



Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p>Bonbon de chocolat « Rocher praliné »</p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Amandes brutes Sucre cristal Eau Couverture noire	0.250 0.250 0.050 0.200	<p><u>Praliné aux amandes</u> Faire tiédir les amandes brutes Cuire le sucre avec l'eau à 121°C Ajouter les amandes 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</p>	
		<p><u>Finition</u> Détailer des boudins de praliné en rondelles de 1cm de large Bouler à la main et refroidir Faire griller les amandes hachées Les faire refroidir Mélanger la couverture lactée tempérée avec les amandes hachées froides Enrober de couverture lactée amandes à la bague Et déposer sur feuilles de papier cuisson Laisser refroidir</p>	

DH