

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



## Bonbon de chocolat « Palet d'Or »



Recettes	Quantités	Progression
Couverture noire Crème Trimoline Beurre	0.315 0.260 0.050 0.050	<u>Ganache</u> Faire bouillir la crème La verser sur la couverture finement hachée Ajouter le sucre inverti et lisser la masse Incorporer le beurre en pommade dans la ganache à 40°C Lisser la masse
Couverture noire Feuille d'or	0.400 1	<u>Finition</u> Verser la ganache sur une feuille rhodoïd, recouvrir d'une autre feuille rhodoïd et appliquer le rouleau universel Laisser durcir à 6°C pendant 30 minutes environ Chabloner et détailler à l'emporte-pièce Enrober de couverture noire Disposer une feuille rhodoïd qui donnera une surface lisse et brillante Laisser prendre au froid plusieurs heures Puis retirer la feuille rhodoïd et décorer d'une feuille d'or

Denis Hauchard - Pâtisseries CFA Avignon