

# TECHNIQUES DE TRAVAIL DU CHOCOLAT DE COUVERTURE



1→

**Travail de la couverture ( fonte )**



2→



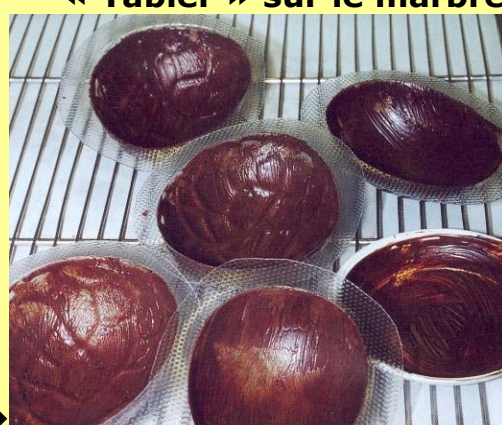
3→

**« Tabler » sur le marbre**



4→

**« Chemiser » au pinceau,**



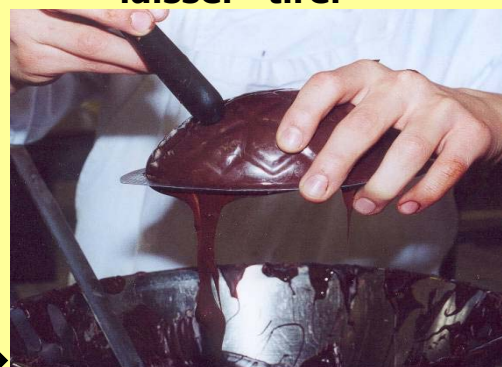
5→

**laisser "tirer"**



6→

**Mouler à la louche**



7→

**Égoutter en tapotant, poser sur grille  
Laisser "tirer"**



8→

**« Ébarber » au couteau, placer sur grille**



9→

**Démouler et stocker sur feuille  
Réserver Conserver à + 17°C**

# AUTRES ÉLÉMENTS DE DÉCORS

## Chocolat à pulvériser noir

- \* 1 kg de couverture
- \* 250 g de Pâte de cacao
- \* 500 g de beurre de cacao colorant rouge poudre

à maintenir en étuve sèche à 28/ 30°C après « tablage »

---

## Chocolat à pulvériser lacté

- \* 1 kg de couverture lactée
- \* 250 g de couverture noire
- \* 500 g de beurre de cacao colorant rouge poudre

à maintenir en étuve sèche à 28/ 30°C après « tablage »



## PULVÉRISATION AU PISTOLET ÉLECTRIQUE

- 1 Tempérer le pistolet en l'installant dans l'étuve sèche
- 2 Filtrer au travers d'un bas le mélange tabler comme une couverture
- 3 Placer le sujet sur plateau tournant, garni d'un carter de protection
- 4 Pulvériser à 30cm du sujet en le faisant tourner

Document François LEVENT PLP au LP du Détroit de CALAIS 62100

# ŒUFS DE BRESSE

Mélange de couverture lactée ou noire au point avec le même poids de pâte de praliné

**Compter environ 70 g de masse par œuf**

## **Préparation des coquilles :**

- Percer chaque extrémité de l'œuf
- Vider dans une calotte inox
- Laver les œufs au produit bactéricide
- Javelliser et rincer soigneusement
- Placer sur grille et passer au four à 90°C au moins 1 heure, pour les sécher correctement

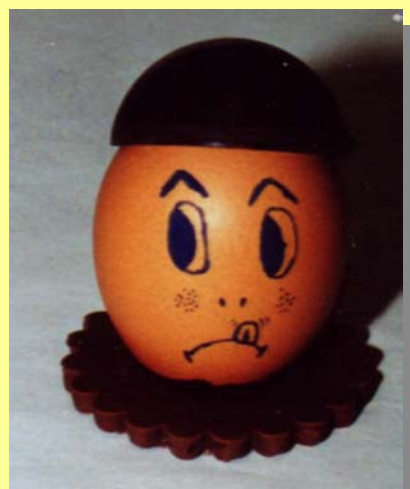
## EXEMPLES DE FINITION DES ŒUFS DE BRESSE



**Œuf à la coque**



**« Tsing-Tao »**



**« Bob »**



**« The Kid »**

→ idéal en PPCP avec le collègue d'art appliqué

Document François LEVENT PLP au LP du Détroit de CALAIS 62100