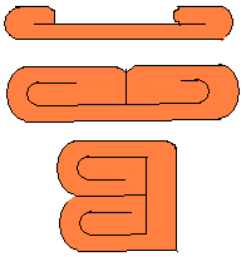
Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon http://cfa84patis.free.fr

Palmiers



Pliage des palmiers

Recettes	Quantités	Progression
Farine	0.500	<u>Feuilletage inversé sucré :</u>
Sel	0.012	Faire un beurre manié en mélangeant le beurre et la deuxième partie de farine
Eau	0.250	Faire une détrempe avec la farine, l'eau et le sel
Beurre	0.500	Façonner ce mélange en carré de 15cm sur 3cm d'épaisseur
Farine	0.150	Abaisser le corps gras en rectangle de 50cm X 16cm sur 1/2cm d'épaisseur
		Allonger la détrempe à part, aux 2/3 de la longueur de l'abaisse
Sucre	0.200	Poser l'abaisse de détrempe sur l'abaisse de matière grasse
		Donner deux tours
		Laisser reposer 30mn
		Donner 2 autres tours
		Laisser reposer
		Donner un dernier tour sans farine mais avec du sucre
		Etaler avec du sucre sur une largeur de 1 rouleau et demi
		Plier en 6 et détailler des tranches de 1cm de d'épaisseur
		Poser sur plaque légèrement graissée avec assez d'espace entre chaque
		Cuire à 200°, retourner à mi cuisson
		Décoller et poser sur feuille à la sortie du four

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-Avignon