


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Feuilles ajourées	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire	0.200	<p><u>Procédé</u> A l'aide d'un cornet rempli de chocolat tempéré, dresser, sur une feuille de papier sulfurisé, une langue de chocolat de 15cm de long et de 2.5cm de large à sa base. Placer un peigne dans la partie médiane de la langue de chocolat. Tirer ensuite le peigne vers l'extérieur, en décrivant un mouvement rotatif, de manière à tracer de fines nervures. Renouveler l'opération de l'autre côté de la nervure centrale afin de créer la seconde moitié de la feuille. Tracer les contours définitifs de la feuille à l'aide d'un triangle. Racler les bords de la feuille en lui donnant une forme oblongue. Appliquer ensuite, au centre de la nervure centrale, une tige en beurre de cacao noir. Donner forme à la feuille en relevant les bords du papier sulfurisé. Fixer les bords à l'aide de ruban adhésif. Laisser cristalliser pendant 2h à 16°C. Après complète cristallisation, enlever le ruban adhésif et décoller délicatement la feuille du support en papier.</p>	

