

# Travaux pratiques de pâtisserie

[www.devenir-patissier.fr](http://www.devenir-patissier.fr)

		Soufflé de brocoli	
Recettes	Quantités	Progression	
Brocolis Jaunes d'œufs Blancs d'œufs Gruyère Poudre à lever Sel poivre	0.600 0.100 0.175 0.250 0.003 QS	<u>Procédé :</u> Cuire les brocolis dans l'eau bouillante salées 5 minutes. Egoutter, hacher grossièrement et réserver. Mélanger les jaunes, la poudre à lever, le gruyère, le sel et le poivre. Incorporer les brocolis. Battre les blancs en neige. Mélanger l'ensemble. Mouler. Cuire à 180°C 12 à 15 minutes.	