

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 éclairs à la pistache

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>RÉALISER</u> la pâte à choux</p> <p><u>COUCHER</u> 16 éclairs</p> <p><u>CUIRE</u></p> <p><u>RÉSERVER</u></p>
<p><u>Crème pâtissière pistache</u></p> <p>Lait 1000 g Sucre 200 g Œuf 200 g Poudre à crème 90 g Pâte de pistache 70 g Beurre 100 g</p>		<p><u>RÉALISER</u> la crème pâtissière</p> <p><u>GARNIR</u></p> <p><u>GLACER</u></p> <p><u>DÉCORER</u></p>
<p><u>Montage et finition</u></p> <p>Œuf (dorure) 50 g Fondant blanc 500 g Sirop à 60°Brix (fourni) 100 g Colorant vert QS Pistaches émondées 50 g</p>		<p><u>RÉSERVER</u></p>

