



Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Sucre tassé	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre Vinaigre blanc Colorant	0.500 0.025 QS	<u>Sucre tassé</u> Malaxer ensemble le sucre et le vinaigre. Ajouter du colorant si besoin Aplatir entre 2 feuilles pour détailler à l'emporte-pièce ou tasser dans un moule puis retourner sur un carton. Laisser sécher au moins 24h	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon