

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat	Empreinte en silicone	
-----------------------	------------------------------	---

Recettes	Quantités	Progression
Couverture noire	0.100	<p><u>Procédé</u> Mélanger le silicone avec le durcisseur en tenant compte des proportions indiquées sur l'emballage. Déposer au pinceau une couche de silicone sur les empreintes en rhodoïd ou sur une véritable feuille. Laisser sécher. Décoller Recouvrir les empreintes de chocolat tempéré et laisser cristalliser à température ambiante. Décoller délicatement.</p>



Denis Hau