CHOU A LA CONFITURE DE RHUBARBE

Atelier Nord pas de Calais

RECETTE N°	30 PORTIONS	Famille de produit Gâteau

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base		
Eau	L	0,5
Beurre	kg	0,250
Sel	Kg	0,012
Sucre	Kg	0,025
Farine	Kg	0,4
Œufs	U	10
Confiture de rhubarbe	Kg	0,5
Crème pâtissière	L	2
Crème liquide	L	0,5
Sucre glace	Kg	PM

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Réaliser une pâte à choux chauffer eau, beurre, sel et sucre.

Ajouter la farine en pluie hors du feu et dessécher à feu doux.

Hors du feux, ajouter les œufs deux par deux

Coucher sur une tôle à pâtisserie et cuire 7 min à 250°C puis à 200°C jusqu'à cuisson pour desséchement.

Réaliser la crème pâtissière. Incorporer la confiture, la crème fouetté

Garnir les choux

Saupoudrer de sucre glace