



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

12 religieuses au chocolat 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 Jaune d'œuf 160g Poudre à crème 80g Beurre 100g Pâte de cacao 80g</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 Pâte de cacao 100g Colorant rouge QS 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>PARFUMER</u> : la crème (pâte de cacao)</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> | |