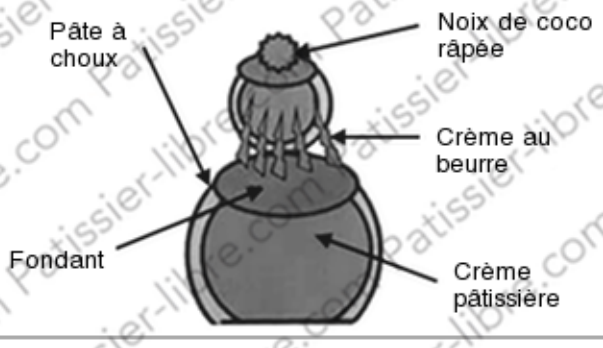
FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION À BASE DE PÂTE À CHOUX

16 religieuses mangue / passion

Recette *(à titre indicatif)*		Progression
Pâte à choux		**RÉALISER** la pâte à choux
Eau	125 g	
Lait	125 g	**COUCHER** les religieuses
Beurre	100 g	
Sel	3 g	**CUIRE**
Farine	150 g	
Œuf	250 g	
Œuf (dorure)	50 g	**RÉSERVER** sur grille
Crème pâtissière		
Purée de mangue	500 g	**RÉALISER** la crème pâtissière
Purée de fruits de la passion	360 g	
Sucre	200 g	**REFROIDIR** rapidement
Jaune d'œuf	200 g	
Poudre à crème	90 g	**GARNIR** les choux
Beurre	60 g	
Crème fouettée	130 g	
Montage et finition		
Fondant blanc	500 g	**GLACER** au fondant, parsemer de noix de coco râpée les têtes de religieuses préalablement glacées
Sirop à 60°Brix (fourni)	QS	
Colorant jaune	QS	
Colorant orange	QS	
Crème au beurre	200 g	**DÉCORER** à la poche avec la crème au beurre (fournie par le centre)
Noix de coco râpée	60 g