


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

CAP chocolatier «stage 2»

Familles	Techniques abordées	
Techniques de chocolat	Techniques de moulage en chocolat Chocolat plissé Fabrication de feuilles en rhodoïd Techniques de décors au pinceau à l'intérieur des moules Effet velours sur moulage Petit montage en chocolat	   
Confiserie	Pralines roses	

Travaux pratiques de pâtisserie

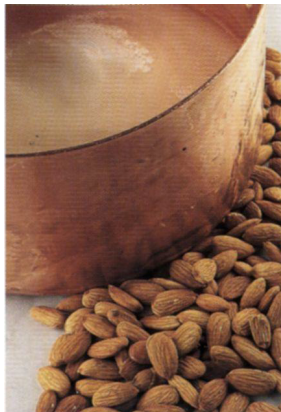
CFA Avignon

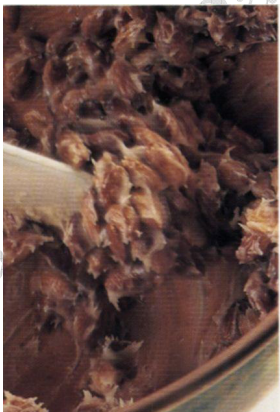
<http://cfa84patis.free.fr>


Pralines roses

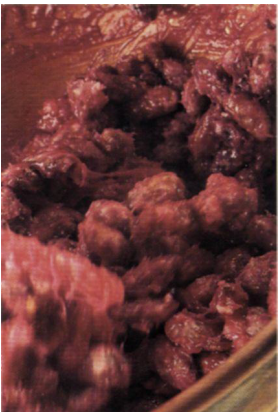


Recettes	Quantités	Progression
Amandes blanches Sucre cristal Eau Glucose Nougat sec Extrait de vanille Eau de fleur d'oranger Colorant rouge	0.250 0.500 0.175 0.100 0.030 0.005 0.010 0.010	<p>Faire griller les amandes dans un four à 170°C jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde à cœur et les réserver.</p> <p>Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose, puis le diviser en 6 parts égales (200g).</p> <p>Disposer les amandes encore chaudes dans une bassine si possible en cuivre et verser la première partie de sirop.</p> <p>Mélanger à la spatule pour faire masser, puis sabler en veillant à ce que chaque amande soit bien enrobée de sucre.</p> <p>Passer les amandes sur un crible pour enlever l'excédent de sucre.</p> <p>Renouveler 5 fois l'opération en ajoutant la première fois toute la vanille et l'eau de fleur d'oranger avec du colorant rouge.</p> <p>Les autres fois, ajouter un peu plus de colorant.</p> <p>Une fois la dernière opération terminée, gommer les pralines puis les mettre une nuit à l'étuve à 40°C.</p> <p>Laisser refroidir et stocker au sec.</p>






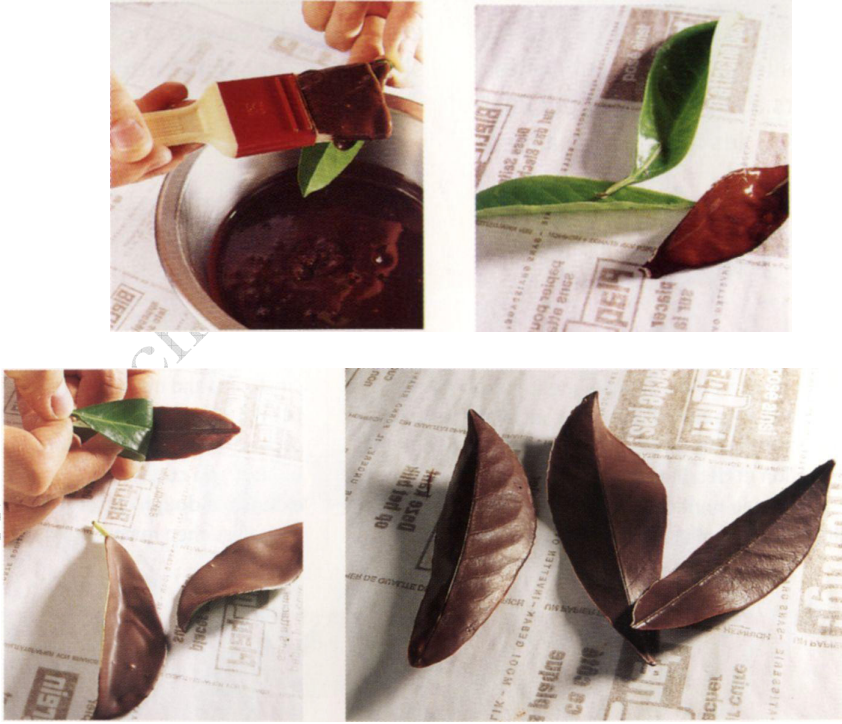




Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon




<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Empreinte en rhodoïd	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire	0.100	<p><u>Procédé</u> Découper un carré de feuille rhodoïd de la taille de l’empreinte en silicone Poser le rhodoïd sur l’empreinte et faire chauffer à l’aide d’un pistolet thermique pour qu’il prenne la forme des nervures Laisser refroidir Etaler de la couverture tempérée sur l’empreinte en rhodoïd au pinceau Laisser refroidir Décoller</p>	
			

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Effet velours	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture Beurre de cacao	0.150 0.050	<p><u>Procédé</u> Prendre de la couverture à température, cristallisée, et mélanger le beurre de cacao fondu Pour obtenir l'effet velours, mettre préalablement les pièces en chocolat au réfrigérateur et pulvériser le mélange à 50°C. Pour une pulvérisation à l'intérieur d'un moule, il est important de tempérer l'appareil à pistolet. On peut aussi pulvériser du beurre de cacao coloré tempéré dans les moules avant d'y couler la couverture.</p>	
 			

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon


<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Chocolat plissé	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture	0.100	<u>Procédé</u> Étaler à la palette, de la couverture tempérée sur un moulage terminé. Laisser refroidir à température ambiante.	
			

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Moulage en chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture	0.200	<p><u>Procédé</u> Passer au coton le moule qui doit être à la température ambiante. Prendre de la couverture tempérée. Peindre au pinceau en déposant une couche régulière à l'intérieur du moule. Faire de même avec les autres moules. A l'aide d'une louche, remplir les moules de chocolat à température. Tapoter le moule sur le tour pour faire remonter les bulles, retourner dans la baignoire en tapotant le bord du moule à l'aide d'une spatule pour faire couler l'excédent de chocolat. Racler les bords et déposer sur une feuille de papier cuisson ou une grille. Quand la couverture commence à cristalliser, ébarber les bords du moule avec un petit couteau. Laisser cristalliser complètement à température ambiante de 9 à 11°C. Tapoter légèrement le moule pour décoller le moulage sans taper trop fort, au risque de le casser avec le moule.</p>	
