

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

8 éclairs au café et 8 religieuses au café

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><u>Pâte à choux</u></p> <p>Eau 125 g Lait 125 g Beurre 100 g Sel 3 g Farine T55 150 g Œuf 250 g</p> <p><u>Crème pâtissière</u></p> <p>Lait 1125 g Sucre 250 g Œuf 250 g Poudre à crème 115 g Beurre 125 g Extrait de café QS</p> <p><u>Montage et finition</u></p> <p>Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix (fourni) QS Extrait de café QS Crème au beurre (fournie) 200 g</p>	<p><u>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> les religieuses et les éclairs.</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p> <p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière</p> <p><u>REFROIDIR</u></p> <p><u>RÉSERVER</u> 400 g de crème pâtissière nature pour les pains aux raisins</p> <p><u>AROMATISER</u></p> <p><u>GARNIR</u> les choux et les éclairs</p> <p><u>GLACER</u></p> <p><u>DÉCORER</u> les religieuses à la poche avec la crème au beurre (fournie par le centre)</p>

