


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Tuiles A l'orange	
Recettes	Quantités	Progression	
Beurre Sucre cristal Sucre roux Jus d'agrumes Farine Zest de citron	0.100 0.100 0.100 0.100 0.075 0.001	Travailler le beurre en pommade avec les sucres, lisser et ajouter le jus de fruit Lisser à nouveau et incorporer la farine tamisée et les zestes Dresser sur Silpat Cuire dans un four à 180° pendant 8mn	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon