


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Scones</b>	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Levure chimique Sel Sucre Beurre Lait Œufs	0.500 2 cuillères 1 pincée 0.080 0.080 0.200 2	<u>Préparation</u> Mélanger la farine et la levure tamisées ensemble avec le sel et le sucre. Ajouter le beurre en petits morceaux (pas chaud) comme une pâte sablée. Ajouter les œufs battus un à un puis le lait et mélanger rapidement pour obtenir une pâte assez molle. Pétrir légèrement (comme une pâte sablée) et bouler. Aplatir au rouleau sur une épaisseur de 1 à 2 cm. Découper à l'emporte pièce de 6 cm des cercles qui seront déposés sur plaque avec feuille de cuisson. Dorer. Enfourner et cuire 12-15mn à 200°C.	

DH

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-Avignon