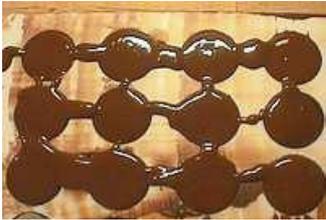


Travaux pratiques de pâtisserie

CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>

Technique de chocolat		Moulage en chocolat	
Recettes	Quantités	Progression	
Couverture	0.200	<p><u>Procédé</u> Passer au coton le moule qui doit être à la température ambiante. Prendre de la couverture tempérée. A l'aide d'une louche, remplir les moules de chocolat à température. Tapoter le moule sur le tour pour faire remonter les bulles, retourner dans la bassine en tapotant le bord du moule à l'aide d'une spatule pour faire couler l'excédent de chocolat. Racler les bords et déposer sur une feuille de papier cuisson ou une grille. Quand la couverture commence à cristalliser, ébarber les bords du moule avec un petit couteau. Garnir puis recouvrir de chocolat en le faisant couler directement à la louche. Tapoter et lisser à la palette. Laisser cristalliser complètement à température ambiante de 9 à 11°C. Tapoter légèrement le moule pour décoller le moulage sans taper trop fort, au risque de le casser avec le moule.</p>	
			