



Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Bonbon de chocolat « Griottine »	
Recettes	Quantités	Progression	
Fondant blanc	0.250	<u>Fondant</u> Ramollir le fondant, le chauffer à 40° et le détendre très légèrement avec l'alcool des griottes	
Griottes à l'alcool avec la queue	0.300	<u>Finition</u> Tremper, en la prenant par la queue, la cerise au ¾ dans le fondant à point Laisser sécher légèrement	
Couverture noire	0.400	Ebarber si besoin	
Pailleté chocolat	0.200	Tremper jusqu'à la queue dans la couverture noire tempérée Et déposer sur le pailleté chocolat Laisser fondre le fondant une semaine au minimum	

Denis Hauchard - Pâtisserie - CFA Avignon