


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Sablés hollandais	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre 200g Sucre semoule 135g Jaune 1 Farine 340g	0.200 0.135 1 0.340	Crémer le beurre et le sucre Ajouter le jaune et le parfum Incorporer la farine sans trop travailler Pour obtenir les deux teintes, prélever un tiers de cette pâte et y mélanger 15g de cacao Mettre à refroidir Façonner ensuite les rouleaux en alternant les pâtes de différentes teintes et enrouler dans une mince abaisse de pâte de couleur opposée Mettre au froid Couper des tranches de 6 à 10 mm d'épaisseur Cuire à four moyen	

Denis Hauchard - Pâtisseries CFA Avignon