



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION 12 éclairs chocolat et des 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 pâtissière :</u> Lait 1000g Sucre 150g Jaune d'œuf 160g Poudre à crème 80g Beurre 100g Pâte de cacao 80g</p> <p><u>Montage et finition :</u> Sucre casson ou grain 100g Fondant blanc 500g Sirop à 60°Brix 100g Pâte de cacao 100g Colorant rouge QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les 12 éclairs et dresser le reste de pâte en chouquettes</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière (réserver 200g pour la tarte)</p> <p><u>PARFUMER</u> : le reste au chocolat (pâte de cacao)</p> <p><u>GARNIR</u> : les éclairs</p> <p><u>GLACER</u> :</p>
<p><u>Croquis</u></p>		<p>Crème pâtissière au chocolat</p> <p>Fondant chocolat</p> <p>Pâte à choux</p>