



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

12 éclairs chantilly et le reste en chouquettes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 125g Lait 125g Beurre 100g Sel 3g Farine 150g Œuf entier 250g Sucre 8g</p> <p><u>Crème chantilly :</u> Crème liquide 750g Sucre glace 70g Vanille extrait QS</p> <p><u>Caramel :</u> Sucre semoule 250g Sirop de glucose 50g Eau 75g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les éclairs et le reste en chouquettes</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>REALISER</u> : un caramel blond</p> <p><u>GLACER</u> : les éclairs</p> <p><u>REALISER</u> : la crème chantilly</p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs</p>
<p><u>Croquis</u></p>		<p>Vue en coupe</p>