

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Vernis alimentaire



Recettes		Quantités	Progression
Eau	0.700	<u>Fabrication</u>	
Glucose	0.150	Faire bouillir ensemble l'eau, le sucre et le glucose.	
Sucre	0.200	Hors du feu, faire fondre la gélatine et la gomme arabique.	
Gomme arabique	0.250	Chinoiser et réserver.	
Gélatine poudre	0.010		

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon