

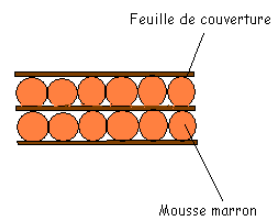
Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Millefeuille Chocolat marron



Recettes	Quantités	Progression
Couverture noire	0.400	<u>Feuille de chocolat</u> Faire fondre la couverture à 50 à 55°C Tabler 27/29°C Mise au point 30 à 32°C Etaler sur une feuille de rhodoïd et laisser durcir un peu Marquer au couteau avant complet refroidissement
Pâte de marron Crème de marron Crème liquide Crème Bayleys Couverture lactée Gélatine feuilles Crème montée	0.100 0.100 0.050 0.050 0.050 2 0.200	<u>Mousse marron</u> Mixer la pâte et la crème de marron Faire bouillir la crème et la crème de Bayleys Ajouter la gélatine essorée et verser sur le chocolat, mélanger et ajouter la crème et pâte de marron puis la crème montée A la poche à douille diamètre 10, faire des bandes de mousse et congeler Détailler en tronçon de 9.5cm
		<u>Montage</u> Découper les feuilles de chocolat et les recouvrir à la poche, de mousse au marron Faire la même chose pour deux feuilles, la troisième recouvrira sans rien dessus Décorer simplement d'un demi-marron glacé ou d'un petit décor en chocolat

Denis-Hauchard-Pâtisserie-CFA-Avignon