

Ingredients à préparer à l'avance



Set 1

250 gr farine

120gr beurre pommade

1 oeuf à température ambiante

80gr sucre

Set 2

100 gr chocolat noir de couverture
(70%min)

350gr de crème liquide froide
(30% MG min)

Toppings: fruits secs, fruits de saison
coupés, pépites de chocolat, meringues,
biscuits, bonbons....



SLOW PASTRY
MADRID

WWW.SLOWPASTRY.COM

Ustensiles



Bols, casseroles, fouet, spatule,
cuillère, fourchette, couteau d'office
rouleau à pâtisserie

Papier sulfurisé ou toile de cuisson
Plaque pâtisserie, grille/plaque four,
ou moule

Poche à douille ou version DIY

Balance, batteur électrique, four

Tablier, gant, torchon

