

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



## Bonbon de chocolat « Andalou »



Recettes	Quantités	Progression
Noisettes émondées Sucre glace Couverture lactée Beurre de cacao	0.250 0.200 0.200 0.050	<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
		<u>Finition</u> Dans des caissettes dorées, déposer un petit morceau d'abricot sec et de pistache Faire fondre le gianduja et le cristalliser comme une couverture Garnir d'une rosace à la poche, les godets Terminer par un petit décor en chocolat

Denis Hauchard - Pâtisseries CFA Avignon