


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Fleurs d'étoiles	
Recettes	Quantités	Progression	
Chocolat blanc	0.250	<p><u>Procédé</u> Sur une feuille de rhodoïd, verser le chocolat blanc tempéré et l'étaler finement à l'aide d'une palette coudée. tapoter ensuite la feuille afin de rendre la surface lisse. Après une légère cristallisation, découper à l'aide d'un cutter et d'un cadre à guitare, des losanges. Disposer une feuille de papier sulfurisé à la surface du chocolat. Enrouler l'ensemble autour d'un tube et maintenir le tout à l'aide de ruban adhésif. Pour obtenir des pétales de différentes tailles, cette opération doit être réalisée avec 3 tubes de diamètre différents. (4, 6 et 8 cm). Après complète cristallisation, couper le ruban adhésif et dérouler les pétales. Pour le cœur de la fleur, prendre une sphère moulée en chocolat blanc. Chauffer une palette et faire légèrement fondre la surface de la sphère. Appliquer celle-ci sur un support, en chocolat blanc lui aussi. Cristalliser à la bombe réfrigérante. Enrober cette forme de chocolat blanc et laisser cristalliser. A l'aide d'un cornet et de chocolat tempéré, coller les pétales un à un à la base de la sphère, par ordre croissant de grandeur. Commencer par le cœur en plaçant d'abord les pétales plus petits. Continuer l'opération sur toute la sphère. Pour donner du mouvement à la fleur, veiller à faire tourner les pétales en les collant les uns sur les autres, par leur base. Une fleur de taille moyenne compte une quarantaine de pétales..</p>	
