


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<b>Tuiles Aux amandes parfumées</b>	
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>	
Amandes effilées Sucre semoule Farine Blancs d'œufs Beurre noisette	0.250 0.250 0.040 0.150 0.050	Bien mélanger le tout, Laisser reposer Cuire sur Silpat dans un four ventilé à 155°  Pour les différents parfums, ajouter :  Cassis : 5g d'arôme cassis, 15g de cassis séché au four et haché, colorant violet en poudre Fraise : 4g d'arôme fraise, 15g de fraises moelleuses, colorant rose liquide Citron vert : 2g d'arôme citron vert, 15g de zeste de citron vert, colorant vert en poudre Orange : 3g d'arôme d'orange, 15g de zeste d'orange, colorant jaune en poudre	

Denis Hauchard - Pâtisserie CFA Avignon