

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

		<p align="center"><b>Décor chocolat mosaïque</b></p>	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire Couverture lait Couverture blanche	0.100 0.100 0.100	<p><u>Couverture noire</u>            Fondre 50 à 55°C            Tabler 27/29°C            Mise au point 30 à 32°C  <u>Couverture lait ou blanche</u>            Fondre 45 à 50°C            Tabler 26/28°C            Mise au point 29 à 30°C</p>	
		<p><u>Procédé :</u>            Mettre au point toutes les couleurs de couverture            Préparer un dessin sur papier, à l'envers            Poser une feuille guitare dessus            Dessiner les contours avec de la couverture tempérée au cornet            Puis colorier l'intérieur des diverses formes            Il faut superposer la deuxième couleur sur la première, puis la troisième sur la seconde etc.            Il est possible de se servir d'un dessin sous le rhodoïd mais attention : les textes seront à l'envers après démoulage.            Poser délicatement une feuille de papier cuisson puis une grille pour éviter que le dessin ne se gondole en refroidissant.            Laisser refroidir avant de décoller</p>	

Denis Hauchard