


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Chocolat plastique	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture noire Sirop à 30°B Glucose	0.250 0.050 0.075	<u>Procédé</u> Porter le sirop et le glucose à ébullition, verser sur la couverture choisie hachée ou en pistoles Lisser Réserver pendant plusieurs heures avant utilisation Utiliser comme de la pâte d'amande	
			

DH