

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Bonbon de chocolat « Truffe Napoléon »



Recettes	Quantités	Progression
Crème Trimoline Couverture noire Cognac Beurre	0.100 0.035 0.350 0.070 0.035	<p><u>Ganache</u> Faire bouillir le crème fleurette avec la trimoline Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat préalablement fondu Mélanger « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour créer un « noyau » élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. Incorporer le Cognac A 35° mélanger le beurre en cubes Dresser des boules à la poche, douille unie moyenne</p>
Couverture noire Cacao poudre	0.300 0.300	<p><u>Finition</u> Bouler à la main les petites boules de ganache Les enrober à la bague de couverture noire tempérée Puis les déposer dans le cacao en poudre Attendre 1mn et les rouler dans le cacao en poudre à la fourchette</p>

Denis Hauchard - Pâtisserie CFA Avignon