






Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



CAP chocolatier «stage 7»

Familles	Techniques abordées	
Bonbons et intérieurs	Bonbons en pâte d'amande détaillés au couteau Bonbons praliné détaillés à l'emporte pièce	
Techniques de chocolat	Enrobage glissé et marqué à la fourchette Tiges de bambou en chocolat modelé Feuilles en chocolat ajouré Feuilles en chocolat nacré	  
Confiserie	Fabrication de pâte d'amande	

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>


		<p>Bonbon de chocolat</p> <p>« Périgourdin »</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Poudre d'amandes Sucre semoule Eau Glucose	0.160 0.160 0.050 0.030	<p><u>Pâte d'amande confiseur</u> Cuire le sucre, l'eau et le glucose au gros boulé (115°C) Et verser sur la poudre d'amandes et le sucre glace Mélanger à la spatule Laisser refroidir Broyer ou mixer finement</p>	
Pâte d'amandes Sucre glace Beurre Rhum Noix hachées Nougatine Couverture noire	0.400 0.100 0.080 0.050 0.120 0.150 0.300	<p><u>Pâte d'amande périgourdine</u> Travailler la pâte d'amande avec le sucre glace puis le beurre puis le rhum. Incorporer les noix et la nougatine en miettes. Etaler dans un cadre puis détailler au couteau des carrés de 2cm de coté. Laisser sécher un peu et enrober de couverture noire.</p>	

Denis Hauchard - Pâtisseries - CFA Avignon

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>


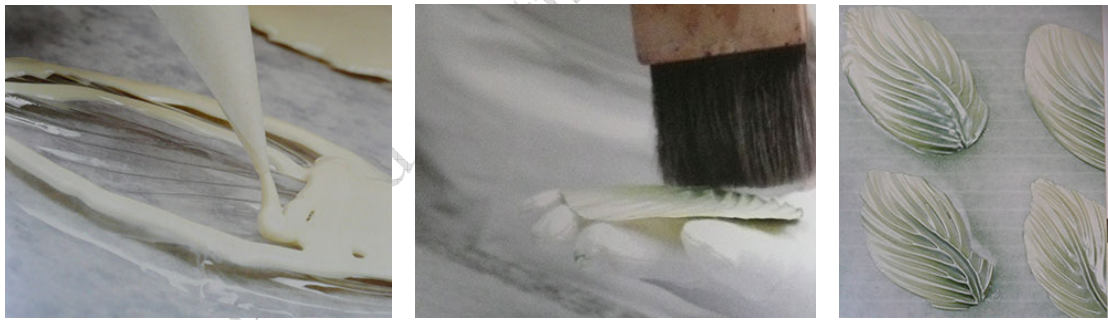
Technique de chocolat		Feuilles ajourées	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire	0.200	<p><u>Procédé</u> A l'aide d'un cornet rempli de chocolat tempéré, dresser, sur une feuille de papier sulfurisé, une langue de chocolat de 15cm de long et de 2.5cm de large à sa base. Placer un peigne dans la partie médiane de la langue de chocolat. Tirer ensuite le peigne vers l'extérieur, en décrivant un mouvement rotatif, de manière à tracer de fines nervures. Renouveler l'opération de l'autre coté de la nervure centrale afin de créer la seconde moitié de la feuille. Tracer les contours définitifs de la feuille à l'aide d'un triangle. Racler les bords de la feuille en lui donnant une forme oblongue. Appliquer ensuite, au centre de la nervure centrale, une tige en beurre de cacao noir. Donner forme à la feuille en relevant les bords du papier sulfurisé. Fixer les bords à l'aide de ruban adhésif. Laisser cristalliser pendant 2h à 16°C. Après complète cristallisation, enlever le ruban adhésif et décoller délicatement la feuille du support en papier.</p>	



Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

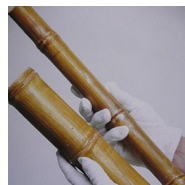
<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Feuilles nacrées	
Recettes	Quantités	Progression	
Chocolat blanc Beurre de cacao Poudre scintillante	0.200 0.050 QS	<p><u>Procédé</u> Prendre une empreinte rhodoïd. A l'aide d'un cornet rempli de chocolat blanc tempéré, dessiner le contour de la feuille. Remplir ensuite la partie intérieure. Retirer l'excès de chocolat, par simple écoulement, afin de diminuer l'épaisseur de la feuille. Laisser cristalliser à 16°C pendant au moins 2h. Après complète cristallisation, décoller la feuille de son support. Remplir de pistolet de beurre de cacao vert foncé. Colorer les deux faces des feuilles. laisser cristalliser l'ensemble à température ambiante durant quelques minutes. Donner aux feuilles un effet satiné avec de la poudre scintillante argent appliquée à l'aide d'un pinceau souple.</p>	
			

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Tiges de bambou	
Recettes	Quantités	Progression	
Chocolat blanc Sucre glace Beurre de cacao jaune Beurre de cacao vert Feuille de rhodoïd Cacao poudre Vernis alimentaire Colorant jaune chocolat Colorant vert chocolat Poudre scintillante blanche	0.500 0.125 0.020 0.020 1 0.010 QS QS QS QS	<p><u>Procédé</u></p> <p>A partir d'une feuille de rhodoïd, former un tube du diamètre de votre choix et le maintenir avec du ruban adhésif.</p> <p>A l'aide d'un cornet, couler une base en chocolat blanc tempéré sur un support. Y déposer le tube en plastique de manière à obturer son extrémité. Laisser cristalliser l'ensemble quelques minutes.</p> <p>Verser du chocolat blanc tempéré dans le tube. Retourner celui-ci et laisser couler l'excédent afin d'obtenir un tube en chocolat.</p> <p>Pour créer de l'épaisseur, renouveler l'opération 2 fois.</p> <p>Retourner le tube sur un autre support. Laisser cristalliser complètement avant de démouler en retirant les supports en déroulant la feuille de rhodoïd.</p> <p>Dans un bol, verser 250g de chocolat blanc tempéré avec 125g de sucre glace tamisé. Mélanger et mixer cette masse pour la rendre épaisse et lisse.</p> <p>A l'aide d'un cornet, étaler une dose de chocolat épaissi en un point du tube.</p> <p>Avec un morceau de rhodoïd rigide, tourner le tube de profil, de façon à créer le relief désiré. Répéter l'opération, à intervalles réguliers, sur toute la longueur du tube, afin de créer les différents nœuds de la tige de bambou.</p> <p>Laisser cristalliser. Après complète cristallisation, gratter la surface du chocolat à l'aide d'un couteau d'office, afin de créer des stries. Celles-ci se révéleront après coloration. A l'aide d'un papier absorbant, obturer l'extrémité du tube afin d'éviter la coloration de l'intérieur.</p> <p>Colorer le bambou à l'aide d'un pinceau et de beurre de cacao jaune puis vert.</p> <p>Laisser cristalliser à 16°C pendant 20mn.</p> <p>Appliquer, à la bombe, du vernis alimentaire et laisser sécher.</p> <p>Pour donner un effet patiné, rayer le vernis à l'aide d'un cutter.</p> <p>Appliquer ensuite du cacao en poudre à l'aide d'un pinceau qui, en s'incrutant dans les rainures, créera l'effet désiré. Couper le tube avec un couteau chauffé, à la hauteur désirée, et déposer au pinceau de la poudre scintillante blanche à l'intérieur.</p>	
