



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

12 éclairs café, le reste en chouquettes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 250g ou Lait 250g Beurre 100g Sel 4g Farine 150g Œuf entier 200 à 250g Sucre 8g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 1L Sucre 200g Jaune d'œuf 120g Poudre à crème 90g Extrait de café QS</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500g Sirop à 60°Brix 100g Extrait de café QS Colorant jaune QS Sucre en grain 100g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les 12 éclairs et le reste de la pâte en chouquettes</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière</p> <p><u>PARFUMER</u> :</p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs</p> <p><u>GLACER</u> :</p>
<p><u>Croquis</u></p>		<p>Crème pâtissière café</p> <p>Fondant café</p> <p>Pâte à choux</p>