



Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Bonbon de chocolat « Chardons liqueur »	
Recettes	Quantités	Progression	
Amidon	2.000	<u>Coffret d'amidon</u> Utilisation d'amidon très sec, étuvé depuis au moins 48 heures. Aérer l'amidon avec un fouet, en brossant énergiquement, lissage soigneusement avec une règle en appuyant sur les bords du coffret, de manière à obtenir une surface bien plate et lisse Réaliser des empreintes en laissant un espace suffisant entre chaque rangée de creux formés pour ne pas abîmer la rangée précédente.	
Sucre Eau Alcool de framboises A 45-50°	0.550 0.250 0.185	<u>Intérieurs liqueur</u> Cuire le sucre à 117°C Mélanger délicatement avec l'alcool Couler dans les empreintes Ensuite tamiser l'amidon sur toute la surface du coffret, ceci dans le but d'obtenir une cristallisation uniforme des bonbons. Ne pas déplacer le coffret durant le temps de la cristallisation. Après 12 heures, reprendre délicatement les intérieurs un par un, les brosser soigneusement à l'aide d'un pinceau plat pour enlever l'amidon, les enrober par la suite.	
Couverture blanche Colorant rouge	0.500 QS	<u>Finition</u> Enrober une première fois les intérieurs à la liqueur dans la couverture tempérée colorée avec du colorant liposoluble Laisser cristalliser Enrober une deuxième fois en roulant le bonbon à la fourchette sur un tamis Laisser refroidir	