



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs	0.390	<u>Procédé :</u>
Farine	0.100	Mélanger ensemble les blancs, la farine, le sucre, la trimoline et la poudre d'amandes.
Sucre semoule	0.290	Faire fondre le beurre et lui donner une couleur noisette claire.
Trimoline	0.050	Ajouter le beurre à l'appareil précédent.
Poudre d'amandes	0.470	Attendre que la température de l'appareil atteigne environ 35°C et incorporer le pailleté (le mettre dans un appareil chaud, le fera fondre).
Beurre	0.420	Dresser à la poche dans des moules beurrés.
Pailleté chocolat fin	0.190	Cuire à 190°C dans des moules à savarins.
		Laisser refroidir et couler de la ganache au centre.