

Summary

CLASSIC PUFF PASTRY	4
INVERTED PUFF PASTRY	5
ALMOND SWEET PASTRY	6
SHORT CRUST PASTRY	6
PASTRY CREAM.....	7
ALMOND CREAM.....	7
ALMOND SYRUP	7
GLACE A L'EAU	7
EGG WASH	7
PEACH CRUMBLE TART	8
PEAR AND GRAPEFRUIT TART	9
APPLE AND NOUGAT TART	10
TARTE TATIN.....	11
SOFT CHOCOLATE TART.....	12
TARTE FRAICHEUR D'AGRUMES – <i>Citrus Tart</i>	13
TARTE DES ILES – <i>Island Tart</i>	14
TARTE SUCCULENTE POMME ET NOIX – Succulent Apple and Walnuts Tart. 16	
TARTE MELIA.....	18
NASHI	20
TARTE CROUSTILLANTE CANNELLE ET MÛRE – Crispy Cinnamon and Blackberry Tart.....	22

© Toutes les recettes contenues dans ce cours ne peuvent en aucun cas être utilisées pour des démonstrations tant en France qu'à l'étranger. Bellouet Conseil s'en réserve l'exclusivité.