


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Rotschild ou éponges	
Recettes	Quantités	Progression	
TPT Farine Blancs Sucre semoule	0.250 0.025 5 0.025	Effectuer le mélange tamisé TPT et farine Monter les blancs en neige serrée avec le sucre Verser en pluie le mélange TPT farine sur les blancs et à l'écumoire, mélanger délicatement Sur feuille, dresser à la poche munie d'une douille de 10mm Parsemer d'amandes hachées Retourner la plaque pour retirer l'excédent Cuire à four doux	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon