

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Bonbon de chocolat

« Marrakech »



Recettes	Quantités	Progression
eau thé fort branche de menthe crème trimoline couverture lait couverture noire	0.100 0.015 2 0.190 0.190 0.260 0.200	<u>Ganache</u> Faire bouillir l'eau et incorporer le thé et la menthe cassée à la main Laisser infuser 1/4H Faire bouillir le crème fleurette avec le sucre inverti Incorporer le thé et la menthe Chinoiser Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Garnir à la poche les moules de bonbons
Couverture noire	0.500	<u>Procédé</u> Mouler les plaques de moules « diamant » avec une couverture fondante à point, retourner et faire durcir Ebarber puis garnir de la ganache Recouvrir de couverture à point Faire refroidir

Denis Hauchard - Pâtisseries - CFA Avignon