

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

CAP chocolatier «stage 3»

Familles	Techniques abordées	
Bonbons et intérieurs	Fabrication et détaillage du praliné (enrobage stage 5) Préparation et enrobage de cerises à l'alcool Fabrication de la ganache pour palet or	
Techniques de chocolat	Enrobage retourné à la fourchette	
Confiserie	Fabrication, détaillage de nougatines diverses	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Bonbon praliné</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
<p>Noisettes brutes Sucre cristal Vanille gousse Eau Couverture noire</p>	<p>0.400 0.400 1 0.080 0.320</p>	<p><u>Praliné aux noisettes</u> Faire tiédir les noisettes brutes Cuire le sucre avec l'eau à 121°C Ajouter les noisettes et mélanger Quand le sucre est redevenu transparent, verser l'ensemble sur une plaque Laisser refroidir Broyer finement Mélanger la couverture noire fondue Broyer de nouveau</p>	
<p>Fondant Glucose Amandes effilées</p>	<p>0.200 0.150 0.150</p>	<p><u>Nougatine rapide</u> Faire cuire le fondant et le glucose Atteindre une couleur caramel clair Verser les amandes chaudes en une seule fois Remuer énergiquement Étaler la masse sur plaque Détailler en carrés de 2cm x 2cm</p>	
<p>Couverture lactée</p>	<p>1.000</p>	<p><u>Finition</u> Étaler sur 1cm d'épaisseur, le praliné Chablonner avec de la couverture tiède Détailler des carrés de 2cm x 2cm Déposer les carrés de praliné sur les carrés de nougatine Enrober le tout de couverture lactée</p>	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recettes		Quantités	Progression
			Bonbon de chocolat « Griottine »
			
Fondant blanc	0.200	<u>Fondant</u> Ramollir le fondant, le chauffer à 40° et le détendre très légèrement avec l'alcool des griottes	
Griottes à l'alcool avec la queue	0.100	<u>Finition</u> Tremper, en la prenant par la queue, la cerise au ¾ dans le fondant à point	
Couverture noire	0.400	Laisser sécher légèrement	
Pailleté chocolat	0.150	Ebarber si besoin Tremper jusqu'à la queue dans la couverture noire tempérée Et déposer sur le pailleté chocolat Laisser fondre le fondant une semaine au minimum	

Denis Hauchard - Pâtisseries - CFA Avignon

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



**Bonbon
de chocolat
« Palet d'Or »**



Recettes	Quantités	Progression
Couverture noire Crème Trimoline Beurre	0.315 0.260 0.050 0.050	<u>Ganache</u> Faire bouillir la crème La verser sur la couverture finement hachée Ajouter le sucre inverti et lisser la masse Incorporer le beurre en pommade dans la ganache à 40°C Lisser la masse
Couverture noire Feuille d'or	0.500 1/2	<u>Finition</u> Verser la ganache sur une feuille rhodoïd, recouvrir d'une autre feuille rhodoïd et appliquer le rouleau universel Laisser durcir à 6°C pendant 30 minutes environ Chabloner et détailler à l'emporte-pièce Enrober de couverture noire Disposer une feuille rhodoïd qui donnera une surface lisse et brillante Laisser prendre au froid plusieurs heures Puis retirer la feuille rhodoïd et décorer d'une feuille d'or

Denis Hauchard - www.cfa84patis.free.fr - CFA Avignon