


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Sorbet fraise	
Recettes	Quantités	Progression	
Purée de fraises Mara des bois Glucose atomisé Stabilisateur Sucre cristal Eau	0.500 0.050 0.003 0.160 0.120	<u>Progression</u> Faire un sirop avec l'eau, le stabilisateur mélangé préalablement dans le sucre et le glucose atomisé. Ajouter dans le sirop bouillant la pulpe de fruits. Turbiner	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon