
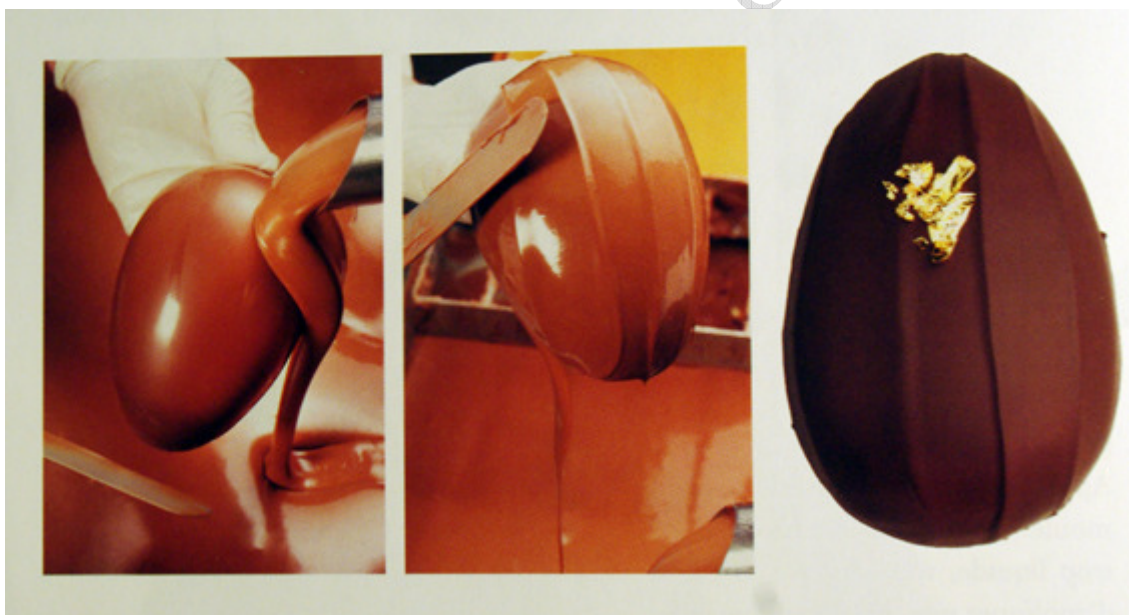


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Chocolat plissé	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture	0.100	<u>Procédé</u> Étaler à la palette, de la couverture tempérée sur un moulage terminé. Laisser refroidir à température ambiante.	



Denis