

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Faux bois	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture lactée	0.100	<u>Méthode</u> Étaler à la palette, une fine couche de couverture à température sur du film rhodoïd ou autre support Étaler avec le peigne, en faisant onduler celui-ci, sur la longueur du film Laisser sécher très légèrement Étaler une autre couleur de couverture à température Laisser légèrement sécher, donner la forme ou tailler suivant besoin Faire prendre au froid Retirer le film seulement quand la couverture est totalement refroidie	
Couverture noire	0.150		

