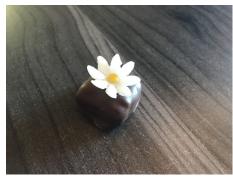


Pralinés jasmin

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			ССР
250 g		crème	X
425 g		couverture foncé fondu	
	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	ССР
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

Griselli Maël 19.09.2019