

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



CAP chocolatier «stage 9» Pâques

| Familles | Techniques abordées | |
|-------------------------------|--|---|
| Bonbons et intérieurs | Fabrication du gianduja Détailage de pâte d'amande Moulage de petits oeufs en gianduja |   |
| Techniques de chocolat | 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 | |
|  | | | |


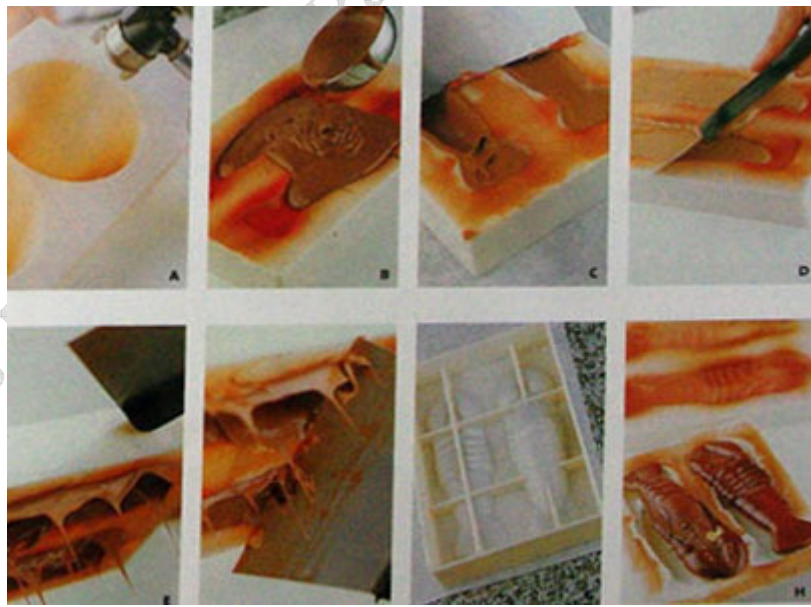
Denis Hauchard

CFA AVIGNON

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

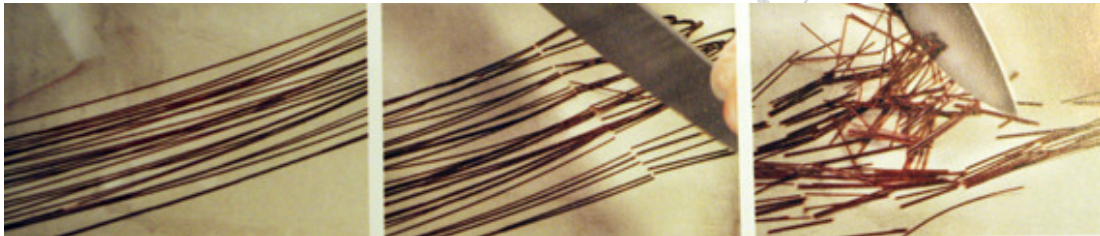


| Technique de chocolat | | Moulage en chocolat |  |
|--|-----------|---|---|
| Recettes | Quantités | Progression | |
| Couverture | 0.400 | <p><u>Procédé</u> Passer au coton le moule qui doit être à la température ambiante. Prendre de la couverture tempérée. Peindre au pinceau en déposant une couche 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 | |

