

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Riz au lait	
Recettes	Quantités	Progression	
Riz rond Lait Sel Sucre Œuf entier Jaune	0.100 0.500 1 pincée 0.075 1 1	Rincer le riz à l'eau claire Le cuire dans le lait dans lequel on aura infusé un bâton de vanille et on mélangera, on couvrira dès la première ébullition baisser le feu et laisser cuire jusqu'à disparition du liquide blanchir le jaune et l'œuf avec le sucre et verser dans le riz donner un bouillon	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon