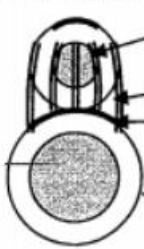





## FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

### 8 religieuses café et 8 éclairs café

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 1L Sucre 150g Jaune d'œuf 160g Poudre à crème 80g Beurre 100g Extrait de café QS Café soluble 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 Crème au beurre 150g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> : les choux (de deux tailles différents) et les éclairs</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 choux, les éclairs</p> <p><u>GLACER</u> :</p> <p><u>DECORER</u> : avec la crème beurre les religieuses (avec poche et douille cannulée)</p>
<p><u>Croquis</u></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p><u>Croquis religieuse</u></p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p><u>Croquis éclair</u></p>  </div> </div>	