

Les gestes techniques du chinois



- 1 À l'aide d'un pinceau, dorer toute la longueur du rectangle sur 2 cm environ.
- 2 Garnir le restant de pâte d'une fine couche de crème pâtissière. L'étalement doit être régulier.
- 3 Parsemer la pâte de chunks de chocolats noir, lait et blanc.



Les gestes techniques du chinois



4 Rouler la pâte fermement dans le sens de la longueur pour enfermer la garniture, vers le bord doré. Puis souder pour former un boudin.



5 Se munir d'une bicyclette et marquer la pâte d'empreintes, pour une découpe régulière.

