

# TECHNIQUE DE BASE

## LA CREME D'AMANDE

### Ingrédients nécessaires pour la crème d'amande



Sucre : 0.100 kg



Poudre d'amande :  
0.100 kg



Beurre ½ sel :  
0.100 kg



Œufs entiers :  
2 pce

### Matériel nécessaire pour la crème d'amande



1 calotte



1 fouet



1 balance



1 maryse



2 ramequins

## TECHNIQUE DE BASE

### Réalisation de la crème d'amande



1/ Mettre le beurre en pommade.



2/ Ajouter le sucre et mélanger.



3/ Incorporer le premier œuf.



4/ Mélanger et ajouter le deuxième œuf pour une incorporation plus facile.



5/ Mélanger au fouet jusqu'à obtention d'un appareil lisse et arrêter.