
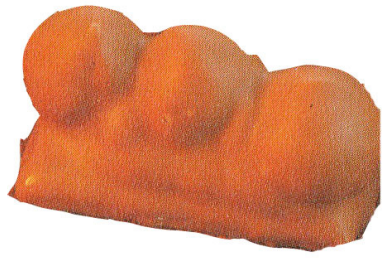


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p align="center">Bonbon de chocolat « Piémontais »</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Noisettes brutes Sucre cristal Vanille gousse Eau Couverture noire	0.250 0.250 1 0.050 0.200	<u>Praliné aux noisettes</u> Faire tiédir les noisettes brutes Cuire le sucre avec l'eau à 121°C Ajouter les noisettes et mélanger Quand le sucre est redevenu transparent, verser l'ensemble sur une plaque Laisser refroidir Broyer finement Mélanger la couverture noire fondue Broyer de nouveau	
Fondant Glucose Amandes effilées	0.200 0.150 0.150	<u>Nougatine rapide</u> Faire cuire le fondant et le glucose Atteindre une couleur caramel clair Verser les amandes chaudes en une seule fois Remuer énergiquement Etaler la masse sur plaque Détailler en rectangles de 1cm x 2cm	
Noisettes blanchies Sucre Beurre	0.100 0.070 0.020	<u>Noisettes caramélisées</u> Faire fondre doucement le sucre au caramel Ajouter les noisettes blanches en remuant Quand elles sont totalement enrobées de sucre, ajouter le beurre pour les décoller Débarrasser sur plaque	
Couverture lactée	0.400	<u>Finition</u> Etaler sur 1cm d'épaisseur, le praliné Détailler des rectangles de 1cm x 2cm Déposer les rectangles de praliné sur les rectangles de nougatine Coller avec un cornet de couverture, 3 noisettes Enrober le tout de couverture lactée	

DH