre	0.050	Garnir les moules à cakes	
lait	0.175	Cuisson à 170°C pendant 1 heure	
œufs	0.075	Démouler rapidement sur grille	
cannelle en poudre	0.003	Glacer à la glace à l'eau et décorer avec des fruits confits	
muscade	0.003		
anis	0.003		
oranges confites	0.030		
vanille extrait	0.001		

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-Avignon