



# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Chocolat à bulles	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire	0.150	<p><u>Procédé</u> Étaler de la couverture tempérée sur un film de plastique à bulles (protection des colis) Donner une forme si besoin. Plus la couche sera fine, il y aura de trous dans le grillage. Laisser refroidir Détailer la forme</p>	
			

Denis Hauchard