

LES PATES ET CREMES DE BASE

<p><u>Pâte à Génoise 8 pers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 125g farine - 125g sucre - 4 oeufs 	<p><u>Pâte Brisée 8 pers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 250g farine - 125g beurre - 1 jaune d'œuf - 50g eau - 5g sel fin - 25g sucre (pour dessert) 	<p><u>Pâte Sucrée 8pers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 250g farine - 125g beurre - 1 œuf - 5g sel fin - 100g sucre
<p><u>Pâte à Choux 8 pers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 250g eau - 125g farine - 65g beurre - 4 œufs - 5 g sel fin 	<p><u>Pâte feuilletée 8 pers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 400g farine - 200g eau : (farine /2) - 300g matière grasse : (400+200=600 /2 =300) - 8g sel fin 	<p><u>Pâte à crêpes 8 pers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 0.5 litre de lait - 250g farine - 3 œufs - 50g sucre (pour dessert) - 50g beurre - 1 pincée sel fin - parfum
<p><u>Pâte Levée 8 pers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 250 g farine - 20g sucre - 1 sachet levure de boulanger - 2 à 3 œufs - 130g beurre - 5 cl de lait - 5g sel fin 	<p><u>Crème Anglaise</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 litre de lait - 10 jaunes d'œufs - 200g sucre - parfum 	<p><u>Crème Pâtissière 8 pers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ¾ litre de lait - 5 jaunes d'œufs - 150g sucre - 75g farine - parfum
<p><u>Pâte à Beignets 8 pers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 200g farine - 2 œufs entiers - 3 blancs d'œufs - 2 dl de bière - sel fin (pm) 	<p><u>Crème au Beurre 8 pers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 200g beurre - 175g sucre - 5 jaunes d'œufs - parfum 	<p><u>Crème d'Amandes 8 pers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 100g beurre - 100g sucre - 100g d'œufs (2 pces) - 100g poudre amandes
<p><u>Crème Pochée (renversée) 8 pers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 litre de lait - 6 œufs - 200g sucre - parfum 	<p><u>Crème Prise 8 pers</u> <u>Sucrée ou salée</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ¼ litre crème fleurette - ¼ litre de lait - 2 œufs - 2 jaunes d'œufs - soit : sel + muscade - soit : 100g sucre 	<p><u>Pâte à biscuit 8 pers</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 125g farine - 125g sucre - 5 jaunes d'œufs - 5 blancs d'œufs