

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Tiges de bambou	
Recettes	Quantités	Progression	
Chocolat blanc Sucre glace Beurre de cacao jaune Beurre de cacao vert Feuille de rhodoïd Cacao poudre Vernis alimentaire Colorant jaune chocolat Colorant vert chocolat Poudre scintillante blanche	0.500 0.125 0.020 0.020 1 0.010 QS QS QS QS	<p><u>Procédé</u></p> <p>A partir d'une feuille de rhodoïd, former un tube du diamètre de votre choix et le maintenir avec du ruban adhésif.</p> <p>A l'aide d'un cornet, couler une base en chocolat blanc tempéré sur un support. Y déposer le tube en plastique de manière à obturer son extrémité. Laisser cristalliser l'ensemble quelques minutes.</p> <p>Verser du chocolat blanc tempéré dans le tube. Retourner celui-ci et laisser couler l'excédent afin d'obtenir un tube en chocolat.</p> <p>Pour créer de l'épaisseur, renouveler l'opération 2 fois.</p> <p>Retourner le tube sur un autre support. Laisser cristalliser complètement avant de démouler en retirant les supports en déroulant la feuille de rhodoïd.</p> <p>Dans un bol, verser 250g de chocolat blanc tempéré avec 125g de sucre glace tamisé. Mélanger et mixer cette masse pour la rendre épaisse et lisse.</p> <p>A l'aide d'un cornet, étaler une dose de chocolat épaissi en un point du tube.</p> <p>Avec un morceau de rhodoïd rigide, tourner le tube de profil, de façon à créer le relief désiré. Répéter l'opération, à intervalles réguliers, sur toute la longueur du tube, afin de créer les différents nœuds de la tige de bambou.</p> <p>Laisser cristalliser. Après complète cristallisation, gratter la surface du chocolat à l'aide d'un couteau d'office, afin de créer des stries. Celles-ci se révéleront après coloration. A l'aide d'un papier absorbant, obturer l'extrémité du tube afin d'éviter la coloration de l'intérieur.</p> <p>Colorer le bambou à l'aide d'un pinceau et de beurre de cacao jaune puis vert.</p> <p>Laisser cristalliser à 16°C pendant 20mn.</p> <p>Appliquer, à la bombe, du vernis alimentaire et laisser sécher.</p> <p>Pour donner un effet patiné, rayer le vernis à l'aide d'un cutter.</p> <p>Appliquer ensuite du cacao en poudre à l'aide d'un pinceau qui, en s'incrutant dans les rainures, créera l'effet désiré. Couper le tube avec un couteau chauffé, à la hauteur désirée, et déposer au pinceau de la poudre scintillante blanche à l'intérieur.</p>	
			