


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Empreinte en rhodoïd	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire	0.100	<p><u>Procédé</u> Découper un carré de feuille rhodoïd de la taille de l’empreinte en silicone Poser le rhodoïd sur l’empreinte et faire chauffer à l’aide d’un pistolet thermique pour qu’il prenne la forme des nervures Laisser refroidir Étaler de la couverture tempérée sur l’empreinte en rhodoïd au pinceau Laisser refroidir Décoller</p>	
