

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

| Technique de chocolat | | Moule en gélatine | |
|---|----------------------------------|---|--|
| Recettes | Quantités | Progression | |
| Eau Sucre Glucose Gélatine poudre | 0.450 0.275 0.075 0.200 | <u>Procédé</u> Faire un sirop avec l'eau, le sucre et le glucose. Incorporer à chaud la poudre de gélatine Verser dans un récipient et positionner l'objet à reproduire en aillant pris la précaution de le graisser. (jouet pour animaux par exemple, pas cher et pratique) Laisser refroidir Retirer l'objet et couler la couverture à point | |
|  | | | |

Denis Hauchard - Avignon