

## Proportions des pâtes, crèmes et appareils de base :

Ingrédients	Farine kg	Sucre kg	Œuf (J) pièce	Œuf ent	Beurre kg	Lait litre	Eau litre	Crème litre	Levure bio kg	Sel kg	Vanille gousse	Vanille extrait	Amand. Pdre kg
Pâte Brisée	1		4		0.5		0.2			0.02			
Pâte sucrée	1	0.4		5	0.4							PM	
Pâte Feuilletée	1				0.75		0.5			0.02			
Pâte à choux	0.5			16	0.4		1			0.02			
Crème anglaise Mix Glace		0.2	10			1 0.75		0.25			1		
Crème d'amandes		1		20	1								1
Crème pâtissière	0.125	0.2	8			1					1		
Appareil à Génoise	1	1		32	0.2 (fac)								
Appareil à Bavarois	Crème anglaise ou coulis additionné de 25 g de gélatine par litre et 0.6 à 0.8 l de crème fouettée.												
Pâte à brioche Rapide	1	0.1		3	0.25	0.45			0.042	0.02			
Pâte à crêpes	0.5		6 à 8		0.05	1							
Pâte à pain	1						0.6		0.042	0.02			