



## FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

### 12 Salambos glacés au sucre cuit et des chouquettes

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Pâte à choux :</u></p> <p>Eau 125g Lait 125g Sel 8g Beurre 100g Œuf entier 250g Farine 150g</p> <p><u>Crème pâtissière :</u></p> <p>Lait 75g Sucre 150g Poudre à crème 60g Œuf 100g Jaune d'œuf 60g Beurre 40g Rhum 30g</p> <p><u>Sucre cuit :</u></p> <p>Sucre 250g Eau 70g Glucose 50g</p> <p><u>Finition :</u></p> <p>Amandes effilées 20g Sucre en grains 100g Pistaches hachées 20g</p>		<p><u>REALISER</u> : la pâte à choux</p> <p><u>DRESSER</u> : les 12 salambos et le reste de pâte à choux en chouquettes parsemées de sucre en grains</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> : au rhum</p> <p><u>GARNIR</u> : les salambos</p> <p><u>CUIRE LE SUCRE</u> : au caramel clair</p> <p><u>GLACER</u> :</p> <p><u>DECORER</u> : avec les amandes effilées et les pistaches hachées grillées</p>
<p><u>Croquis</u></p>		