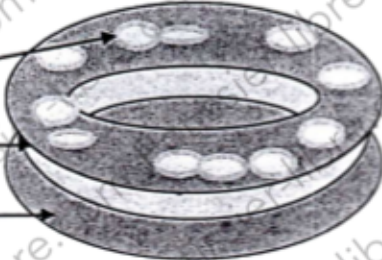


## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 Paris-Brest	
Recette (à titre indicatif)	Progression
<p><b><u>Pâte à choux</u></b>            Eau 125 g            Lait 125 g            Beurre 100 g            Sel fin 3 g            Farine T55 150 g            Œuf entier 250 g</p> <p><b><u>Crème mousseline</u></b>            Lait 500 g            Sucre semoule 125 g            Jaune d'oeuf 100 g            Poudre à crème 50 g            Beurre 300 g            Praliné 150 g</p> <p><b><u>Montage et finition</u></b>            Œuf (dorure) 50 g            Amandes effilées 50 g            Sucre glace 25 g</p>	<p><b><u>RÉALISER</u></b> la pâte à choux</p> <p><b><u>COUCHER</u></b></p> <p><b><u>DORER ET RAYER</u></b></p> <p><b><u>PARSEMER</u></b> le dessus de la pâte à choux d'amandes effilées</p> <p><b><u>CUIRE</u></b></p> <p><b><u>RÉALISER</u></b> la crème mousseline</p> <p><b><u>AROMATISER</u></b> au praliné</p> <p><b><u>GARNIR ET MONTER</u></b> les Paris-Brest</p> <p><b><u>DÉCORER</u></b></p> <p><b><u>RÉSERVER</u></b></p>
 <p style="margin-left: 20px;"> <span style="display: inline-block; width: 100px; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 2px;"></span> Décors (sucre, amande)  <span style="display: inline-block; width: 100px; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 2px;"></span> Crème mousseline  <span style="display: inline-block; width: 100px; border-bottom: 1px solid black; margin-bottom: 2px;"></span> Pâte à choux         </p>	