



16 pièces

Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.125	<u>Pâte à choux</u>
Lait	0.125	Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le
Sucre	0.005	beurre en petits morceaux.
Sel	0.005	Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en
Beurre	0.100	remuant vivement.
Farine	0.150	Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la
Œufs	0.250	casserole ni à la spatule.
		Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un. La
		pâte doit faire un ruban
		Dresser à la poche sur feuille ou sur plaque beurrée les formes diverses
		Dorer le dressage et rectifier si besoin à la fourchette humide
		Cuisson :
		• Four ventilé : Préchauffer le four à 250°C, éteindre et enfourner
		12/16mn
		Rallumer à 160°C et terminer la cuisson 25mn
		environ.
		• Four à sole : 185°C la sole et 165°C la voûte. Cuire 20mn oura
		fermé et 30mn
		ouvert
Lait	0.375	<u>Crème pâtissière</u>
Jaunes d'œufs	3	Dans une casserole, porter à ébullition le lait avec la moitié du sucre.
Sucre semoule	0.095	Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement.
Poudre à flan	0.040	Incorporer la poudre à flan.
		Détendre l'appareil avec un peu de lait chaud.
		Hors du feu, mélanger l'appareil au reste du lait, remettre sur le feu, mélanger et
		cuire la crème pendant plusieurs minutes.
		Verser sur plaque inox ou feuille.
		Refroidir rapidement en cellule.
Fondant	0.200	<u>Progression de la pâte à choux</u>
Alcool de framboise	0.010	Percer ou tailler au couteau les éclairs.
Extrait café	0.010	Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser.
Cacao poudre	0.010	Puis la parfumer.
		Garnir les pâtes à choux à la poche en commençant par les couleurs claires.
		Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40°.
		Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop.
		Colorer si besoin et glacer.