|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| TITRECygne Chantilly | BASE**4** | DATE | AUTEUR | REFERENCE |
| DESCRIPTIFChoux cuits au four, ouverts garnis d’une crème Chantilly, saupoudrés au sucre glace | VALEUR NUTRITIONNELLE | PHOTO/DESSIN/SCHEMAhttp://www.goldie.fr/wp-content/uploads/2012/10/DSCF2081-800x600.jpg |
| PHASES ESSENTIELLES DE PROGRESSION | DENREES | VALORISATION |
| NATURE | U | A | B | C | D | E | QTETOTALE | PU HT | PTHT |
| **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 | BOUCHERIECREMERIEŒufsBeurreCrème fleuretteFRUITS/LEGUMESECONOMATEau Sel finSucre semouleFarineSucre glaceVanilleCAVEDIVERS | pièceKgLLKgKgKgKggousse | 20.0400.1250.0020.05000625 | 0.3000.0201 | PM |  |  |  |  |  |
| **DRESSAGE :****- Grand plat rond recouvert de papier dentelle** |