

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



**Bonbon
de chocolat
« Montélimar »**



Recettes	Quantités	Progression
Noisettes émondées	0.050	<u>Nougat</u>
Amandes blanches	0.100	Monter les blancs
Pistaches	0.050	Cuire le sucre et le miel à 143°C
Blancs d'œufs	2	Verser sur les blancs et mélanger 1mn
Miel	0.175	Poser le bol sur le feu et dessécher la masse en remuant
Sucre cristal	0.500	Retirer du feu et ajouter les fruits secs
Sucre glace	0.080	Verser sur plaque sucrée au sucre glace
		Laisser refroidir légèrement et détailler
Couverture noire	0.300	<u>Finition</u>
		Enrober à mi hauteur, les morceaux de nougat, dans une couverture noire tempérée

DH

Denis Hauchard - Pâtisserie CFA Avignon