


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Sablés à la poche	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre 200g Sucre semoule 170g Oeuf 1 Lait 50g Farine 340g Poudre à crème 35g Poudre à lever 7g Parfum	0.200 0.170 1 0.050 0.340 0.035 0.007 QS	Crémer le beurre et le sucre Ajouter le lait, l'oeuf et le parfum Incorporer le mélange : farine tamisée, poudre à lever et poudre à crème, sans trop travailler A la poche munie d'une douille cannelée, dresser soit en forme de rosace, bâtonnets, virgules etc. sur feuille. Cuisson à four chaud sur plaque doublée	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon