

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p style="text-align: center;">Quiche Tarte au saumon</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Eau Sucre Sel Beurre Œufs	0.300 0.045 0.020 0.005 0.150 0.060	<p><u>Pâte Brisée</u> Après tamisage, incorporer à la farine, le sel, le sucre et le beurre. Vitesse lente. Hydrater avec les œufs et l'eau doucement. Frasage en vitesse lente Réserver au froid Abaisser et foncer</p>	
Lait Crème Œufs Sel poivre muscade	0.200 0.200 0.200 QS	<p><u>Appareil à quiche :</u> Mélanger au fouet les ingrédients</p>	
Epinards branches Saumon tranchettes Gruyère râpé	0.150 0.080 0.080	<p><u>Détails :</u> Cuire les fonds à blancs Mettre les garnitures au fond et recouvrir de sauce à quiche Parsemer de gruyère râpé Cuire à 200°C</p>	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon