



Pralinés jasmin

Notes sur la recette

Entreprise Boulangerie-confiserie Hofmann
Classification Confiserie
Groupe Pralinés et produits dragéifiés

Rendement 103 Pièce(s)
Poids de la pièce 10 g
Poids final 10 g



Recette

CCP

250 g	crème			X
425 g	couverture foncé	<i>fondu</i>		
3 pcs	sachet de thé au jasmin			
350 g	couverture foncé tempérée			
25 pcs	fleurs décor			
1 025 g	Masse de la recette 1			
-10 g	0.98% Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)			
1 015 g	Masse de la recette nette			

Données pour la confection de la recette

CCP

Cuire la crème et laisser infuser le thé au jasmin pendant 5 minutes et ajouter la couverture. Couler entre des barres.

Une fois le chocolat tiré, badigeonner de couverture pour éviter que ca colle. Couper 2.5 cm X 2.5

Tremper dans la couverture foncé. Mettre le décor

Légende: X défini comme CCP

Etat de la recette et de la documentation d'apprentissage

■ en apprentissage