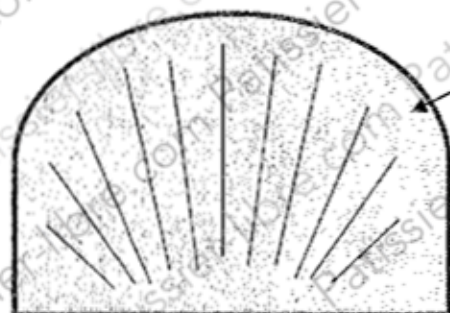


FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE FEUILLETÉE

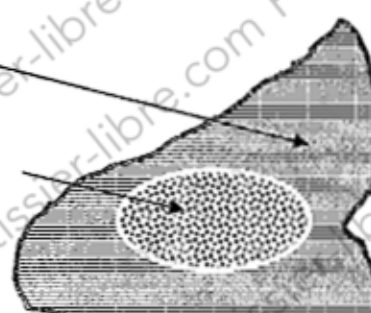
10 chaussons à la crème d'amandes

Recette (à titre indicatif)	Progression
<p>Pâte feuilletée</p> <p>Farine T55 500 g</p> <p>Sel 10 g</p> <p>Eau 250 g</p> <p>Matière grasse détrempe 50 g</p> <p>Matière grasse de tourage 400 g</p> <p>Crème d'amandes</p> <p>Beurre 100 g</p> <p>Sucre semoule 100 g</p> <p>Vanille liquide 15 g</p> <p>Œuf 100 g</p> <p>Amandes en poudre 100 g</p> <p>Poudre à crème 15 g</p> <p>Rhum 15 g</p> <p>Montage et finition</p> <p>Sirop à 60° Brix (fourni) 100 g</p> <p>Œuf (dorure) 50 g</p>	<p>RÉALISER la détrempe</p> <p>BEURRER</p> <p>TOURER</p> <p>REPOSER</p> <p>RÉALISER la crème d'amandes</p> <p>ABAISSER</p> <p>DÉTAILLER</p> <p>GARNIR</p> <p>FAÇONNER</p> <p>REPOSER</p> <p>DORER, RAYER</p> <p>CUIRE</p> <p>GLACER avec le sirop</p> <p>RÉSERVER</p>

Vue de haut



Vue en coupe



Pâte feuilletée

Crème d'amandes