|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TITRE  Cygne Chantilly | BASE  **4** | | DATE | AUTEUR | | | REFERENCE | | | | | | |
| DESCRIPTIF  Choux cuits au four, ouverts garnis d’une crème Chantilly, saupoudrés au sucre glace | | | | VALEUR NUTRITIONNELLE | | | PHOTO/DESSIN/SCHEMA  http://www.goldie.fr/wp-content/uploads/2012/10/DSCF2081-800x600.jpg | | | | | | |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | | DENREES | | | | | | | | | VALORISATION | | |
| NATURE | | U | A | B | | C | D | E | QTE  TOTALE | PU HT | PT  HT |
| **A – La pâte à choux :**  - Dans une russe, réunir l’eau, le sel, le beurre découpé en parcelles  - Porter à ébullition et veiller à obtenir simultanément l’ébullition de l’eau et la fusion du beurre  - Ajouter, hors du feu, la farine tamisée en une seule fois  - Mélanger vigoureusement à l’aide d’une spatule  - Mettre à détremper sur le feu et la dessécher quelques secondes jusqu’à ce qu’elle n’adhère plus au récipient ni à la spatule  - Débarrasser la détrempe dans une calotte et incorporer les œufs 1 à 1 puis vérifier la consistance de la pâte et corner le bord du récipient  - Coucher les choux et également des « S » pour simuler la tête  - Dorer, rayer avec le dos d’une fourchette  **B – Crème Chantilly :**  - Mettre un cul de poule et un fouet à blanc en cellule de refroidissement  - Foisonner la crème avec la vanille  - Ajouter le sucre glace  - Réserver au froid  **C – Garnir les choux :**  - Ouvrir les choux avec un couteau-scie  - Couper en deux les chapeaux dans la longueur pour simuler les ailes  - Saupoudrer les ailes de sucre glaces, puis les placer sur les côtés du choux  - Piquer ensuite les « S » sur le côté opposé des ailes | | BOUCHERIE CREMERIEŒufs Beurre Crème fleuretteFRUITS/LEGUMES ECONOMAT  Eau  Sel fin  Sucre semoule  Farine  Sucre glace  Vanille  CAVE  DIVERS | | pièce  Kg  L  L  Kg  Kg  Kg  Kg  gousse | 2  0.040  0.125  0.002  0.050  00625 | 0.300  0.020  1 | | PM |  |  |  |  |  |
| **DRESSAGE :**  **- Grand plat rond recouvert de papier dentelle** | | | | | | | | | | | | | |