

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Tuiles Passion Thé



Recettes	Quantités	Progression
Beurre Sucre cristal Sucre roux Purée de passion Farine Thé vert en poudre	0.100 0.100 0.100 0.100 0.074 0.003	Travailler le beurre en pommade avec les sucres, lisser et ajouter la passion Lisser à nouveau et incorporer la farine tamisée et le thé Dresser sur Silpat Cuire dans un four à 180° pendant 8mn

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon