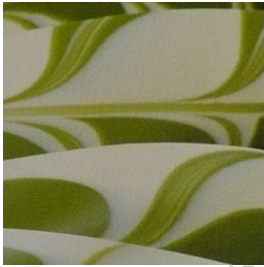
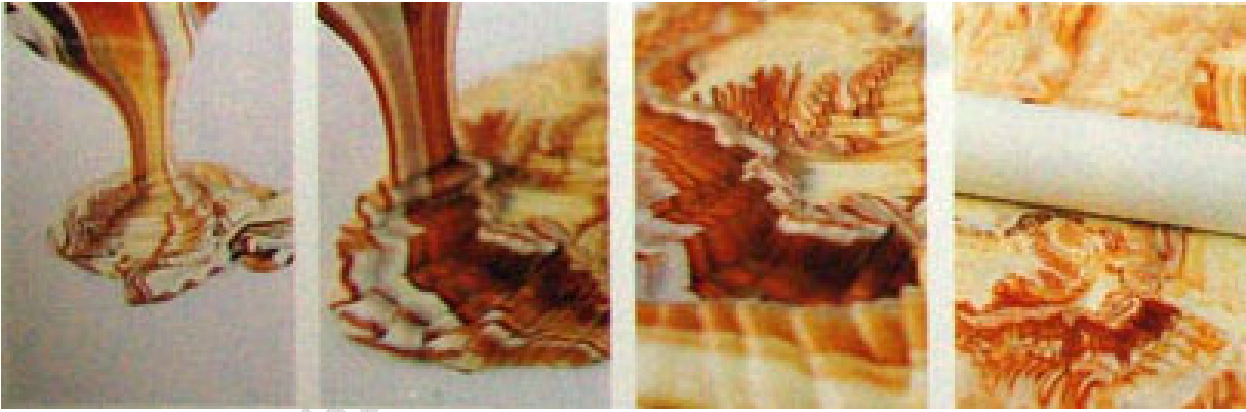


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Chocolat marbré	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire Couverture lactée Chocolat blanc	0.100 0.100 0.100	<p><u>Procédé</u> Verser dans un récipient, sans mélanger, du chocolat blanc, de la couverture lactée, et de la couverture noire. Appliquer un film plastique sur une plaque humidifiée. Couler le mélange de couverture dessus. Recouvrir d'une deuxième feuille de plastique et étaler au rouleau. Laisser le mélange cristalliser. Enlever les deux feuilles plastiques et découper.</p>	
			

Denis Hauchard