

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

50 pièces		Fudges	
Recettes	Quantités	Progression	
Lait Sucre Lait Sucre Crème	0.200 0.300 0.150 0.300 0.150	Mélanger tous les ingrédients Porter à ébullition sans cesser de remuer avec une cuillère en bois Cuire au boulet Stopper la cuisson en trempant la casserole dans l'eau froide Remuer vivement pour que le mélange devienne onctueux Verser Laisser refroidir et détailler au couteau	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon