

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 choux chantilly

Recette (à titre indicatif)		Progression
<u>Pâte à choux</u>		<u>RÉALISER</u> la pâte à choux
Eau	125 g	<u>DRESSER</u> 16 choux, dorer et rayer
Lait	125 g	
Sel	3 g	
Beurre	100 g	
Farine T55	150 g	
Œuf	250 g	<u>CUIRE</u>
<u>Crème chantilly</u>		<u>RÉSERVER</u>
Crème fleurette 35%	1000 g	<u>RÉALISER</u> la crème chantilly
Sucre	100 g	<u>PARFUMER</u>
Vanille liquide	5 g	<u>RÉSERVER</u>
<u>Caramel</u>		<u>RÉALISER</u> le caramel
Sucre semoule	350 g	<u>GLACER</u> les choux
Eau	120 g	
Sirop de glucose	100 g	
		<u>GARNIR</u>
		<u>RÉSERVER</u>

