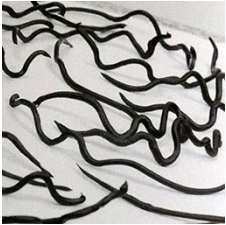


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Branches en chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Cacao poudre Beurre de cacao	0.200 0.100	<p><u>Procédé</u> Dans un cul de poule, verser la poudre de cacao et le beurre de cacao fondu à 35°C. Mélanger à la spatule jusqu'à complète homogénéisation. Couler le mélange dans une poche plastique avec une douille unie de 8mm. Dessiner sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, des lignes tortueuses. Pour les réaliser courbes, tracer celles-ci sur une demi-sphère thermoformée ou un cul de poule retourné recouvert de film alimentaire. Remplir le pistolet de beurre de cacao à 29°C. Colorer les branches en les retournant. Laisser cristalliser 15 mn.</p>	

