|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TITRE  **Choux à la crème**  **Eclairs Café - Chocolat** | BASE  **4** | DATE | AUTEUR | | | REFERENCE | | | | | | |
| DESCRIPTIF  Choux et éclairs en pâte à choux, garnis de crème pâtissière aromatisée à la vanille, au café ou au chocolat et glacés au fondant | | | VALEUR NUTRITIONNELLE | | | PHOTO/DESSIN/SCHEMA | | | | | | |
| 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 les éclairs  - Dorer, rayer avec le dos d’une fourchette  **B - Crème pâtissière :**  - Mettre le lait à bouillir avec la demi-gousse de vanille (si vous souhaitez une crème pâtissière vanillé)  - Clarifier les œufs  - Blanchir les jaunes avec le sucre  - Ajouter la farine tamisée, puis mélanger  - Verser progressivement le lait bouillant sur le mélange en remuant à l’aide d’un fouet  - Mettre l’appareil dans une russe et cuire la crème pâtissière pendant quelques minutes en remuant sans discontinuer  - Retirer la gousse de vanille  - Débarrasser la crème et la parfumer, soit avec quelque gouttes d’extrait de vanille et un peu de kirsch pour les choux soit avec de l’extrait de café ou de cacao pour les éclairs  **C – Garnir les choux et les éclairs :**  - Percer les choux à l’aide d’un couteau d’office  - Les garnir de crème à l’aide d’une poche à douille munie d’une douille  **D – Glacer les choux et éclairs :**  - Chauffer doucement le fondant à 35°C  - Le parfumer avec quelques gouttes d’extrait suivant les saveurs des choux  - Tremper délicatement le dessus des éclairs et des choux dans le fondant  - Egaliser l’épaisseur et supprimer l’excédent de fondant avec le doigt  - Réserver au frais sur une grille à pâtisserie | | BOUCHERIE CREMERIE Oeufs  Beurre LaitFRUITS/LEGUMES ECONOMAT  Eau  Sel fin  Sucre semoule  Farine  Vanille (gousse)  Extrait de café  Extrait de cacao  Fondant blanc  CAVE  Kirsch  DIVERS | pièce  Kg  L  Kg  Kg  Kg | 2  0.040  0.125  0.002  0.050  0.0625 | 3 j  0.375  0.075  0.050  ½  PM  PM  PM | |  | 0.150 |  |  |  |  |
| **DRESSAGE :**  Disposer harmonieusement les éclairs et choux à la crème sur le plat de service recouvert d’un papier dentelle. | | | | | | | | | | | | |