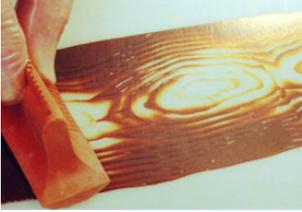


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

## CAP chocolatier «stage 9» Pâques

Familles	Techniques abordées	
<b>Bonbons et intérieurs</b>	Fabrication du gianduja Détailage de pâte d'amande Moulage de petits oeufs en gianduja	 
<b>Techniques de chocolat</b>	Trempage à la fourchette Technique du chocolat paille et nid Technique du faux bois en chocolat Montage de Pâques	  

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

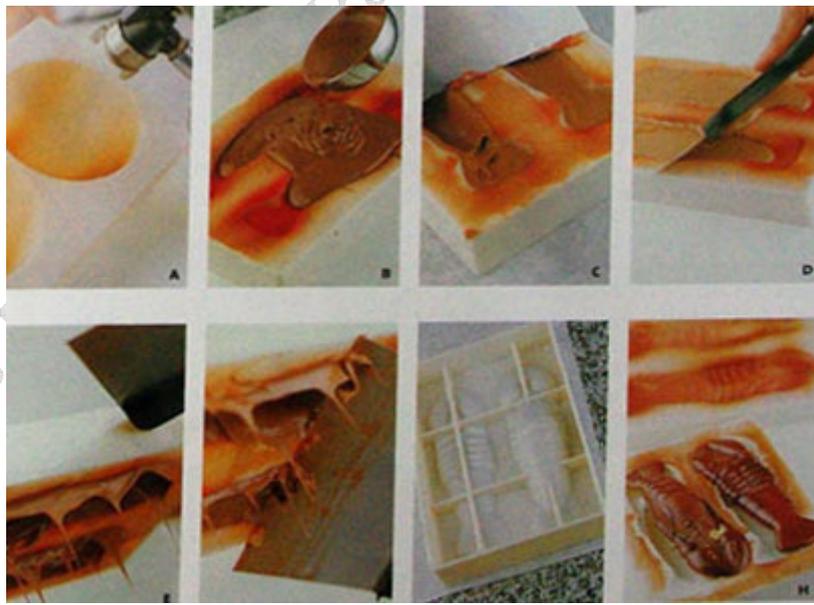
Bonbons et intérieurs		Gianduja	
Recettes	Quantités	Progression	
Noisettes émondées Sucre glace Couverture lactée Beurre de cacao	0.200 0.160 0.160 0.040	<u>Gianduja</u> Griller légèrement les noisettes au four Faire refroidir Broyer les noisettes avec le sucre glace Ajouter le mélange de couverture et de beurre de cacao fondu Laisser refroidir Broyer finement	
			

Denis Hauchard

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Moulage en chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture	0.400	<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>	
			

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Recettes		Quantités	Progression
Chocolat blanc		0.150	<u>Procédé</u> Étaler au cornet, de la couverture tempérée sur la plaque Décoller rapidement à la palette Donner la forme Réserver





# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Faux bois	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture lactée Couverture noire	0.100 0.150	<u>Méthode</u> Étaler à la palette, une fine couche de couverture à température sur du film rhodoïd ou autre support Étaler avec le peigne, en faisant onduler celui-ci, sur la longueur du film Laisser sécher très légèrement Étaler une autre couleur de couverture à température Laisser légèrement sécher, donner la forme ou tailler suivant besoin Faire prendre au froid Retirer le film seulement quand la couverture est totalement refroidie	

