



ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE
DE PÂTISSERIE
DUCCASSE & THURIÉS
Recette élaborée
par l'École nationale
supérieure de la
pâtisserie

Sucette à la Verveine Artisanale Aimé Lebon

INGRÉDIENTS

Verveine Artisanale 30°70 g
Glucose 100 g
Sucre semoule 400 g

- Cuire l'ensemble à 155°C et décuire avec la Verveine Artisanale 30°.
- Couler immédiatement.