

Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Effet velours	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture Beurre de cacao	0.300 0.100	<u>Procédé</u> Prendre de la couverture à température, cristallisée, et mélanger le beurre de cacao fondu Pour obtenir l'effet velours, mettre préalablement les pièces en chocolat au réfrigérateur	
			

DH