


# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Feuilles nacrées	
Recettes	Quantités	Progression	
Chocolat blanc Beurre de cacao Poudre scintillante	0.200 0.050 QS	<p><u>Procédé</u> Prendre une empreinte rhodoïd. A l'aide d'un cornet rempli de chocolat blanc tempéré, dessiner le contour de la feuille. Remplir ensuite la partie intérieure. Retirer l'excès de chocolat, par simple écoulement, afin de diminuer l'épaisseur de la feuille. Laisser cristalliser à 16°C pendant au moins 2h. Après complète cristallisation, décoller la feuille de son support. Remplir de pistolet de beurre de cacao vert foncé. Colorer les deux faces des feuilles. laisser cristalliser l'ensemble à température ambiante durant quelques minutes. Donner aux feuilles un effet satiné avec de la poudre scintillante argent appliquée à l'aide d'un pinceau souple.</p>	
