


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

| | | Tuiles dentelle |  |
|---|--|--|--|
| Recettes | Quantités | Progression | |
| amandes effilées sucre semoule farine zeste jus d'orange beurre clarifié | 0.100 0.200 0.050 1 0.100 0.100 | Bien mélanger le tout, laisser reposer plusieurs heures cuire sur feuille de papier à 200° | |

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon