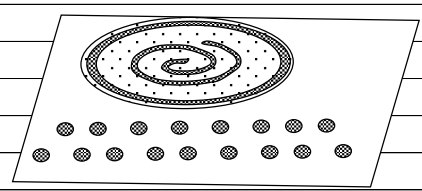
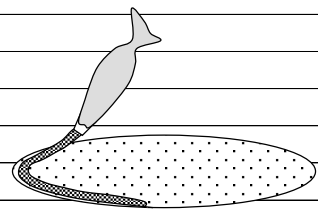


SAINT HONORÉ

Nom:		Prénom:		Poste occupé : <i>PÂTISSERIE</i>			
Classe :		Groupe :		Nombre de portion : 6/8 pers			
Mardi				Nombre de portion : 6/8 pers			
<i>DENRÉES</i>	U	Quantité	Prix unit.	Coût Total	N° phase	Technique	Durée
PATE FEUILLETÉE					1	Replier la plaque de pâte feuilletée en 2	
Pate feuilltée PAI	gr	250		0,00		Abaisser à 2mm épaisseur	
				0,00		Piquer l'abaisse et détailler diamètre de 22 cm	
CRÈME PÂTISSIÈRE					2	Réaliser la pâte à choux	
Lait	cl	50		0,00		Dresser une couronne sur le contour de l'abaisse	
vanille gousse	P	1		0,00		Dresser des petits choux, dorer et rayer	
sucre	gr	125		0,00		Cuire à 160°C (modèle croquis)	
jaunes d'oeufs	gr	50		0,00			
oeufs entiers	gr	50		0,00			
farine	gr	25		0,00			
poudre à crème	gr	25		#VALEUR!	3	Réaliser la crème pâtissière et réserver au froid	
PATE A CHOUX					4	Mettre le caramel en cuisson	
eau + lait	cl	125		0,00		Garnir les choux de crème pâtissière	
beurre	gr	50		0,00		Glacer les choux au caramel	
sucre	gr	5		0,00		Coller les choux sur le contour du Saint Honoré	
sel	gr	2,5		0,00		Garnir le fond du St Honoré de crème pâtissière	
farine T55 et T44	gr	75		0,00		Disposer des abricots au sirop en lamelles	
oeufs entiers	p	2		0,00		Dresser des rosaces de chantilly	
GARNITURE DE FRUITS					5	Décorer à souhait	
abricots au sirop	gr	250		0,00			
				0,00			
CRÈME CHANTILLY							
crème fouettée	gr	300		0,00			
sucre glace	gr	25		0,00			
				0,00			
CARAMEL							
sucre semoule	gr	300		0,00			
eau	gr	100		0,00			
sirop de glucose				0,00			
	gr	80		0,00			
FINITION							
abricots au sirop	gr	150		0,00			
menthe fraîche	gr	10		0,00			
caramel	gr	50		0,00			
papillon de pâte à choux				0,00			
				0,00			
Total				#VALEUR!			
Divers 3% (sel/poivre)				#VALEUR!			
Coût total				#VALEUR!			
Nombre de portion				8			
Coût de la portion				#VALEUR!			



Présentation (dessin ou photo)

