

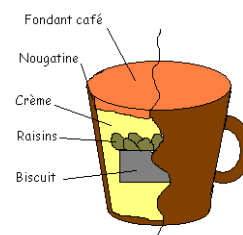
# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



## Tasse En nougatine



Recettes	Quantités	Progression
fondant glucose amandes effilées ou hachées	0.200 0.150 0.150	<u>Nougatine</u> Faire cuire le fondant et le glucose Atteindre une couleur caramel clair Verser les amandes chaudes en une seule fois Remuer énergiquement Étaler la masse sur plaque Détailler rapidement au couteau sur tour légèrement huilé
		<u>Fabrication</u> Rouler une bande oblique de nougatine et la fermer pour obtenir le bord de la tasse Détailler un petit cercle à l'emporte pièce et le coller au sucre cuit Façonner une anse et le coller aussi Garnir de crème chantilly ou crème au beurre Incérer un morceau de biscuit imbibé ainsi que quelques raisins macérés Laisser prendre au froid Recouvrir le dessus en faisant couler un peu de fondant au café

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-Avignon