

# Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

<b>Technique de chocolat</b>		Nœud en chocolat	
<b>Recettes</b>	<b>Quantités</b>	<b>Progression</b>	
Couverture noire	0.300	<u>Procédé</u> Étaler de la couverture tempérée sur du ruban rhodoïd Laisser refroidir sur le tour Avant cristallisation complète, donner la forme voulue Laisser refroidir Décoller et monter	

