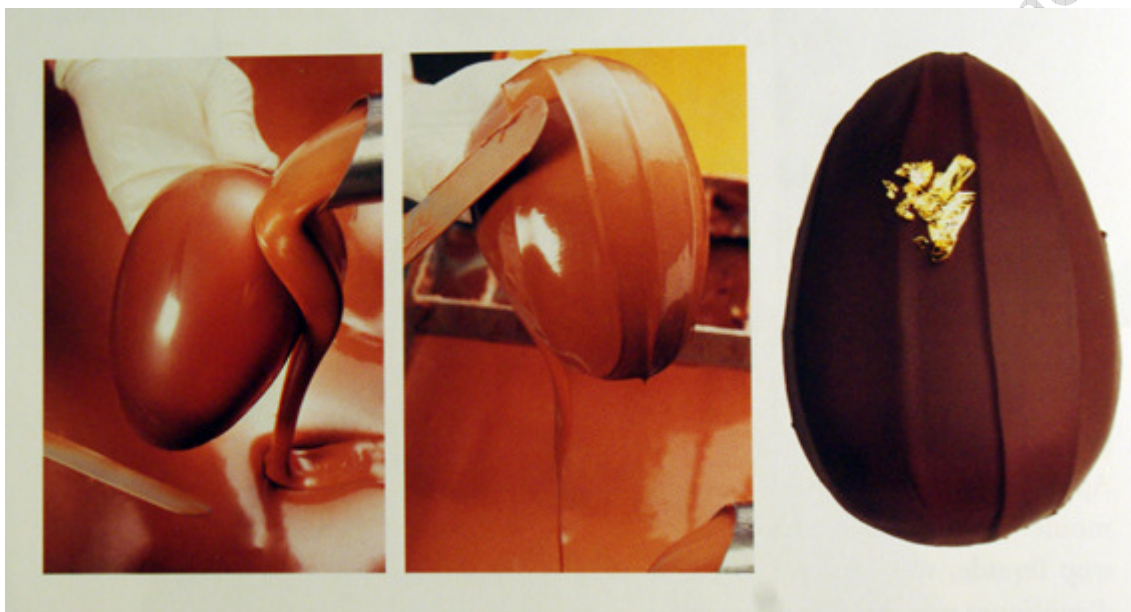


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

<b>Technique de chocolat</b>		Couverture plissée	
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>	
Couverture	0.150	<b>Procédé</b> Couler et lisser à la palette, de la couverture tempérée sur un moulage terminé Laisser refroidir	



Denis Hauchard -