



Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Bonbon de chocolat « Abricotine »</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Purée de fruits Sucre Glucose Pectine Sucre Acide tartrique	0.250 0.300 0.085 0.009 0.025 0.005	<p><u>Pâte de fruits</u> Préparer les règles sur une feuille de papier cuisson Cuire la pulpe avec le sucre et le glucose. A ébullition, incorporer le mélange de sucre et de pectine en fouettant énergiquement pour éviter la formation de grumeaux Cuire à 108°C en remuant Verser hors du feu l'acide Couler</p>	
Couverture noire	0.400	<p><u>Finition</u> Chabloner la surface de la pâte de fruits Détailer en carré de 2cm Tremper dans la couverture noire, le côté chablonné en dessous, tempérée et retourner sur feuille Puis marquer d'un train à la fourchette</p>	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon