



Recettes	Quantités	Progression
Eau	0.100	<u>Pâte à choux :</u> Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux. Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement. Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la 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. Cuire dans un four à sole à 210°C. Débarrasser sur grille dès la sortie du four.
Lait	0.100	
Sucre	0.004	
Sel	0.004	
Beurre	0.080	
Farine	0.110	
Œufs	0.200	
Lait	0.500	<u>Crème pâtissière :</u> Dans une casserole, porter à ébullition le lait, la pâte de pistache avec la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre en les fouettant énergiquement. 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.
Jaunes d'œufs	4	
Sucre semoule	0.125	
Poudre à flan	0.055	
Crème de pistache	0.020	
Fondant	0.200	<u>Progression :</u> Percer les glands Fouetter énergiquement la crème pâtissière pour la lisser. Garnir les pâtes à choux à la poche. Faire ramollir un peu de fondant blanc puis le chauffer à 40°C. Rectifier la consistance avec quelques gouttes de sirop. Colorer en vert pâle. Glacer au fondant et tremper le côté le plus large dans le pailleté chocolat.
Pailleté chocolat	0.100	
Colorant vert	QS	