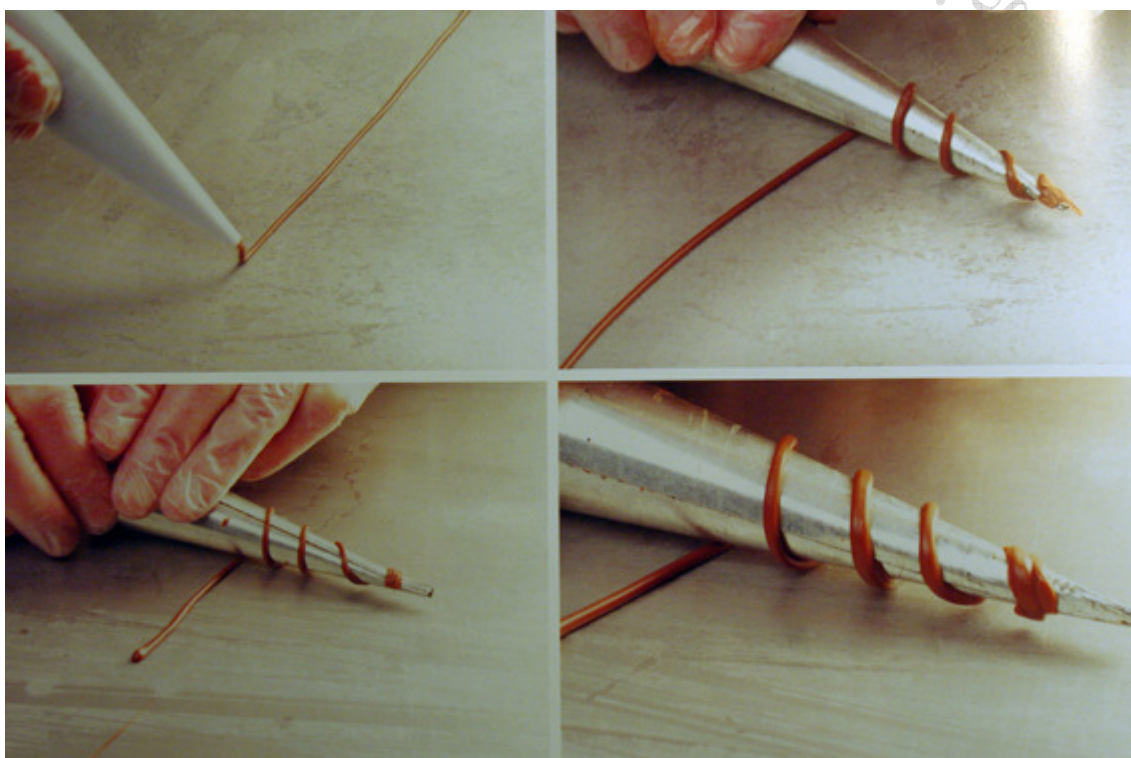


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Zébulon	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture lactée	0.100	<u>Procédé</u> Mettre au congélateur, un morceau de marbre ou une plaque en inox Couler avec un cornet, un train de couverture tempérée sur la plaque congelée Former rapidement autour d'un cône en métal Réserver	



DH

Denis-Ha