

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Marguerite en chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
<p>Chocolat blanc 0.200 Vermicelle blanc 0.100 Beurre de cacao 0.030 Colorant jaune à chocolat QS Colorant vert à chocolat QS</p>		<p><u>Procédé</u> Préparer des bandes de papier sulfurisé de 5 à 6 cm. Déposer la lame d'un couteau d'office à la surface du chocolat blanc tempéré. Pour créer les pétales, déposer ensuite le couteau sur le papier sulfurisé. Reproduire l'opération autant de fois que nécessaire. Avant cristallisation complète du chocolat, glisser les bandes de papier sulfurisé dans un tube de rhodoïd afin de donner une forme incurvée aux pétales. Laisser cristalliser l'ensemble 45 mn à 16°C. Réaliser le cœur de la fleur. A l'aide d'un cornet, couler du chocolat blanc tempéré jusqu'au 1/3 de la hauteur des moules à demi-sphères, de 3 cm de diamètre. Lorsque le chocolat commence à cristalliser, introduire un cure-dent dans chaque pastille afin de permettre une manipulation plus aisée des cœurs de fleurs. Laisser cristalliser. Démouler et tremper dans du chocolat blanc tempéré puis parsemer immédiatement les cœurs de vermicelles en chocolat blanc. Dessiner les cœurs à l'aide de beurre de cacao jaune pulvérisé. Laisser cristalliser 10 mn. Colorer du chocolat blanc tempéré avec 10% de son poids en beurre de cacao et du colorant vert. Remplir les fonds de demi-sphères (diamètre 3 cm). Laisser cristalliser. Démouler et avec du chocolat vert tempéré, coller une tige en chocolat vert. Décoller les pétales des bandes de papier. Disposer les pétales en commençant par l'extérieur du support. Coller chaque pétale à l'aide d'une goutte de chocolat blanc tempéré. Le figer à la bombe à froid. Veiller à laisser le centre vide pour y placer le cœur de la fleur. Disposer délicatement le cœur et presser légèrement afin de faire adhérer au chocolat.</p>	
			