


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Sorbets cacao	
Recettes	Quantités	Progression	
Eau Cacao pâte Sucre Trimoline Stabilisateur Sucre	0.700 0.275 0.240 0.050 0.007 0.010	Faire un sirop avec l'eau, le sucre et la trimoline. Puis incorporer le cacao. A ébullition mélanger le stabilisateur avec le sucre en pluie en fouettant énergiquement. Retirer du feu.	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon