


Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Pâte à tartiner	
Recettes	Quantités	Progression	
Noisettes Lait concentré Couverture noire Miel	2/3 tasse 1 boîte ½ tasse 3 c/s	<u>Procédé :</u> Griller les noisettes, les laisser refroidir et les broyer au mixer. Faire fondre au bain marie le chocolat de couverture noire. Incorporer les noisettes puis le lait concentré et enfin le miel. Mélanger. S'il reste des grains, broyer de nouveau au mixer pendant que la pâte est encore tiède.	