

Travaux pratiques de pâtisserie

www.devenir-patissier.fr

		Roulé aux herbes A la crème de Roquefort Et noix	
Recettes	Quantités	Progression	
Œufs Sel Farine Coriandre en poudre Thym Estragon haché Beurre Blancs d'œufs Sucre	0.250 0.004 0.120 2 pincées 0.004 0.004 0.020 0.160 0.025	<u>Procédé :</u> Monter les œufs et le sel. Incorporer la farine, la coriandre, le thym et l'estragon. Monter les blancs, séchés avec le sucre. Mélanger à la masse. Ajouter le beurre fondu tiède. Cuire à 210°C 7 à 8 minutes.	
Roquefort Feta Beurre Poivre Brisures de noix	0.250 0.050 0.100 QS 0.050	<u>Procédé :</u> Mixer les fromages avec le beurre ramolli et le poivre. Étaler la crème sur le biscuit Ajouter les noix. Rouler. Ou monter en millefeuille et détailler.	