



## FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

### 12 religieuses à la vanille et chouquettes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 125g Lait 125g Beurre 100g Sel 3g Farine 150g Œuf entier 250g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 750g Sucre 150g Œuf entier 120g Poudre à crème 70g Beurre 75g Vanille gousse ½ P</p> <p><u>Montage et finition :</u></p> <p>Fondant blanc 500g Vanille extrait QS Sirop à 60°Brix 50g Crème au beurre (fournie) 150g Sucre casson (pour chouquettes) QS</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les choux (de deux tailles différents) pour les religieuses et les chouquettes avec le reste de la pâte</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</p> <p><u>GLACER</u> : au fondant</p> <p><u>DECORER</u> : avec la crème beurre les religieuses (avec poche et douille cannulée)</p>
<p><u>Croquis</u></p>		