

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION  
Fabrication à base de pâte à choux

## 8 religieuses café et 8 éclairs café

## Recette (à titre indicatif)

## Progression

**Pâte à choux**

Eau	250 g
Beurre	100 g
Sel	5 g
Farine	150 g
Œuf entier	200 g

**Dorure**

Œuf

**Crème pâtissière**

Lait	l 200 g
Sucre	250 g
Jaune d'œuf	200 g
Poudre à crème	105 g
Extrait de café	30 g

**Montage et finition**

Fondant blanc	500 g
Extrait de café	10 g
Crème au beurre	150 g

**RÉALISER** : la pâte à choux**COUCHER** : les choux (de deux tailles différentes) et les éclairs**CUIRE****RÉSERVER** : sur grille**RÉALISER** : La crème pâtissière (Prélevez avant de parfumer 200 g de crème pour garnir le fond de tarte fraise)**PARFUMER****GARNIR** : les choux, les éclairs**GLACER****DÉCORER** : avec la crème au beurre (fournie par le centre d'examen) les religieuses (avec poche et douille cannelée)**Croquis religieuse**

Garniture  
pâtissière café  
Crème au beurre  
Fondant café  
Pâte à choux

**Croquis éclair**