Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon http://cfa84patis.free.fr

Cornes de gazelles

Environ 24 cornes

Recettes	Quantités	Progression
Farine Eau de fleur d'oranger Huile Verre d'eau Sucre glace	0.100 0.010 0.100 1 0.020	Pâte : Pétrir la farine avec 10g d'eau de fleur d'oranger, l'huile, l'eau et le sucre glace. Réserver.
Amandes hachées Beurre Gomme arabique Eau de fleur d'oranger Sucre semoule	0.150 0.050 0.002 0.005 0.050	Farce : Mélanger les amandes hachées avec le beurre, l'eau de fleur d'oranger restante, la gomme arabique et le sucre semoule.
		Procédé : Etaler la pâte en forme de doigt, déposer la farce au centre puis replier en forme de demi-lune et couper à l'aide d'une roulette cannelée, cuire dans un four à 150°C pendant 30 minutes environ. Refroidir puis dresser.

Denis-Hauchard-Patisserie-CFA-Avignon