

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Bonbon de chocolat « Périgourdin »	
Recettes	Quantités	Progression	
Sucre semoule Glucose Crème Noix hachées Beurre	0.250 0.100 0.250 0.150 0.025	<u>Caramel tendre</u> Préparer l'ensemble des pesées Huiler les ustensiles Faire fondre le glucose Ajouter le sucre en petite quantité en remuant à la spatule Donner une belle teinte dorée Incorporer avec précaution la crème bouillante, au fouet Remettre sur le feu et cuire à 120°C Hors du feu, mélanger le beurre et les noix Verser dans les cadres Laisser refroidir Détailler en carré de 1.5cm de cotés	
Couverture lactée	0.500	<u>Finition</u> Tremper à la fourchette dans une couverture lactée Déposer sur feuille de papier cuisson Recouvrir par 4 ou 5 d'une plaquette de plexiglas brillant Faire prendre au froid Retirer quand la plaque se décolle	

Denis Hauchard - Pâtisseries - CFA Avignon