

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Caramel au chocolat

Recettes	Quantités	Progression
Sucre Glucose Eau Crème Bicarbonate de soude Sel Beurre Pâte de cacao	0.470 0.045 0.100 0.270 0.001 0.001 0.185 0.135	<u>Caramel</u> Faire cuire le sucre, le glucose et l'eau à 145°C. Faire chauffer la crème, le bicarbonate et le sel jusqu'à ébullition. Décuire le sucre avec le beurre puis la crème liquide bouillante. Verser la crème en 2 ou 3 fois. Remuer vivement avec la spatule ou le fouet. Incorporer la pâte de cacao. Faire recuire à 118°C. Couler dans un cadre de 1 cm de hauteur sur feuille. Laisser refroidir, marquer à l'aide d'un découpoir et couper en carrés de 3 cm X 3 cm, puis emballer chaque caramel individuellement.
		