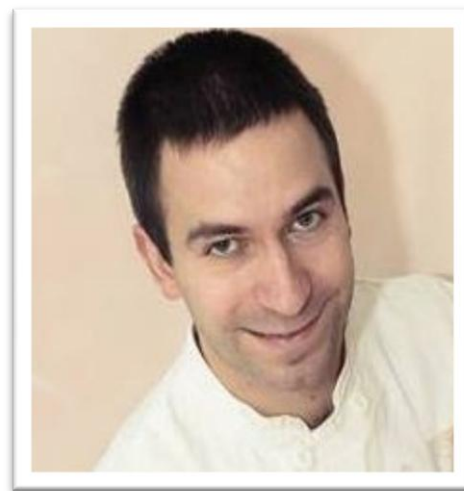


PÂTISSERIE BOULANGERIE PIERRE
4, rue de Ménil 54120 BACCARAT



Thomas PIERRE

PIECE MONTEE (baptême communion ou mariage)

Ingrédients :

Pâte à choux :

pour 8 personnes : 25 cl d'eau, 80 g de beurre ou graisse végétale,
4 œufs ,1 morceau de sucre, 150 g de farine,
1 pincée de sel.

Réalisation : Dans 1 casserole, faire bouillir l'eau avec la matière grasse, sucre et sel, dès que le mélange boue, ajouter la farine, et mélanger

Arrêter lorsque l'on obtient une boule de pâte au bout de quelques minutes, cette dernière doit bien se détacher des bords

Retirer du feu, mettre la pâte dans un récipient, ajouter les œufs un par un et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien souple. La glisser dans une poche à douille et dresser en petites boules régulières, dorer et placer dans un four préchauffé à 200° pendant 15 minutes, puis 10 minutes à 180°

Percer les choux et les fourrer d'une crème pâtissière

Crème pâtissière :

Ingrédients : ½ litre de lait, 2œufs, 100 g de sucre, 45 g de poudre à crème ou maïzena

Réalisation : Dans une casserole faire bouillir le lait, dans un récipient verser les 100 g de sucre, les œufs, la poudre, et battre avec un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le 1/2 litre de lait bouillant sur l'appareil à crème, lorsque le mélange est obtenu, verser dans la casserole de lait restant. Replacer la casserole sur un feu doux, mélanger jusqu'à l'apparition des premiers bouillons et tourner pendant 3 minutes. Faire refroidir dans un récipient avant utilisation.

Croquante :

Ingrédients : 600 g de fondant, 400 g de glucose, 500 g d'amandes hachées.

Réalisation : Faire cuire dans une casserole de cuivre le fondant et le glucose jusqu'à l'obtention d'un caramel (couleur brune) et ensuite ajouter les amandes hachées et tourner jusqu'à l'obtention d'une texture souple, allonger sur un marbre et détailler.

BONNE DEGUSTATION !

En partenariat avec **CUISINE PLUS**
Avec l'aimable concours du Magasin d'Usine de Buyer **de BUYER**
Et les vêtements professionnels **BRAGARD** DEPUIS 1939