

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Décor dans le moule	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture ivoire Couverture lactée Couverture noire	0.100 0.100 0.250	<u>Procédé</u> Colorer, dessiner, former les motifs à l'intérieur des moules, avec un cornet de papier et/ou un pinceau, avec une couverture tempérée Laisser légèrement sécher Recouvrir au pinceau d'une première couche d'une autre couleur de couverture tempérée puis mouler entièrement Egoutter Ebarber	



DH