


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Tuiles D'ananas</b>	
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>	
Ananas Sucre glace	1 0.100	<p>Prélever le cœur de l'ananas et le couper très finement à la mandoline. Disposer les disques d'ananas sur un silpat, les saupoudrer de sucre glace et les recouvrir d'un second silpat. Sécher dans un four à 80°C pendant 2 heures environ.</p>	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon