

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		Eventails en chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire	0.300	Faire fondre au bain Marie la couverture à 40°C Faire chauffer une plaque en inox (surtout pas de l'aluminium qui noircit la couverture) Étaler une couche fine sur la plaque et la mettre au froid Lorsque la couverture est dure, la laisser revenir à température ambiante A l'aide d'un triangle, détailler des éventails et les mettre à refroidir sur feuille ou les appliquer directement sur l'entremets	



Denis