

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Romillas	
Recettes	Quantités	Progression	
glucose sucre semoule miel amandes hachées noix de coco beurre crème	0.125 0.100 0.025 0.125 0.012 0.085 0.060	<u>Farce à nougatine</u> Faire bouillir l'ensemble pour que l'ensemble obtienne une couleur blonde Laisser refroidir	
Beurre Sucre glace Blancs Farine	0.100 0.100 0.105 0.075	<u>Appareil à cigarettes</u> Au fouet, crémér le beurre et le sucre Incorporer progressivement les blancs et terminer par la farine à l'aide d'une spatule Sur plaque beurrée, dresser à la poche des petits cercles Les garnir d'un petit morceau de farce Cuire sur feuille à 220°C Débarrasser la feuille sur grille	

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-Avignon