


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Pour 25 pièces		Roudoudous	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre blanc Eau Vinaigre de cidre Colorants Essences de fruits Coquillages	0.200 3 cuillères 1 cuillère QS QS 25	Faire cuire le sucre jusqu'au grand cassé Ajouter quelques gouttes de colorants et de parfum Laisser tiédir le caramel Verser dans les coquillages	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon