



# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p><b>Bonbon de chocolat</b></p> <p>« Provençal »</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Poudre d'amandes Sucre glace Sucre semoule Eau Glucose	0.125 0.125 0.250 0.100 0.050	<u>Pâte d'amande confiseur</u> Cuire le sucre, l'eau et le glucose au gros boulé (125°C) Et verser sur la poudre d'amandes et le sucre glace Mélanger à la spatule Laisser refroidir Broyer ou mixer finement	
Pâte d'amandes confiseur Fondant Beurre Pistaches Crème de pistache Kirsch Couverture noire	0.500 0.150 0.050 0.080 0.050 0.050 0.150	<u>Pâte d'amande pistache</u> Travailler la pâte d'amande avec le fondant tempéré, les pistaches hachées, la crème de pistache et le kirsch Etaler sur 1cm d'épaisseur Détailer des ovales à l'emporte pièce Laisser sécher 3 ou 4 heures Tremper dans la couverture fondante et décorer à la fourchette 3 dents	

DH

Denis Hauchard - Pâtisseries - CFA Avignon