



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

6 choux glacés caramel, 6 éclairs vanille et 6 mini de chaque

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux :</u> Eau 250g Beurre 150g Sel 5g Farine 200g Œuf entier 300g Dorure QS</p> <p><u>Crème pâtissière :</u> Lait 1000g Sucre 200g Jaune d'œuf 120g Poudre à crème 80g Beurre 100g Vanille QS</p> <p><u>Montage et finition :</u> Fondant blanc 300g Sirop à 60°Brix 100g Sucre 150g Glucose 30g Eau QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER, TAILLER OU DRESSER</u> : les choux, les éclairs et les réductions</p> <p><u>DORER</u> et rayer</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RESERVER</u> : sur grille</p> <p><u>REALISER</u> : la crème pâtissière</p> <p><u>GARNIR</u> : les choux, les éclairs et les réductions</p> <p><u>GLACER</u> : fondant et caramel</p> <p>Conserver 180g de crème nature pour la tarte</p>
<p><u>Croquis</u></p>	<p style="text-align: center;"> Garniture pâtissière vanille Caramel Fondant Blanc Pâte à choux </p>	