

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Bonbons de chocolat Mendiants



Recettes		Quantités	Progression
Abricots secs Amandes blanches Noisettes blanches Noix cerneaux Couverture lactée Couverture noire Chocolat blanc		0.100 0.100 0.100 0.100 0.150 0.150 0.150	<u>Mendiants</u> Griller légèrement les amandes, les noix et les noisettes au four et laisser les refroidir à température ambiante. Couper en cubes les abricots secs et réserver. Mettre à point les différentes couvertures et couler à la poche des petits ronds sur une feuille de papier cuisson. Avant que la couverture ne cristallise; déposer 4 fruits secs différents sur le chocolat et laisser refroidir à température ambiante. NB:Travailler par demie plaque ou à 2 personnes pour éviter que le chocolat ne soit trop froid au moment de déposer les fruits secs.

Denis Hauchard - Pâtisserie CFA Avignon