

<https://faubert.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article337>



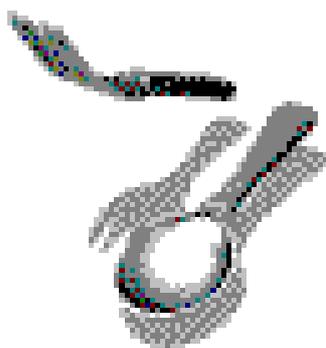
GÉNÉRATION
2024

**Collège
Faubert**

3 Place Faubert - 69600
VILLEFRANCHE SUR SAONE
Tél. : 04 78 68 27 22
Fax : 04 78 68 64 75
Courriel : 009564@ac-lyon.fr

Rocher ou Macaron Coco

- Informations pratiques - Restauration - Recettes -



Date de mise en ligne : mercredi 31 mars 2010

Copyright © Collège Faubert - Tous droits réservés

Rocher ou Macaron Coco

- Noix Coco Rapée 0.500 Kg
- Sucre 0.165 Kg
- Beurre Tempéré 0.165 Kg
- Blancs Oeufs 5 Pièces
- Levure Chimique 1/2 Paquet

Progression :

Mélanger la noix de coco , le sucre et la levure

Ajouter le beurre coupé en morceaux , passer entre les doigts pour obtenir une pâte sablonneuse

Incorporez les blancs d'oeufs (ne pas les monter en neige)

Placer des petits tas pointus pour les rochers ou des ronds aplatis pour les macarons sur une plaque beurrée et cuire 10 minutes dans four bien chaud 200Â°